

INFORMAZIONI SULLA FENOLOGIA E SUL SITO DI OSSERVAZIONE

Le osservazioni sono state effettuate presso l'azienda San Michele di AGRIS Sardegna.

I risultati presentati in queste schede sono riferiti principalmente alle annate 2012, 2013, 2014 e 2015. Del 2012 sono stati utilizzati i soli dati ampelografici.

I dati ampelografici, produttivi ed analitici relativi alle uve sono la media delle diverse accessioni riferibili allo stesso vitigno nei diversi anni di indagine. Cioè, per fare un esempio, i dati ampelografici e analitici di Alvarega sono il risultato della media elaborata dei dati, ottenuti nei diversi anni sulle accessioni Barriadorgia, Gregu biancu, e di alcune Bianche individuate nel resto dell'isola (e poi risultate all'esame genetico – microsatelliti ed ampelografico – Alvarega). A fianco del valore è presente la deviazione standard che è calcolata sui dati degli anni delle diverse accessioni ed è utile per capire la variabilità del dato.

AZIENDA AGRIS S. MICHELE DI USSANA

Ubicazione

Longitudine: 09°26'27" E.

Latitudine: 39°24'44" N.

Altitudine: m 130 s.l.m.

Esposizione: sud-est.

Portainnesto: Berlandieri x Rupestris 1103 P.

Anno di impianto: 2005

Sistema di allevamento: a media espansione.

Forma di potatura: "Guyot".

Densità di impianto: m. 2,4 x m. 1,0.

Terreno: argillo-sabbioso, caratterizzato da una pendenza massima del 10%. Il pH del terreno è alcalino, con un contenuto in calcare attivo vicino al 10 %, una sufficiente dotazione di sostanza organica e un buon contenuto di K, Ca, Mg e P.

ALVAREGA

Caratterizzazione genetica

Sinonimie in bibliografia: Nessuna

La sua corrispondente Barriadorja ha come sinonimo Carcajolo blanc (Corsica) [2,7]

Profilo genetico A.K.I.N.A.S.

VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD25	VVMD27	VVMD28	VVMD32	VrZag62	VrZag79	VVIB 01	VMC4F 3-1
131 153	222 242	236 244	237 253	189 191	234 234	260 270	186 202	244 246	294 294	166 182
VMC1B 11	VVIN 16	VVMD 21	VVMD 24	VVIP 31	VVIV 37	VVIQ 52	VVIH 54	VVIP 60	VVIV 67	VVIN 73
166 182	151 151	241 247	206 206	176 178	157 173	81 85	164 164	316 320	358 366	263 263

Corrispondenze sarde accertate per profilo genetico: Barriadorja, Gregu biancu.

Corrispondenze italiane ed estere accertate per profilo genetico: Carcajolo blanc (Corsica, Francia).

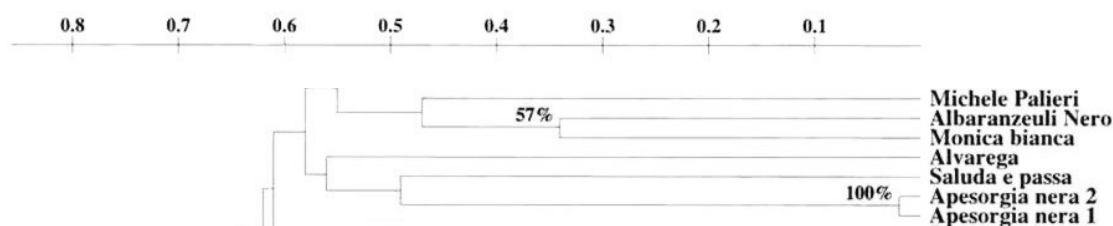
False attribuzioni: Greco bianco, Malvasia

Vitigni che condividono almeno il 50 % degli alleli con quella in oggetto

Denominazione	n° alleli condivisi su 44
Martellato di Birori	25
Niedda Carta	23
Niedda Carta liscia	22
Ttunisi	22

Vitigni che condividono almeno un allele per locus con quella in oggetto
Nessuno

Estratto del dendrogramma



I dati mostrati nella tabella relativi al numero di alleli in comune non sembrano indicare una vicinanza genetica rilevante infatti non risultano confermati dal dendrogramma. L'*Alvarega* si colloca in questo cluster ma con bassa significatività del bootstrap. Al momento pertanto rimane in sostanza un po' isolata, a parte le numerose corrispondenze totali sopra riportate.

Descrizione Ampelografica

Origine e cenni storici

Uva da vino bianca, diffusa in tutta la Sardegna è conosciuta anche come *Arriadorza*, *Barriadorza*, *Barriadorgia*, *Carricadorza*, *Gregu biancu*. E' citata dall'Angius e risulta presente in diverse località dell'isola: Barbagia, Gallura, Logudoro, Planargia e Nurra. Agris l'ha trovata anche in vecchi vigneti del Campidano e in alcune aree montane della Barbagia un tempo sede di aree maggiormente vocate per la viticoltura. In Corsica il *Carcajolo blanc* è presente nell'area di Sartene (Robinson et al., 2012). La citazione al momento più antica è quella che ne fa il Manca dell'Arca: la "*barriadorgia*: uva gentile, tardiva, di grani rotondi e delicati". In poche parole le caratteristiche salienti del vitigno, soprattutto l'epoca tardiva di maturazione. L'Alvarega è citata anche dal Moris con il nome di 'Bariadorgia', che è detta "dei sassaresi" e che essendo localizzata nella Sardegna settentrionale, "resta ancora da descrivere" per il Moris. L'antichità delle citazioni e l'importanza del vitigno, un "**unicum**" del sistema sardo-corso, sembrano confermare l'origine sarda dello stesso.

Zone di coltivazione in Sardegna. Tutta l'isola

Altri areali di coltivazione. Corsica (*Carcajolo blanc*)

Germoglio giovane

Apice del germoglio: completamente aperto, con distribuzione della pigmentazione antocianica dei peli striscianti **al margine** e di intensità **bassa**. La densità dei peli striscianti è **elevata**. La densità dei peli eretti è **nulla o molto bassa**.

Foglia giovane

Il colore della pagina superiore del lembo della foglia giovane è **verde chiaro**, caratterizzato da una evidente peluria strisciante bianca. La densità dei peli striscianti della pagina inferiore della foglia è **molto elevata**. La densità dei peli eretti è **nulla o molto bassa**.

Germoglio

Il germoglio si presenta con un portamento semieretto, **talvolta eretto**, con il colore del lato dorsale e ventrale degli internodi **verde e rosso**. Anche i nodi presentano il colore del lato dorsale e il colore del lato ventrale **verde e rosso**. Su alcuni individui piuttosto deboli è possibile notare sui lati ventrali di nodi e internodi talvolta la presenza di sola colorazione verde. Gli internodi presentano la densità dei peli eretti **nulla o molto bassa**, e la densità dei peli striscianti **bassa o molto bassa**.

Viticci: i viticci consecutivi in numero non superiore a due, si presentano **corti**, **talvolta medi**, con una lunghezza media non superiore ai **20 centimetri**.

Fiore

Il fiore è **ermafrodita autofertile con stami e gineceo completamente sviluppati**. La prima infiorescenza è generalmente inserita **fra il 3° e il 4° nodo**. Nel corso delle osservazioni, è stato osservato un numero medio di infiorescenze per germoglio **da 1 a 2**.

Foglia adulta

La foglia adulta è **media**, di forma **orbicolare con più di sette lobi**. Il colore è **verde scuro**, con pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore del lembo **assente**. Il profilo della sezione trasversale della foglia è **involuta, raramente contorta**. La bollosità della pagina superiore del lembo è **bassa**. I denti della foglia adulta si presentano di forma mista con **entrambi i lati rettilinei e entrambi i lati convessi**. La dimensione dei denti in rapporto alla lamina fogliare è **media o grande**, con i denti che sono mediamente **tanto lunghi quanto larghi**, o anche talvolta **più lunghi che larghi**.

Il picciolo si presenta **più corto** della nervatura principale della foglia. Il seno peziolare ha una forma **a V** ed è **aperto, raramente chiuso**. Nel seno peziolare **si nota la presenza di denti** e la base del seno della foglia **non è delimitata su entrambi i lati dalla nervatura**. I margini dei seni laterali superiori, generalmente **mediamente profondi, talvolta profondi**, si presentano **leggermente sovrapposti**. La densità dei peli striscianti della pagina inferiore della foglia è **media, talvolta elevata**. La densità dei peli eretti della pagina inferiore è **elevata**. La densità dei peli striscianti sulle nervature della pagina inferiore della foglia è **media, raramente bassa**, e quella dei peli eretti sulle stesse nervature è **bassa**. Sull'accessione Gregu biancu la densità dei peli dritti si differenzia raggiungendo intensità **elevata**.

Lunghezza della foglia: mm 161,6 ($\pm 2,1$).

Larghezza della foglia: mm 151,2 ($\pm 2,9$).

Lunghezza del picciolo: mm 57,4 ($\pm 1,5$).

Lunghezza della nervatura N1, N2, N3, N4, N5: mm 110,5 ($\pm 3,2$), mm 98,7 ($\pm 3,7$), mm 74,4 ($\pm 1,4$), mm 49,5 ($\pm 0,3$), mm 26,8 ($\pm 0,8$).

Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione: 58,0 ° ($\pm 1,9$).

Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione: 53,9 ° ($\pm 1,1$).

Angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione: 57,5 ° ($\pm 1,7$).

Rapporto tra la lunghezza del picciolo e la lunghezza della nervatura N1: 0,5.

Stima dell'area della fogliare: mm² 15891,6 ($\pm 399,9$).

Tralcio legnoso

Il tralcio legnoso, di colore prevalente **giallo-brunastro**, presenta una sezione trasversale **appiattita, talvolta ellittica**, con una struttura della superficie **striata**. I peli eretti sono **assenti** sui nodi e sugli internodi. Il diametro degli internodi ha dimensioni **molto piccole o piccole**, con misure che oscillano **da poco meno di 5 millimetri agli 8 millimetri**.

Grappolo e acino

Il grappolo, di taglia **bassa** pesa **256,3** grammi ($\pm 35,0$), presenta una lunghezza

media di **174,9** millimetri ($\pm 32,0$) e una larghezza media di **126,9** millimetri ($\pm 7,0$), che lo definiscono rispettivamente come mediamente **lungo** e mediamente **largo**. Il peduncolo del grappolo principale presenta una lunghezza media di **41,0** millimetri ($\pm 1,0$) e risulta pertanto **corto**. Il grappolo di *Alvarega* è **compatto**, **talvolta di media compattezza**, con una forma **conica** e con **ali presenti** in numero di **1-2**.

L'acino è di peso **basso** (grammi $2,0 \pm 0,1$), mediamente **lungo** (mm $16,2 \pm 0,1$); mediamente **largo** (mm $15,7 \pm 0,1$); **sferoidale talvolta ellissoidale**, con sviluppo dei vinaccioli completo. La buccia si presenta di colore **verde giallo**; con una pigmentazione antocianica della polpa **nulla**, **mediamente succosa**, **talvolta molto succosa**, di consistenza **molle**. L'acino **non presenta** sapore particolare e si distacca **con molta facilità** dal pedicello.

Fenologia

Condizioni d'osservazione: si considerano quelle riguardanti la collezione di germoplasma dell'azienda agraria di Agris Sardegna di san Michele Ussana.

Fenomeni vegetativi

Germogliamento: prima decade di aprile, come Vermentino.

Fioritura: terza decade di maggio, come Vermentino .

Invaiaitura: prima decade di agosto, come Vermentino.

Maturazione dell'uva: seconda decade di ottobre, circa 30-40 giorni dopo Vermentino.

Fertilità potenziale per lo sperone: 0,70 ($\pm 0,4$).

Fertilità potenziale per il capo a frutto: 1,40 ($\pm 0,3$).

Resistenza alle malattie: lievemente sensibile alla peronospora.

Produzione. Nel corso dei tre anni, la produzione media riscontrata tra le diverse accessioni, è stata di 2,8 Kg/ceppo ($\pm 0,7$).

Utilizzazione: uva da vino.

I dati dell'uva:

Tenore in zucchero del mosto: 19,6 °Brix ($\pm 2,1$)

Acidità totale del mosto: 4,6 g/l ($\pm 0,9$).

pH del mosto: 3,45 ($\pm 0,1$)

Acido malico: 0,3 g/l ($\pm 0,2$).

Acido tartarico: 6,5 g/l ($\pm 1,0$).

Polifenoli totali: 461,8 mg/l ($\pm 59,9$).

IL VINO DI ALVAREGA

I dati del vino (media dei 3 anni del progetto):

Contenuto in alcool: 11,6 ° ($\pm 1,0$)

Acidità totale: 5,2 g/l ($\pm 0,7$).

pH: 3,3 ($\pm 0,1$)

Acido malico: 0,5 g/l ($\pm 0,4$).

Acido tartarico: 2,3 g/l ($\pm 0,6$).

Polifenoli totali: 172, 1 mg/l ($\pm 32,9$).

I vini descritti sono quelli delle annate 2013, 2014 e 2015. Il colore di questo vino è giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto sono state percepite sensazioni fiorali (fiori di acacia, fiori di arancio, rosa), fruttate (pera, banana), caramellizzate e vegetali (secco e aromatico). Il vino del 2015 aveva colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, equilibrato nelle sue componenti gustative, poco amaro e mediamente persistente al gusto e all'olfatto. Dall'analisi dei composti volatili emergono chiaramente le caratteristiche neutre del vino, caratterizzato essenzialmente da una buona presenza di composti fermentativi quali gli acidi grassi a media catena e i rispettivi esteri etilici. Piccole quantità di composti varietali (terpeni) sono stati rilevati nella frazione dei precursori aromatici presenti nelle uve.

Alvarega - annata 2015

