

Vitigno Pansale

Mora bianca, Calaresa, Calabresa

La varietà è presente in tutta l'isola, perlopiù nei vecchi vigneti. Il Manca dell'Arca cita un "Panzale" (nel Nord della Sardegna è conosciuto come Pansale) con delle caratteristiche riconducibili a quelle della Monica bianca: " di grani rotondi, e racemi grandi". Citata dall' Angius in Marmilla, come Monica bianca, viene registrato dal Cettolini a Oliena un vino "Calabresu" (Calabresa è il nome che viene dato alla Monica bianca a Oliena, e che probabilmente è la deformazione della parola "Calaresa", cioè "di Cagliari".) Il Cara sul Pansale (o Panzale) dice che è presente nei contadi di Cagliari, Bosa, Macomer e Sassari e che "da' vino bianco". Vini con questo vitigno sono oggi prodotti a Dorgali e a Mogoro. In Spagna l'Heben è descritto da Rojas Clemente nel suo Ensayo del 1807.

Scheda della risorsa

Dati generali

Regno: **Vegetale**
Famiglia: **Vitaceae**
Genere: **Vitis**
Specie: **Vitis vinifera**
Area di origine: **Areali viticoli della Sardegna**
Rischio di estinzione e/o erosione genetica: **Si**

Cenni storici

Il Pansale/Monica bianca è una varietà chiave nella genetica della popolazione analizzata: si tratta di un vitigno con fiore femminile che ha dimostrato nel tempo una fortissima capacità riproduttiva. Rientra infatti come genitore nella genealogia di numerosi vitigni originatisi da incrocio: La Fiudedda e il Girò di Bosa per incrocio con il Muristellu, il Pascale di Cagliari e il Gregu Nieddu per incrocio con il Mourvedre e lo Zirone bianco per incrocio con il Girò o, anche se meno probabile, con l'Albaranzeuli bianco. Condivide inoltre sempre almeno un allele per locus anche con l'Albaranzeuli nero, il Galoppu, il Monica, il Nieddu Mannu e persino il Torbato. Per tutti questi ultimi vitigni il rapporto di parentela non è ancora stabilito ma è sicuramente molto stretto. La connessione più stretta la troviamo con il cluster degli Albaranzeuli (in particolare con l'Albaranzeuli nero) e dei Girò con i quali condivide un numero di alleli molto alto che in alcuni casi fa pensare ad una vicinanza maggiore di un semplice rapporto genitore-figlio, che potrebbe consistere in un rapporto full-sib (fratelli) oppure frutto di incroci ripetuti. Il fenomeno descritto non è circoscritto alla Sardegna. Abbiamo già riportato la corrispondenza fra la Monica bianca e le estere Hebén, Gibi e Mourisco Branco. Zinelabidine, in un lavoro del 2015 sulla genealogia della Hebén, riporta che essa risulta coinvolta nella relazione di parentela genitore-figlio di oltre 45 vitigni fra la Spagna e il Portogallo. Possiamo immaginare come questo vitigno abbia influenzato le frequenze alleliche della vite in buona parte dell'Europa occidentale.

Caratteri morfologici

Caratteristiche ampelografiche

Il Pansale, meglio noto come Monica Bianca (nel Nord Sardegna Pansale, altrove Calabresa o Calaresa), è un vitigno a bacca bianca presente in tutta l'isola, perlopiù nei vecchi vigneti. Citato dal Manca dell'Arca come "Panzale" e dall'Angius in Marmilla, corrisponde a livello internazionale all'Hebén spagnolo, al Gibi francese e al Mourisco Branco portoghese: l'Hebén risulta coinvolta in oltre 45 relazioni di parentela genitore-figlio tra Spagna e Portogallo. È una varietà chiave nella genetica sarda, con fiore femminile e fortissima capacità riproduttiva: è genitrice di Fiudedda e Girò di Bosa (incrocio col Muristellu), Pascale di Cagliari e Gregu Nieddu (incrocio col Mourvedre) e Zirone Bianco (incrocio col Girò), oltre a mostrare strettissime affinità con Albaranzeuli Nero e col cluster dei Girò. È coltivata in tutta la Sardegna, oltre che in Spagna, Francia e Portogallo.

Il germogliamento, la fioritura e l'invaiatura seguono il Vermentino (prima decade di aprile, terza di maggio, prima di agosto); la maturazione arriva nella prima decade di ottobre, circa 30 giorni dopo. La varietà è lievemente sensibile alla peronospora, con produzione media di 2,4 kg/ceppo; il mosto ha 22,0 °Brix, acidità di 3,4 g/l e pH 3,8. Il vino, prodotto tra 2013 e 2015, ha 13,3° alcolici, colore giallo paglierino con riflessi gialli, numerose note floreali (acacia, fiori d'arancio, geranio), fruttate (limone, pera, ananas), speziate e caramellizzate, tutte di bassa intensità; risulta un vino tipicamente neutro con contenuta espressione aromatica.

Caratteri morfologici principali

Germoglio giovane ad apice aperto, con pigmentazione bassa e densità medio-elevata dei peli striscianti. Foglia giovane gialla, con peli striscianti molto densi sulla pagina inferiore. Germoglio semieretto, verde e rosso, viticci corti o medi (15-20 cm). Fiore di tipo femminile, a stami reflessi, con 1-2 infiorescenze per germoglio. Foglia adulta media, talvolta grande, cuneiforme, quinquelobata, verde chiara, priva di pigmentazione antocianica, profilo contorto, bollosità media, denti rettilinei medi, seno peziolare a V chiuso con denti interni; dimensioni medie 159×154 mm. Tralcio brunastro a sezione circolare striata. Grappolo di taglia bassa (335 g), molto lungo e largo, di media compattezza, conico, con 1-2 ali. Acino piccolo (2,6 g), ellissoidale, buccia verde-gialla, mediamente succoso, di facile distacco dal pedicello.



Pansale - Foto



Pansale - Foto Laore



Pansale - Foto Laore



Pansale - Foto Laore



Pansale - Foto Laore



Pansale - Foto



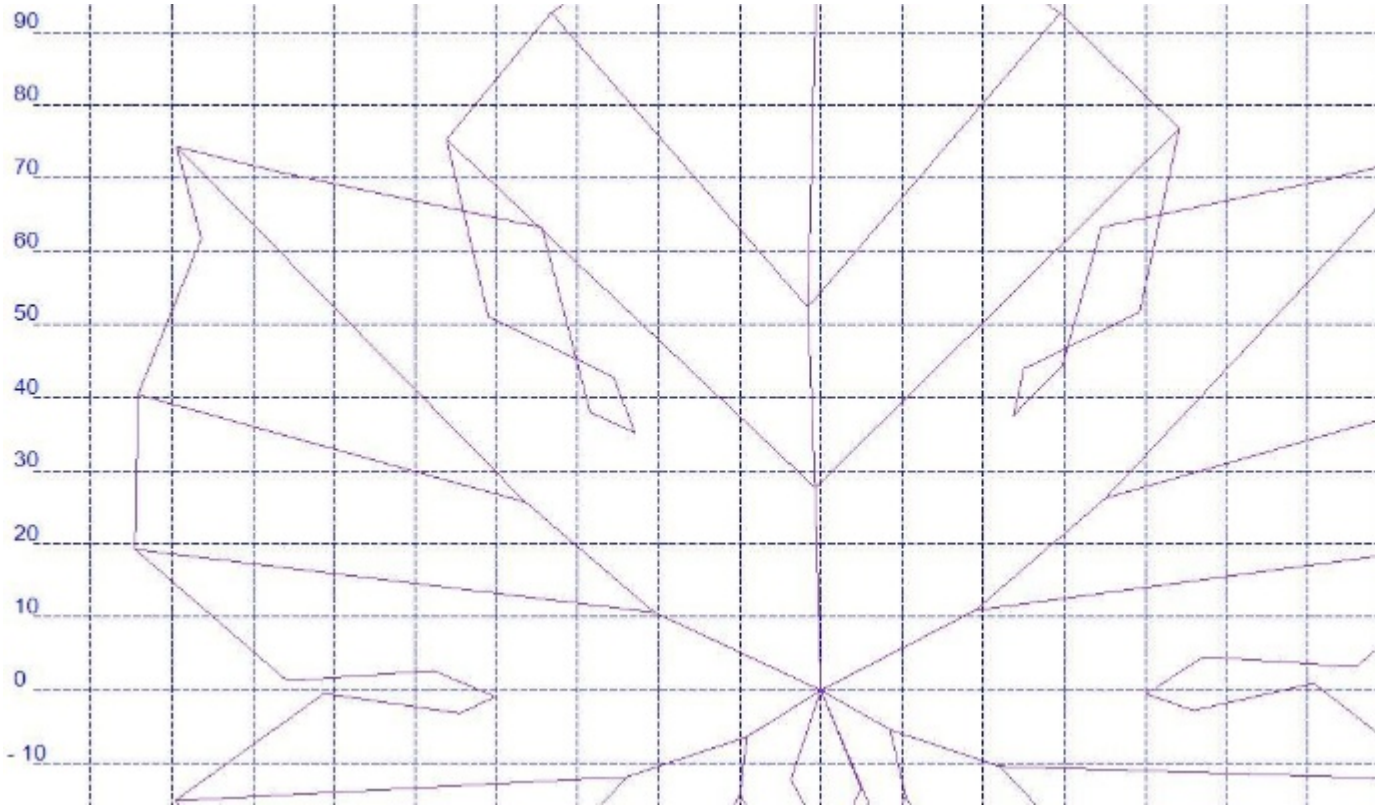
Pansale - Foto



Pansale - Foto Laore



Pansale - Foto



Pansale - Foto

Hai bisogno di assistenza?
Invia una mail all'indirizzo info@biodiversitasardegna.it

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera 8 - 09123 Cagliari - Tel. 070 60261 - C.F. e P.I. 03122560927
SardegnaAgricoltura - protocollo.agenzia.laore@pec.it