

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 Granatza sono il risultato della media elaborata dei dati, ottenuti nei diversi anni sulle accessioni Vernaccia, Aregu, Vernaccia di Santa Rosalia, Granatza, Granaccia (e poi risultate all'esame genetico – microsattelliti ed ampelografico – Granatza). 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.

GRANATZA

Caratterizzazione genetica

Sinonimie in bibliografia: *Vernaccia, Vernaccina, Vernaccia di Orosei, Varnaccia bidri, Vernaccia di S. Rosalia* [6].

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

| | | | | | | | | | | |
|----------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|-----------|
| VVS2 | VVMD5 | VVMD7 | VVMD25 | VVMD27 | VVMD28 | VVMD32 | VrZag62 | VrZag79 | VVIB 01 | VMC4F 3-1 |
| 141 149 | 222 236 | 244 244 | 253 253 | 177 177 | 226 246 | 250 254 | 192 202 | 248 256 | 298 298 | 172 172 |
| VMC1B 11 | VVIN 16 | VVMD 21 | VVMD 24 | VVIP 31 | VVIV 37 | VVIQ 52 | VVIH 54 | VVIP 60 | VVIV 67 | VVIN 73 |
| 172 188 | 153 153 | 241 253 | 206 206 | 184 190 | 157 157 | 79 79 | 166 180 | 316 316 | 362 376 | 263 263 |

Corrispondenze sarde accertate per profilo genetico: *Aregu, Granaccia, Granatza, Vernaccia.*

Corrispondenze italiane o estere accertate per profilo genetico: nessuna

False attribuzioni: *Vernaccia* tipica.

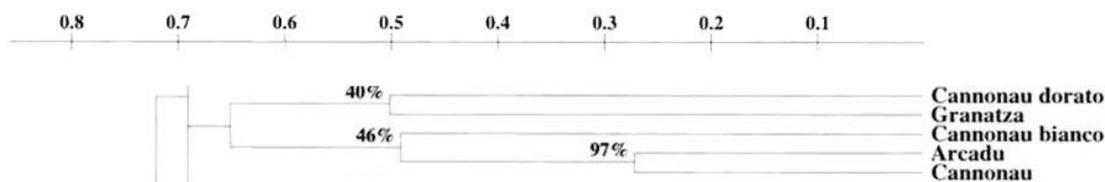
Vitigni che condividono almeno il 50% degli alleli con quella in oggetto

| Denominazione | n° alleli condivisi su 44 |
|-----------------|---------------------------|
| Granatza | 44 |
| Cannonau dorato | 26 |

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

| Denominazione | Rapporto parentela |
|-----------------|--------------------|
| Cannonau dorato | figlio |

Estratto del dendrogramma



Vitigno autoctono singolare la *Granatza* appare sinora totalmente unica. Il dendrogramma mostra una forte correlazione con il *Cannonau dorato* che infatti, in base alle nostre analisi, deriva dall'incrocio tra la *Granatza* ed il *Cannonau*.

Descrizione Ampelografica

Origine e cenni storici

Vitigno di uva da vino diffuso in tutta l'isola ed inspiegabilmente sconosciuto e

disconosciuto. Infatti è stato spesso scambiato per *Vernaccia di Oristano*, dal quale si differenzia sia per la morfologia che per le caratteristiche genetiche, e con la quale ha in comune il tradizionale uso per ottenere vini da dessert. Vitigno diffuso e presente nei vecchi vigneti dell'isola, è caratterizzato da produttività costante e caratteristiche qualitative piuttosto interessanti, come l'acidità delle uve piuttosto elevata. Le citazioni nelle fonti regionali risentono probabilmente della confusione con la *Vernaccia di Oristano*. Il Manca dell'Arca cita un'uva *Granazza*. Non è certamente la *Vernaccia* citata dal Moris (che presenta la pagina inferiore della foglia con peli striscianti, diversamente dal *Granatza*). Probabilmente è *Granatza* la vernaccia che viene servita ad Oliena al gesuita padre Bresciani a metà ottocento. Informazioni più dettagliate, anche di tipo enologico, vengono fornite dal Cettolini a fine secolo su vini Vernaccia ottenuti a Nuoro (*Vernaccia trighina*) e Lanusei (*Vernaccina*), presumibilmente riconducibili entrambi al *Granatza* e non alla *Vernaccia di Oristano*. Esperienze sul *Vernaccino* sono riportate anche dal regio Vivaio di Viti Americane di Macomer nei primissimi anni del XX secolo.

Zone di coltivazione in Sardegna. Tutta l'isola

Altri areali di coltivazione. Nessuno.

Germoglio giovane

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

Foglia giovane

Il colore della pagina superiore del lembo della foglia giovane è **giallo**. La densità dei peli striscianti della pagina inferiore della foglia è **media o elevata**. La densità di peli eretti è **nulla o molto bassa**.

Germoglio

Il germoglio si presenta con un portamento semieretto, con il colore del lato dorsale e ventrale degli internodi **verde**. I nodi presentano il colore del lato dorsale e del lato ventrale **verde**. Gli internodi presentano una densità di peli eretti **nulla o molto bassa**, e la densità dei peli striscianti **nulla o molto bassa**, che può essere talvolta bassa nelle accessioni provenienti dal Centro dell'isola.

Viticci: i viticci consecutivi in numero non superiore a due, si presentano **corti o medi**, con una lunghezza tra i **15 e i 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**, talvolta **piccola**, di forma **pentagonale**, talvolta cuneiforme nelle accessioni provenienti dal Centro dell'isola, **quintelobata**. Il colore è **verde medio**, talvolta **verde scuro**, con pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore del lembo **assente**. Il profilo della sezione trasversale della foglia è **involuta**. La bollosità della pagina superiore del lembo è **bassa**. I denti della foglia adulta si presentano con **entrambi i lati rettilinei**. La dimensione dei denti in rapporto alla lamina fogliare è **grande**, con i denti che sono mediamente **più lunghi** rispetto alla loro larghezza.

Il picciolo si presenta **più corto** della nervatura principale della foglia. Il seno peziolare ha una forma **a V** ed è **aperto**, talvolta **chiuso**. Nel seno peziolare **non 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**, si presentano **chiusi o leggermente sovrapposti**. La densità dei peli striscianti e la densità di peli eretti della pagina inferiore della foglia è **nulla o molto bassa o bassa**. La densità dei peli striscianti e quella dei peli eretti sulle nervature della pagina inferiore della foglia è **molto bassa o bassa**.

Lunghezza della foglia: mm 160,7 (\pm 4,9).

Larghezza della foglia: mm 151,5 (\pm 5,7).

Lunghezza del picciolo: mm 57,9 (\pm 2,6).

Lunghezza della nervatura N1, N2, N3, N4, N5: mm 106,2 (\pm 2,1), mm 97,6 (\pm 2,9), mm 73,6 (\pm 2,7), mm 51,4 (\pm 2,0), mm 25,3 (\pm 0,9).

Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione: 64,2 ° (\pm 1,7).

Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione: 55,3 ° (\pm 1,3).

Angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione: 57,3 ° (\pm 1,2).

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

Stima dell'area della fogliare: mm² 16543,8 (\pm 1167,8).

Tralcio legnoso

Il tralcio legnoso, di colore prevalente **brunastro**, talvolta **giallo**, presenta una sezione trasversale **circolare**, con una struttura della superficie **striata**. I peli eretti sono assenti sui nodi e sugli internodi. Il diametro degli internodi **intorno agli 8 millimetri**, ha dimensioni **piccole**.

Grappolo e acino

Il grappolo, di taglia **bassa** pesa **219,9** grammi (\pm 31,0), presenta una lunghezza media di **169,3** millimetri (\pm 9,0) e una larghezza media di **117,9** millimetri (\pm 6,0), che lo definiscono rispettivamente come **mediamente lungo** e **mediamente largo**. Il peduncolo del grappolo principale presenta una lunghezza media di **47,3** millimetri (\pm 3,0) e risulta pertanto **corto**. Il grappolo di *Granatza* è di **media compattezza**, con una forma **conica** e con **ali presenti** in numero di **1-2**, talvolta **3-4**.

L'acino è di peso **molto basso** (grammi $1,6 \pm 0,1$), **corto** (mm $14,8 \pm 1,0$); **stretto** (mm $14,9 \pm 1,0$); **sferoidale**, con sviluppo dei vinaccioli completo. La buccia si presenta di colore **verde giallo**; con una pigmentazione antocianica della polpa **nulla**. La polpa è **molto succosa**, di consistenza **molle**. L'acino **non presenta** sapore particolaree 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: ultimissimi giorni di marzo, prima decade di aprile, come Vermentino.

Fioritura: terza decade di maggio, come Vermentino.

Invaiaura: prima o seconda decade di agosto, circa 7-10 giorni dopo Vermentino.

Maturazione dell'uva: prima decade di ottobre, circa 30 giorni dopo Vermentino.

Fertilità potenziale per lo sperone: $1,0 (\pm 0,2)$.

Fertilità potenziale per il capo a frutto: $1,60 (\pm 0,2)$.

Resistenza alle malattie: mediamente sensibile alla peronospora.

Produzione. Nel corso dei tre anni, la produzione media riscontrata tra le diverse accessioni, è stata di $3,2 \text{ Kg/ceppo} (\pm 0,7)$.

Utilizzazione: uva da vino.

I dati dell'uva:

Tenore in zucchero del mosto: $22,6 \text{ °Brix} (\pm 2,1)$

Acidità totale del mosto: $6,0 \text{ g/l} (\pm 0,6)$.

pH del mosto: $3,4 (\pm 0,1)$

Acido malico: $0,5 \text{ g/l} (\pm 0,3)$.

Acido tartarico: $8,7 \text{ g/l} (\pm 1,3)$.

Polifenoli totali: $1160,5 \text{ mg/l} (\pm 281,4)$.

IL VINO DI GRANATZA

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

Contenuto in alcool: 13,6 ° ($\pm 1,1$)

Acidità totale: 6,1 g/l ($\pm 0,7$).

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

Acido malico: 0,9 g/l ($\pm 0,3$).

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

Polifenoli totali: 305,7 mg/l ($\pm 110,4$).

Questo vitigno è stato vinificato nel 2013, nel 2014 e nel 2015. Il colore è il giallo dorato o paglierino con riflessi gialli o dorati. Le note aromatiche individuate sono riconducibili al florale (fiori di acacia), al fruttato (limone, mela, drupe, frutta esotica, uva, frutta secca-noce), al caramellizzato e al vegetale (erbaceo fresco, fieno-paglia). Il vino del 2015 si presentava con una tonalità del colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, generiche note floreali, complesse note fruttate (agrumi, drupe, frutta esotica, uva), note di caramellizzato e vegetali (secco). In bocca è apparso un vino sapido, con una buona acidità, abbastanza strutturato e persistente. L'analisi dei composti aromatici evidenzia una scarsa presenza di composti varietali in particolare terpenici, sia nei vini che nelle uve, mentre la dotazione in composti profumati di origine fermentativa è significativa, in particolare in esteri etilici (etilottanoato).

