



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO



FONDAZIONE
EDMUND MACH



TRAMINER

PRINCIPE DEGLI AROMATICI

TORNATA DELL'ACCADEMIA

31 Maggio 2019 ore 10.00

Andrea Faustini – Cavit: Il Traminer aromatico nel contesto nazionale e regionale



Gewürztraminer

- **Origine***: centro di diffusione fra **Alsazia e Germania** (Württemberg,), con 1500 anni di diversificazione genetica. Presente in **Alto Adige** dal 1242 (prof. Attilio Scienza – UNIMI 2010). Ricerche Fondazione Edmund Mach (Maria Stella Grando): Gewürztraminer (GT) sarebbe una mutazione del *Savagnin*. Il Traminer presente oggi in Trentino- Alto Adige deriva dalla selezioni effettuate in Germania introdotte nel XIX secolo dall'Arciduca Giovanni d'Asburgo.
- **Diffusione***: In *Italia* si stima siano presenti 1.408 ettari di GT: 570 in provincia di BZ e 404 in provincia di TN. La restante quota è distribuita soprattutto in Friuli Venezia Giulia (Collio). A *livello mondiale* è presente in Francia (3.040 ettari: 3.000 in Alsazia), Germania (831 ettari: Baden e Palatinato), Austria (800 ettari) e Svizzera (50 ettari). Nell'ambito delle regioni viticole del *Nuovo Mondo* è presente negli USA (California 600 ettari + Oregon 700 ettari), Sudafrica (300 ettari), Australia (840 ettari) e Nuova Zelanda (300 ettari).
- **Successo***: negli ultimi 15 anni è diventato un'icona enologica riconosciuta a livello internazionale:
 - gradevolezza e intensità delle sensazioni organolettiche: Genetica + Agronomia + Enologia
 - forte caratterizzazione olfattiva e gustativa = riconoscibilità (floreale, fruttato e speziato) = empatia
 - versatilità: abbinato a cibo (bene anche con cucina asiatica) o wine bar
 - fascia di mercato medio-alta o «superpremium»

* = Fonti: Millevigne – R. Castaldi, A. Faustini, W. Stürz 2018; UIV 2018; L'Enologo 12.2014 - J.Terleth e U.Pedri; Consorzio Vini del Trentino 2017; Simposio internazionale Gewuerztraminer 2010- Monica Sommacampagna - Civiltà del bere)



Alsazia: Riquewhir



Alto Adige: Termeno

Gewürztraminer

caratteristiche ed attitudini colturali

- **Descrizione ampelografica:** è un vitigno molto riconoscibile: **foglia** piccola, *pentagonale* (tondeggiante) e con picciolo corto. **Grappolo** a maturità: *tronco-conico*, talvolta alato, medio-piccolo, tozzo. **Acini** medi, *sferici*, con ombelico permanente, *buccia pruinosa di colore ambrato-rosato*. **Tralcio legnoso** di *colore nocciola*, a sezione circolare, con internodi medi (8-9 cm). Tronco: poco vigoroso.
- **Produzione:** medio-bassa, ma regolare, necessita di potature lunghe (fertile dal 2° nodo), discreta resistenza alle crittogame (peronospora e oidio), molto resistente ai freddi invernali. Varietà sensibile a GPGV (Grapevin Pinot gris virus). Il grappolo è soggetto a filatura e acinellatura in condizioni climatiche avverse nella fase di fioritura-allegagione: basse temperature e piogge prolungate. A maturazione le uve presentano un elevato grado zuccherino e un'acidità titolabile bassa.
- **Ambiente di coltivazione:** il Gewürztraminer predilige *ambienti di media-alta collina (250-500 m s.l.m.)* e siti di coltivazione ben ventilati ed esposti al sole, ma *non troppo caldi*. Per quanto riguarda i **suoli**, questo vitigno esprime i risultati migliori su quelli *marno-calcarei, argilloso-sabbiosi e porfirici*.
- **Forme di allevamento:** in uso in Trentino Alto Adige: pergola semplice (3,2 x 0,8), Guyot (2,1 x 0,8)



DISTRIBUZIONE PRINCIPALI VITIGNI PER QUOTE ALTIMETRICHE

Vitigno	< 200 m.s.l.m.	200 - 250 m.s.l.m.	250 - 500 m.s.l.m.	> 500 m.s.l.m.	Totale
Pinot grigio	53,1%	40,4%	6,0%	0,5%	100%
Chardonnay	22,0%	23,6%	40,4%	14,0%	100%
Muller Thurgau	0,1%	0,1%	21,4%	78,4%	100%
Traminer aromatico	8,6%	25,2%	54,7%	11,5%	100%
Nosiola	1,8%	1,3%	89,0%	7,9%	100%

Trentino 2017

Fonti: Catalogoviti.politicheagricole.it CRA Mipaf; Millevigne – R. Castaldi, A. Faustini, W. Stürz 2018; L'Enologo 12.2014 - J.Terleth e U.Pedri; Consorzio Vini del Trentino 2017

Gewürztraminer

Profilo aromatico del vino

- **Descrizione del vino:** il Traminer aromatico è un vino di colore giallo-verdolino, più intenso rispetto a vini pari età. Il profumo caratteristico è quello che ricorda la rosa Tea, a cui si aggiungono: il floreale (sambuco e garofano), il fruttato (agrumi e litchi) e lo speziato (chiodi di garofano, cannella e noce moscata). Talvolta presenta aromi di affumicato, anche se non entra in contatto con il legno.
- **Caratteristiche dei vini regionali:** normalmente è un vino morbido, data la sua alcolicità, con retrogusto leggermente amarognolo che prolunga la sua persistenza al palato. Nelle tipologie di vino ottenute con aggiunta di una certa percentuale di uve leggermente surmaturate o appassite in pianta (taglio del tralcio) è piacevolmente dolce e abboccato, simile all'interpretazione dei Traminer alsaziani (note floreali più accentuate).
- **Terpeni e fenoli volatili:** i terpeni in forma libera sono più riconoscibili: sensazioni di floreale e fruttato (geraniolo, linalolo, citronellolo, alfa-terpineolo, nerolo, oltre all'ossido di rosa e all'acido transgeranico).
 - La quantità assoluta di terpeni: l'uva ben maturata al sole è più ricca di terpeni e quindi più tipica rispetto a quella ombreggiata. L'eccessiva sfogliatura o la sfogliatura fatta tardi (dopo chiusura grappolo) può ridurre il contenuto di terpeni liberi o coniugati. Inoltre, il **linalolo decresce con la sur-maturazione** (secondo Marais). L'eccessivo calore dei grappoli (insolazione diretta) riduce la sintesi dei terpeni (meglio sfogliature precoci). Il 4-Vinilguaiacolo è un fenolo volatile influenzato dalla macerazione a freddo delle uve pigiadirspate (G. Versini – FEM).
 - **Macerazione a freddo:** aumenta il contenuto di: geraniolo, nerolo, ossido di rosa, citronellolo e dei fenoli volatili (4-VF e 4-VG), mentre **diminuisce il contenuto di linalolo** (M. Aurich – Laimburg).



Gewürztraminer

Cloni iscritti all'Albo



Codice	Nome	Data emanazione	Codice proponente	G.U.	del
001	I - RAUSCEDO 1	1969-12-24	2	D.P.R. 1164/69 in G.U. 48	1970-02-24
002	I - LB 14	1981-11-04	5	G.U. 334	1981-12-04
003	I - LB 20	1981-11-04	5	G.U. 334	1981-12-04
004	I - VCR 6	1996-11-19	2	G.U. 291	1996-12-12
005	I - ISMA 916	2001-11-06	6	G.U. 297	2001-12-22
006	I - ISMA 918	2001-11-06	6	G.U. 297	2001-12-22
007	I - CRAVIT - ERSÀ FVG 210	2010-05-28	23/1	G. U. 189	2010-08-14
008	I - CRAVIT - ERSÀ FVG 212	2010-05-28	23/1	G. U. 189	2010-08-14
009	I - ISMA® - AVIT 904	2011-04-22	6/86	G. U. 170	2011-07-23
010	I - ISMA® - AVIT 920 R	2011-04-22	6/86	G. U. 170	2011-07-23
011	I - Ampelos VCP 6	2012-03-23	68/60	G. U. 137	2012-06-14

Legenda codici proponenti

- 1) - CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura
 2) - Vivai Cooperativi di Rauscedo
 5) - Centro Sperimentazione Agraria e Forestale di Laimburg
 6) - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

- 23) - ERSÀ - Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli-Venezia Giulia
 60) - C.I.V.V. AMPELOS
 68) - Vivai Cooperativi di Padergnone
 86) - Associazione Florovivaisti Trentini (A.F.L.O.V.I.T.) Sezione A.V.I.T.

Altri cloni utilizzati sono quelli francesi: 643, 47, 48

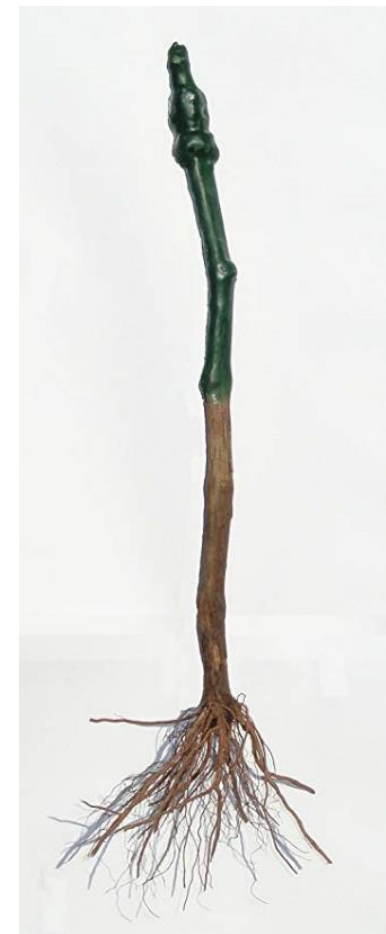
Fonti: Catalogoviti.politicheagricole.it CRA Mipaf;

Gewürztraminer

Produzione di barbatelle innestate *(ca 200 ettari/anno per nuovi impianti e rinnovi)*

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2017	11.107	865.897	1.696	-
2016	17.872	956.343	110	217
2015	11.089	874.791	5.062	-
2014	7.850	705.175	7.412	269
2013	20.928	941.345	198	41
2012	15.450	901.857	3.613	314
2011	21.703	823.110	4.419	7

Fonti: Catalogoviti.politicheagricole.it CRA Mipaf;

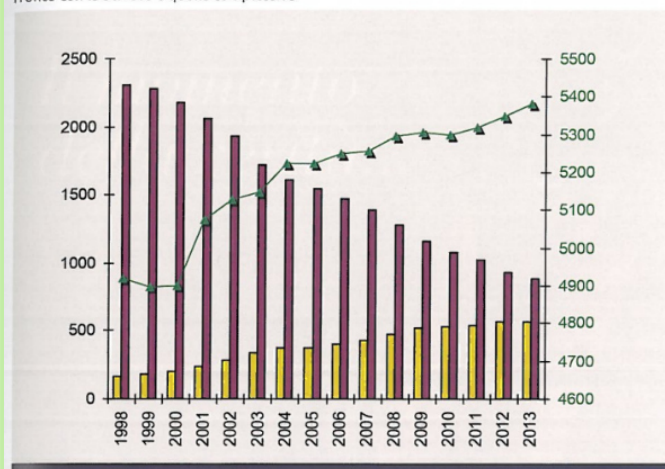


Gewürztraminer

Superfici coltivate in Italia e nelle province di BZ e TN (ettari)

1970	1982	1990	2000	2010
221	450	430	560	1.408

Tab. 2 - Sviluppo della superficie vitata del Gewürztraminer in Alto Adige dal 1998 al 2013 in confronto con la Schiava e quella complessiva



COMPOSIZIONE VARIETALE DELLA SUPERFICIE VITATA - 2017

Varietà di vite	ettari
Pinot grigio	2.891
Chardonnay	2.751
Müller Thurgau	939
Traminer aromatico	404
Moscato giallo	146
Sauvignon	128



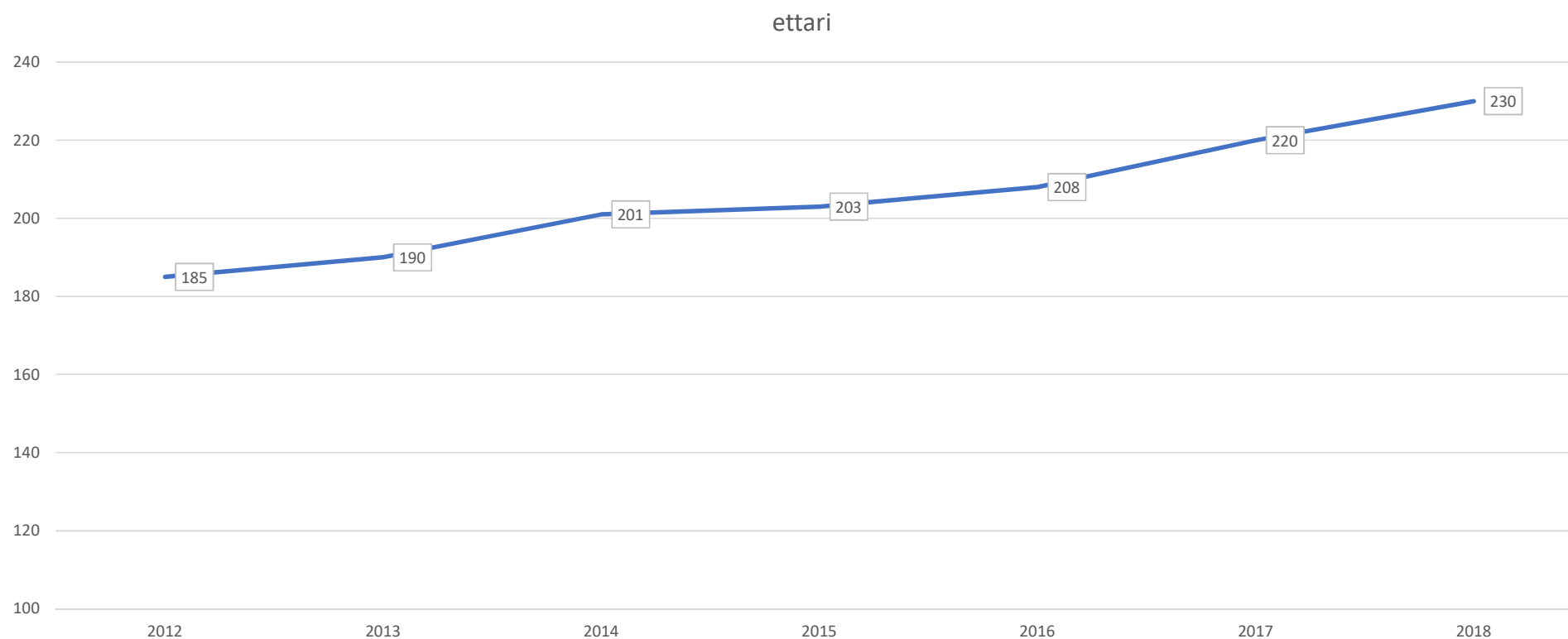
Composizione varietale della superficie viticola (in percentuale)

Varietà di vite	1980	1990	2000	2010	2017
Pinot grigio	1,6	6,4	13,0	23,1	28,2
Chardonnay	8,7	21,6	26,0	28,2	26,8
Müller Thurgau	1,4	3,7	6,0	8,9	9,1
Traminer aromatico	0,5	1,2	0,5	3,2	3,9
Moscato giallo	0,9	1,2	1,1	1,2	1,4
Sauvignon	-	0,7	0,9	1,2	1,3
Pinot bianco	0,9	2,0	1,7	0,8	0,7
Nosiola	1,1	1,3	1,2	0,7	0,6
Riesling renano	0,3	0,3	0,2	0,4	0,5
Manzoni bianco	-	-	-	0,2	0,3
Altre bianche	4,2	2,5	1,2	0,5	0,9
Totale bianche	20,0 %	40,6 %	52,0 %	68,4 %	73,7 %
Teroldego	7,0	6,6	6,2	6,3	6,1
Merlot	9,4	7,9	9,6	6,7	5,6
Pinot nero	0,4	0,9	2,0	2,4	3,4
Marzemino	1,6	2,1	3,4	3,5	2,9
Schiava	34,0	23,6	13,0	3,9	2,5
Cabernet (F. e S.)	3,6	3,4	5,1	3,9	2,4
Lagrein	1,2	1,5	2,0	2,2	2,1
Rebo	-	-	0,1	0,5	0,4
Enantio	12,6	9,3	4,3	0,5	0,3
Altre nere	10,2	4,1	2,2	1,6	0,6
Totale nere	80,0 %	59,4 %	48,0 %	31,6 %	26,3 %

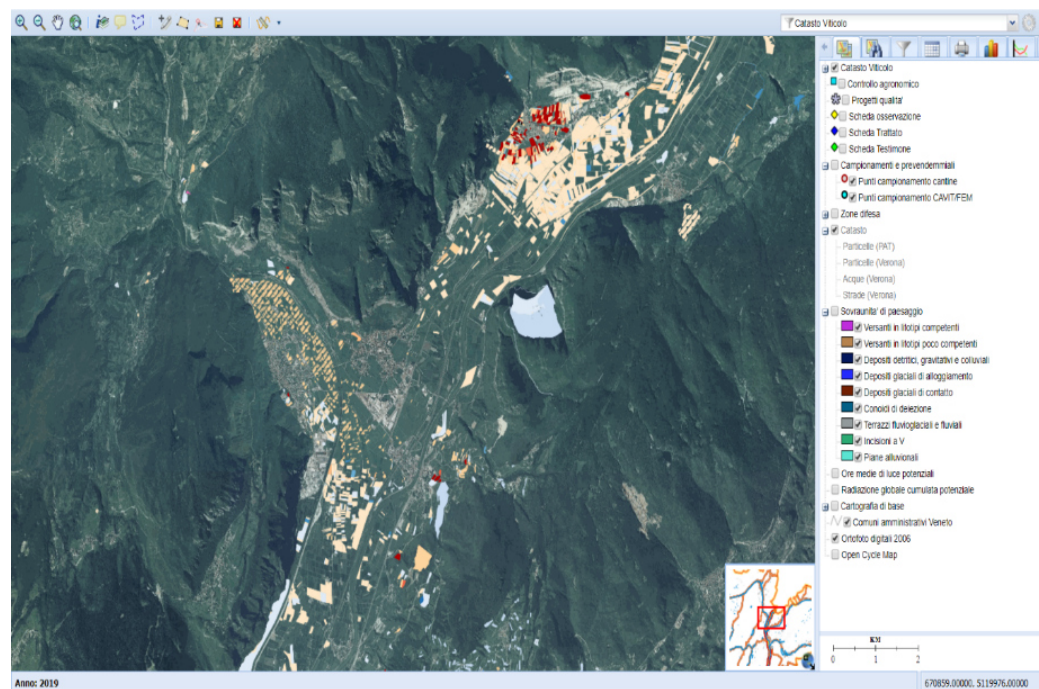
Fonte: Servizio Politiche Sviluppo Rurale P.A.T. - Consorzio Vini del Trentino

Gewürztraminer

Evoluzione superficie (ettari): + 24% in 7 anni



Come individuare i migliori siti di coltivazione? Piattaforma Informatica Cartografica Agriviticola



PICA: 2010



Fondazione Edmund Mach = sviluppo banche dati di interesse agrario

- Clima: atlante climatico
- interazione vitigno ambiente: Indici bioclimatici (sistema Harvassist1)
- Suoli: Carta dei suoli - gestione irrigua (sistema Irri4web per calcolo fabbisogno irriguo)

MPA Solutions e Fondazione Bruno Kessler = sviluppo piattaforma digitale



Gli ambienti di lavoro di PICA



- Catasti viticoli con caratteristiche vigneti
- Atlante climatico e mappe bioclimatiche
- La Carta dei suoli

INDIVIDUAZIONE
ZONE VOCATE

QUALITA'

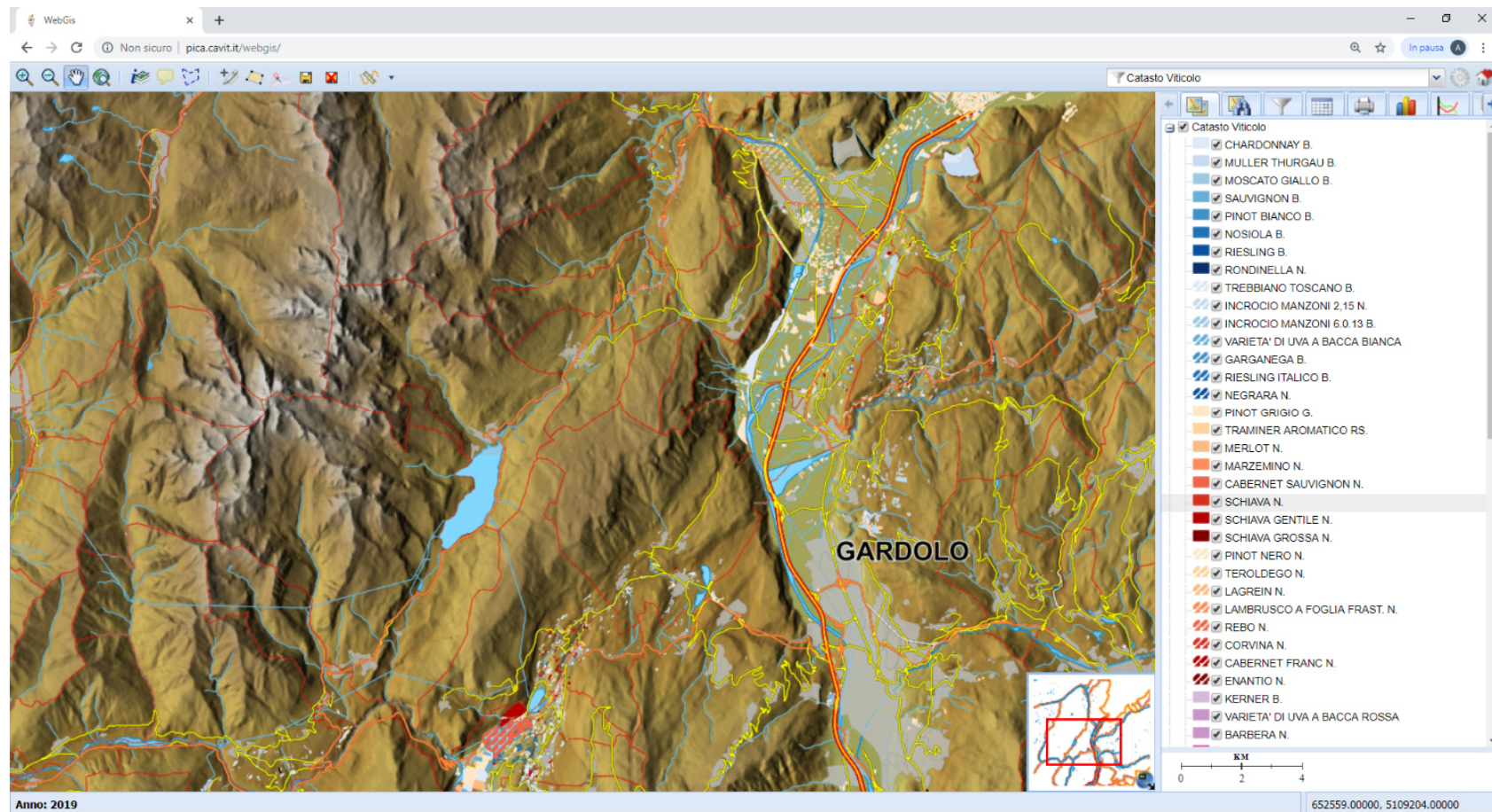
- Software gestione difesa
- Software indici maturazione (Fruitipy)
- Software monitoraggio insetti (CatcMe)
- Software gestione vendemmia
- Programmazione irrigazione (Irri4web)

CREAZIONE DI
CONTENUTI E
SERVIZI DIGITALI

SOSTENIBILITA'

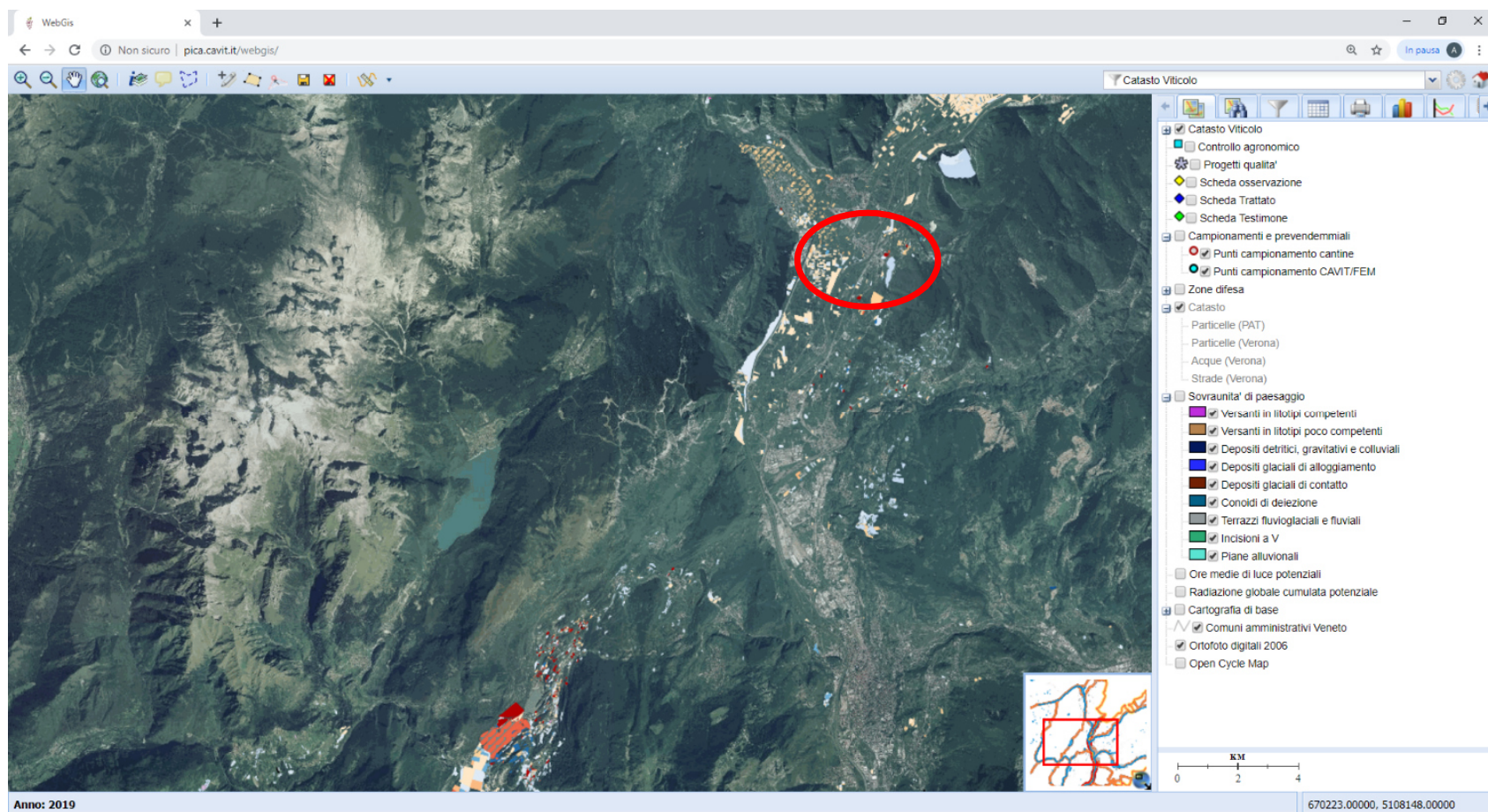
DATI DEI VIGNETI

Visualizzazione webGis: SU CARTOGRAFIA DI BASE



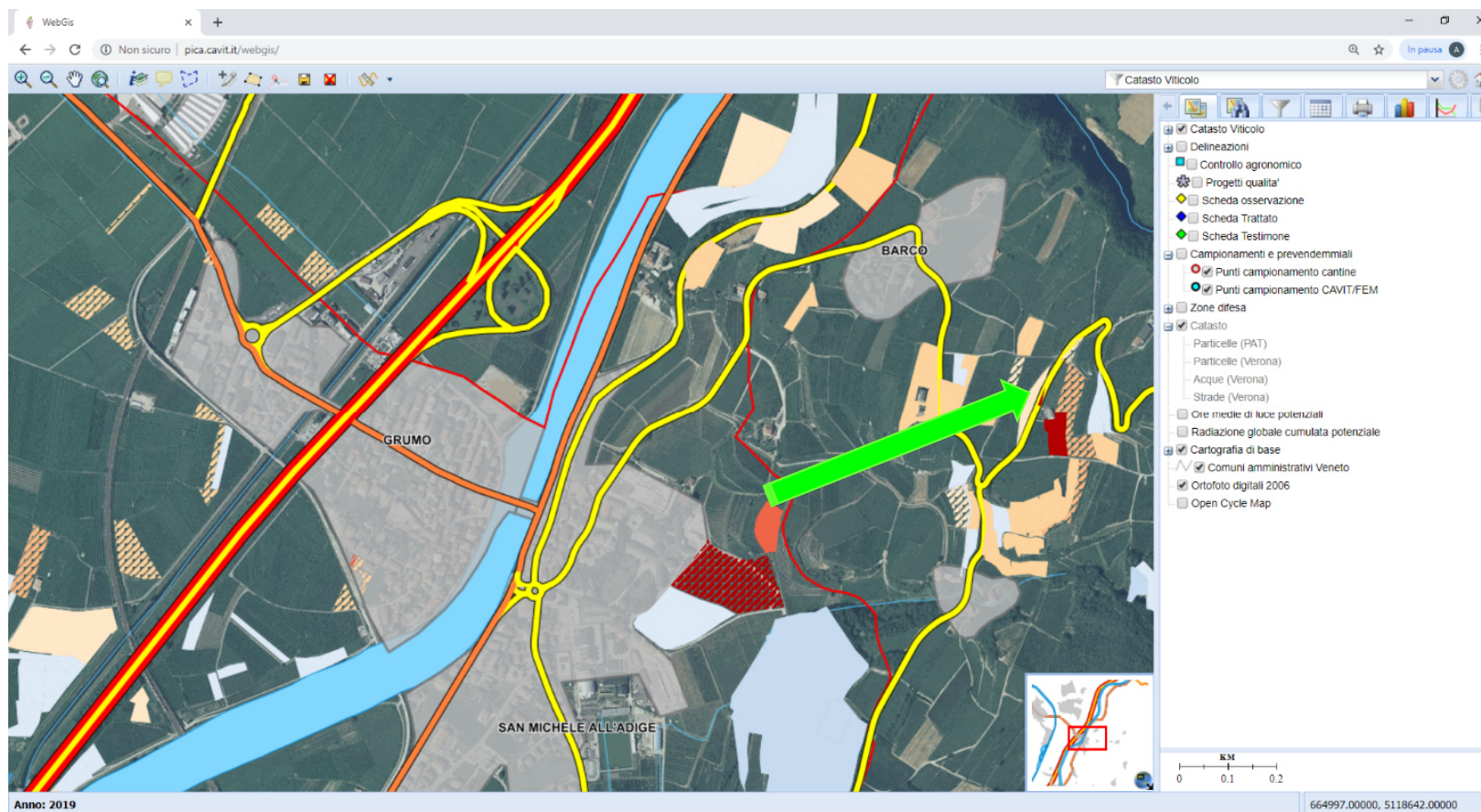
DATI DEI VIGNETI

Visualizzazione webGis: CON ORTOFOTO



DATI DEI VIGNETI

Visualizzazione webGis: CON ORTOFOTO



Studio Geo – meteoclimatico scheda vigneto per ogni pf



sol.it/webgis/

Catasto Viticolo

Info entità

Catasto Viticolo (70526356) ● Evapotraspirazione ● HarvAssist ● Scheda avanzata

conferente : ragione sociale : [redacted]
conferente : cellulare : [redacted]
conferente : email : [redacted]
provincia : TN
comune amministrativo : toponimo : Faedo
comune catastrale : comune catastrale : FAEDO
particella : 761
descrizione fondo : FAEDO
superficie catastrale : [redacted]
superficie vitata : [redacted]
Anno di realizzazione impianto : 2000
Anno di sovrainnesto : 0
Forma di allevamento : Descrizione forma di allevamento : Non conosciuto
Varietà vitigno : Descrizione : TRAMINER AROMATICO RS.
cantina : Nome della cantina : Rovere della Luna
harvassist : quota media : 359,0
cds avg awcs me : 216,73
cds avg sand a : 38,85
cds avg silt a : 44,66
cds avg clay a : 16,49

Lon/lat (WGS 84) : 11.144924 46.196495
UTM 32N (WGS 84) : 665496.00 5118116.0

Studio Geo-Metoclimatico

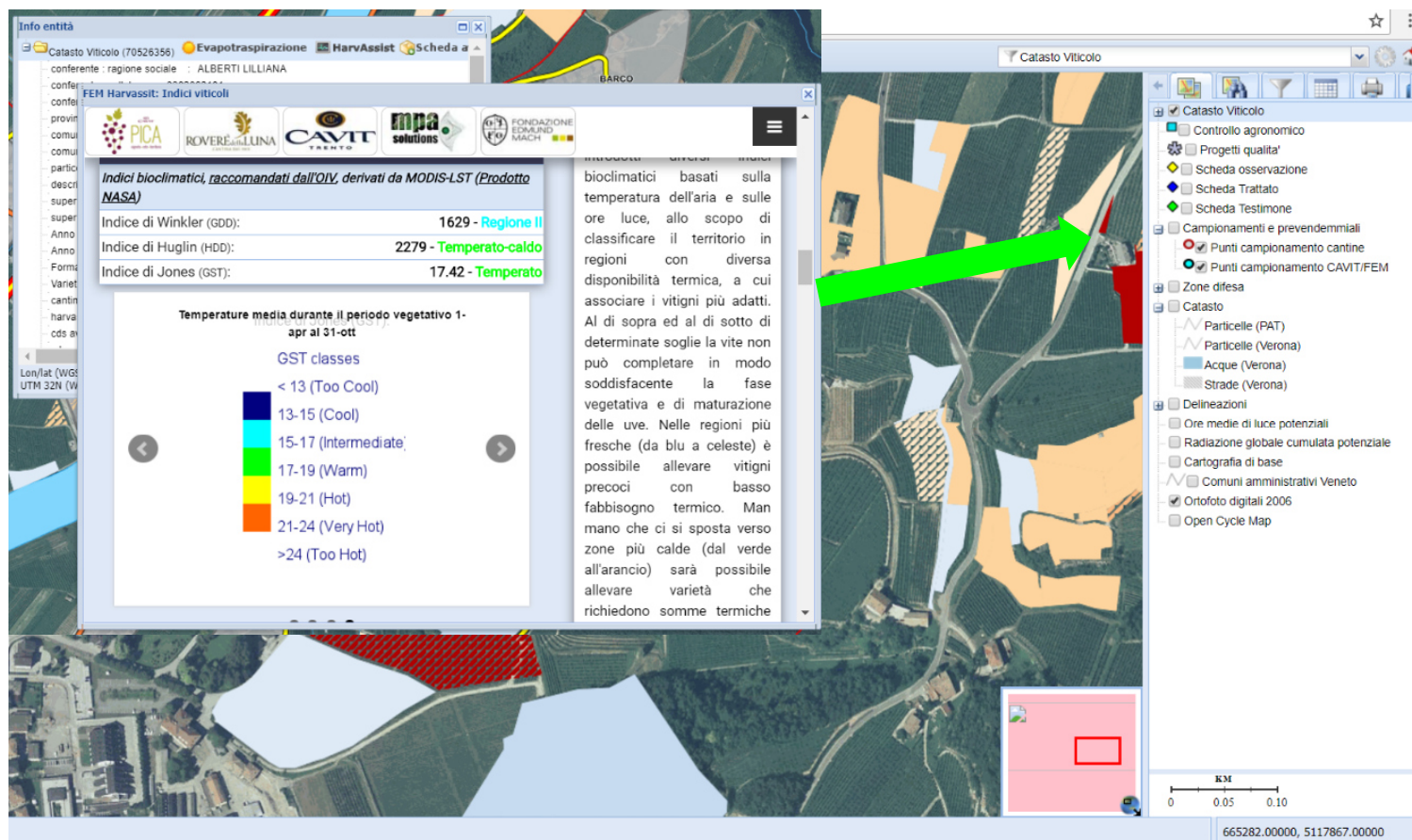
Catasto Viticolo

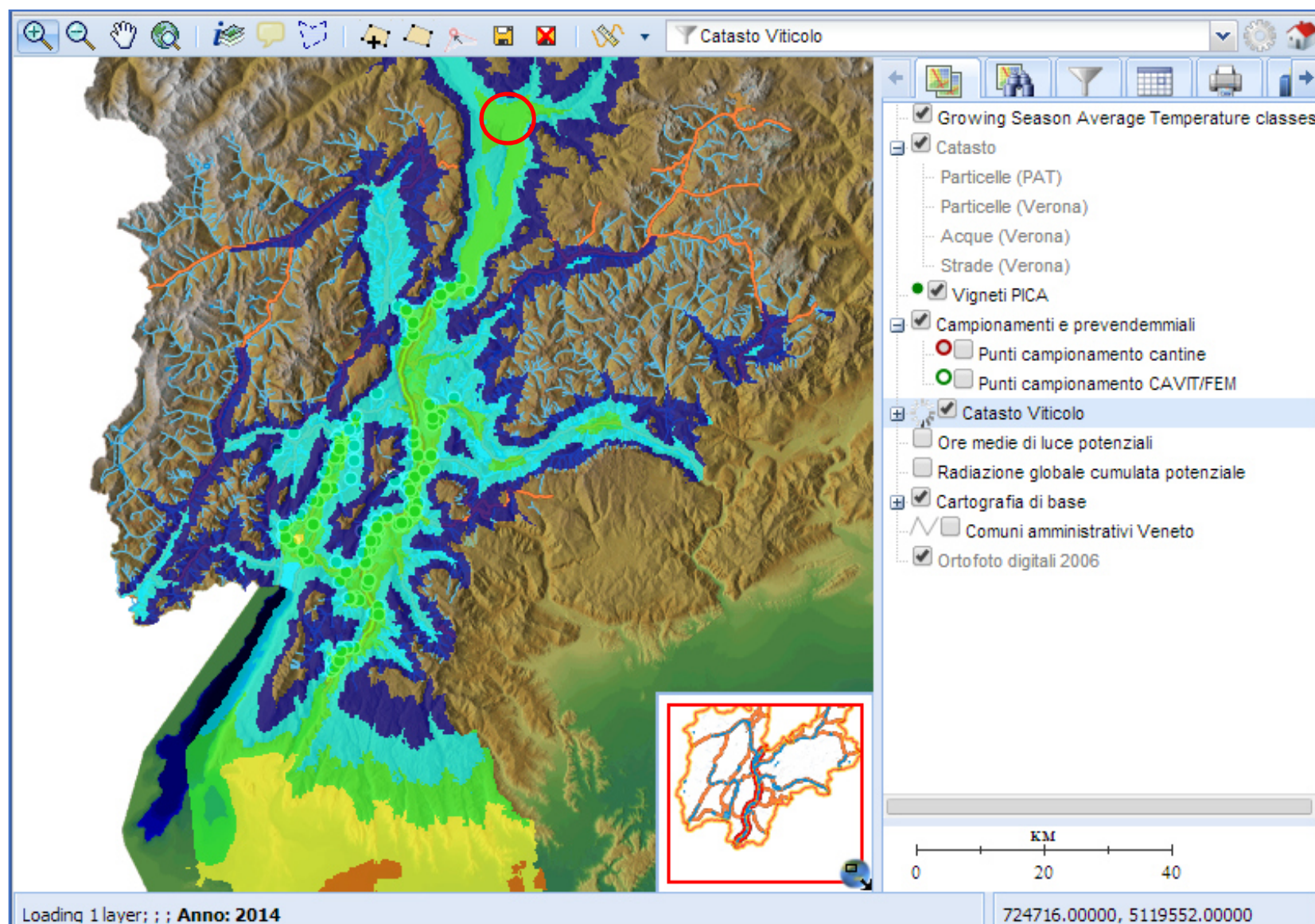
- Controllo agronomico
- Progetti qualità
- Scheda osservazione
- Scheda Trattato
- Scheda Testimone
- Campionamenti e preventemiali
 - Punti campionamento cantine
 - Punti campionamento CAVIT/FEM
- Zone difesa
- Catasto
 - Particelle (PAT)
 - Particelle (Verona)
 - Acque (Verona)
 - Strade (Verona)
- Delineazioni
 - Ore medie di luce potenziali
 - Radiazione globale cumulata potenziale
 - Cartografia di base
 - Comuni amministrativi Veneto
 - Ortofoto digitali 2006
 - Open Cycle Map

0 0.05 0.10 KM

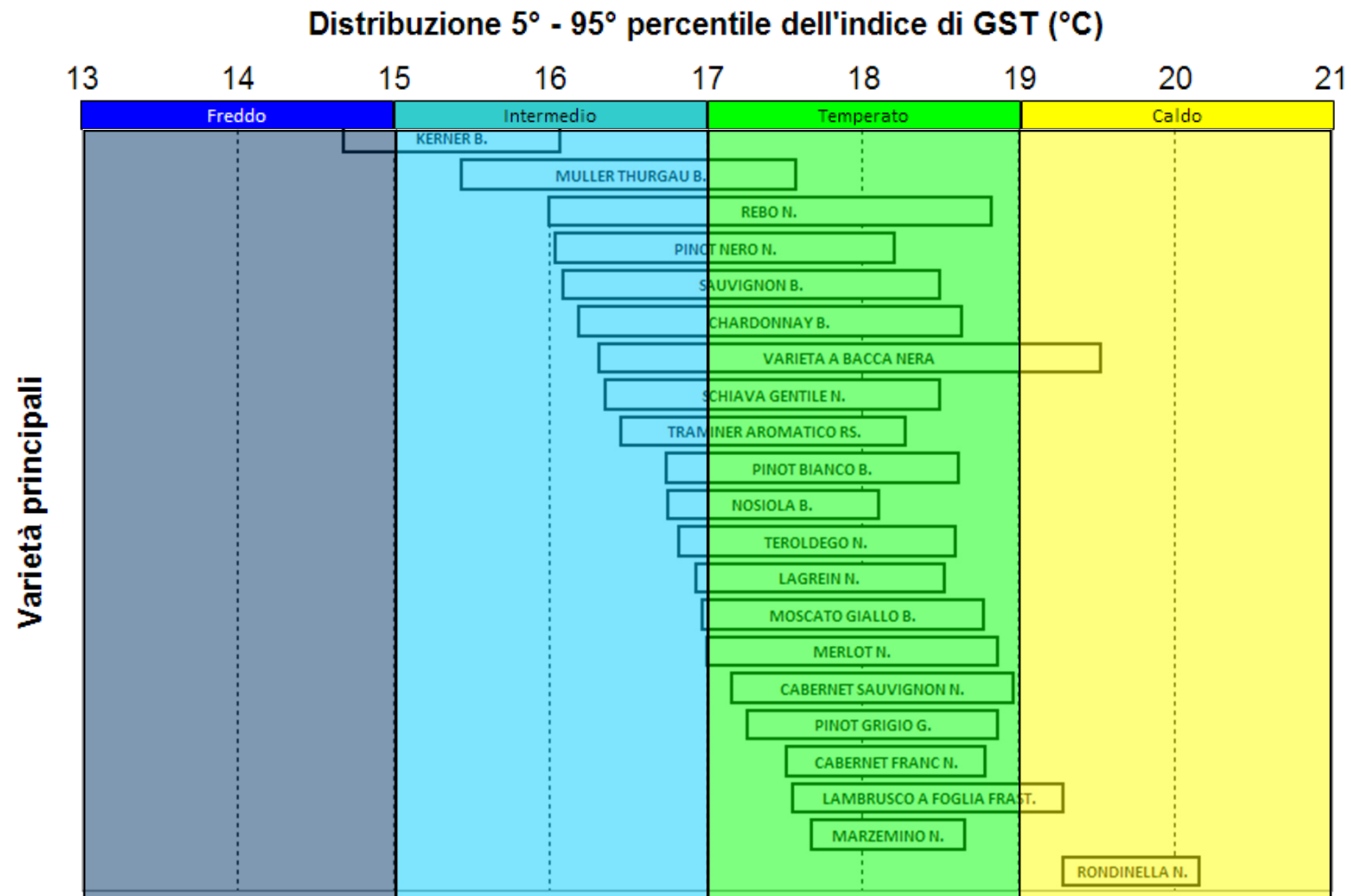
665282.00000, 5117867.00000

Studio Geo – meteoclimatico scheda vigneto per ogni pf

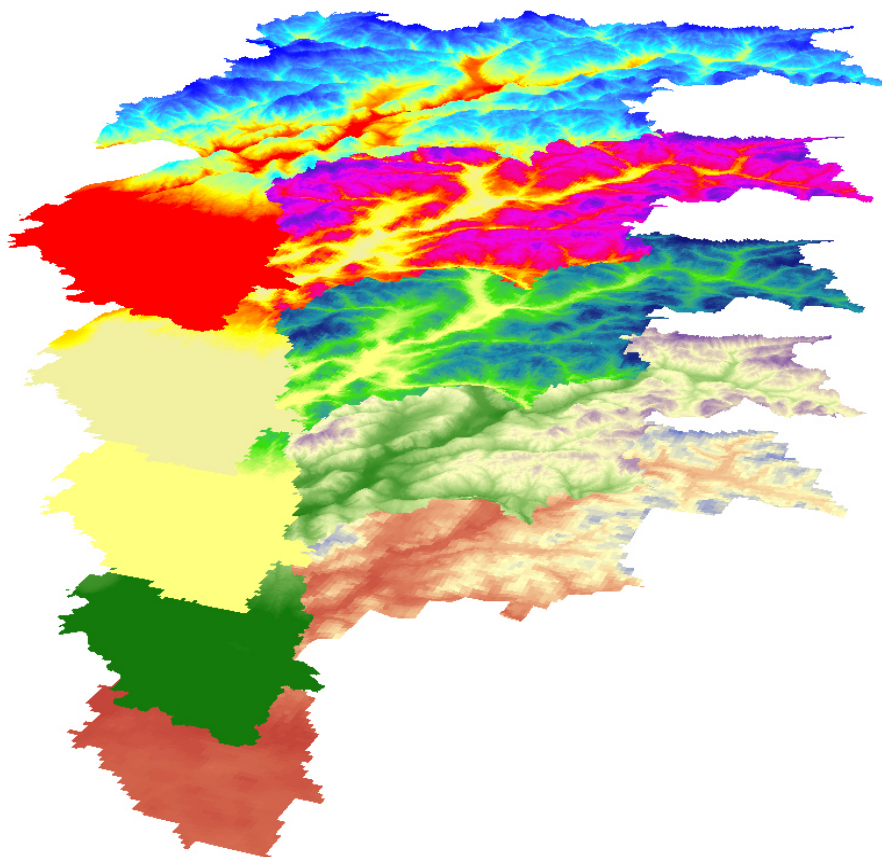




Condizioni attuali di distribuzione delle varietà in riferimento a GST

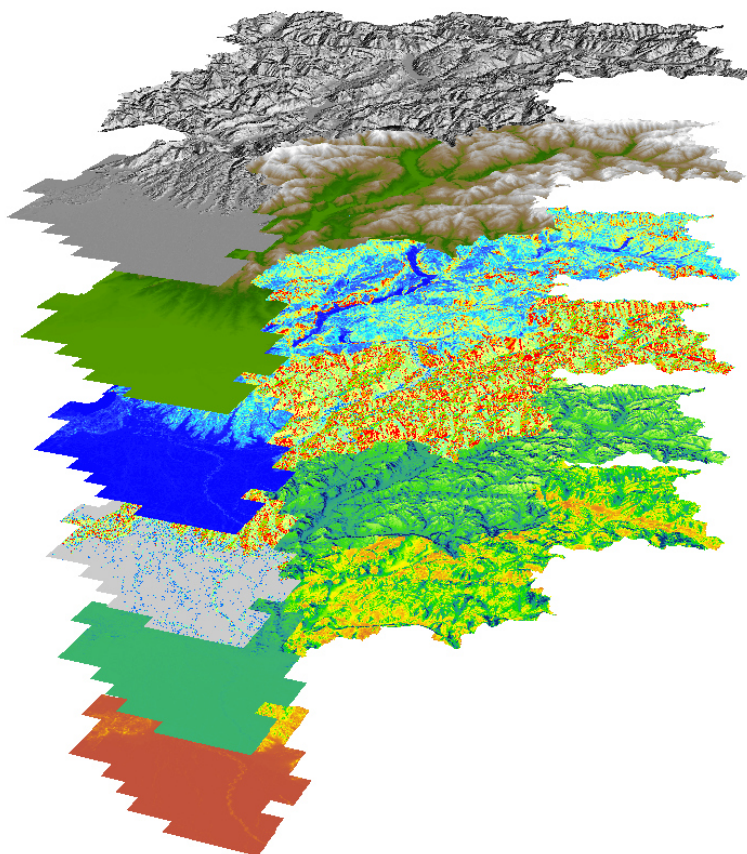


Mappe bioclimatiche



- Indice di Winkler – WI (GDD)
- Indice di Huglin – HI (GDD)
- Biologically Effective Degree Days – BEDD (GDD)
- Growing Season average Temperature – GST (°C)
- Cold night Index – CI (°C)

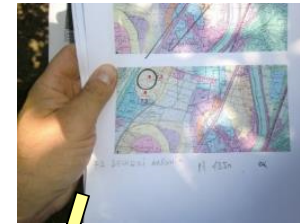
Mappe orografiche



- Ombreggiamento
- Quota (m s.l.m.)
- Pendenza (%)
- Esposizione (°)
- Ore medie di luce potenziali (h)
- Radiazione globale potenziale (kW m^{-2})

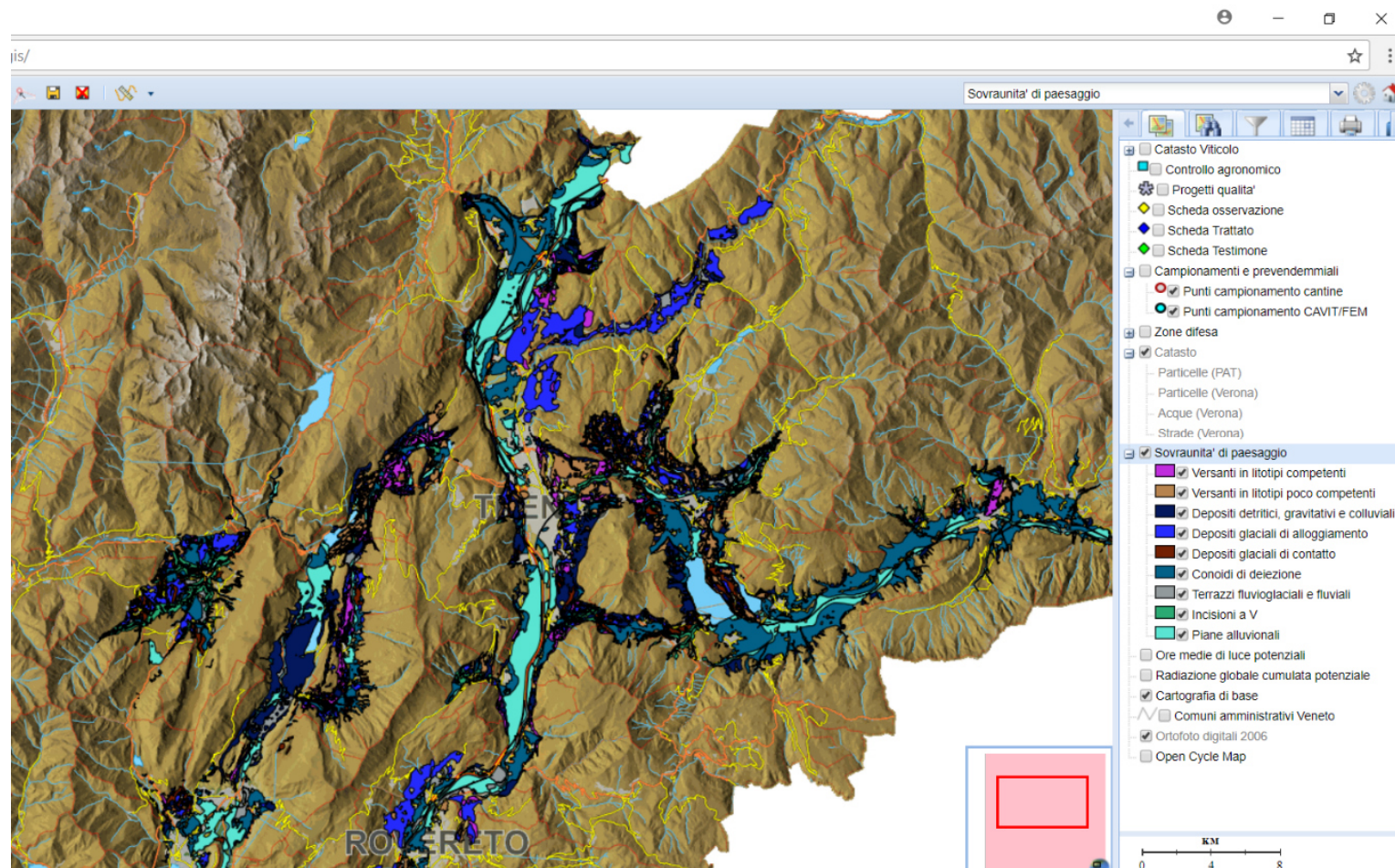
CARTA DEI SUOLI (Scala 1:20.000):

- Valle dell'Adige
- Valle di Cembra
- Campo rotaliano
- Valle dei Laghi
- Alto Garda
- Vallagarina
- Valsugana
- -----
- oltre 3.700 trivellate
- Circa 670 profili



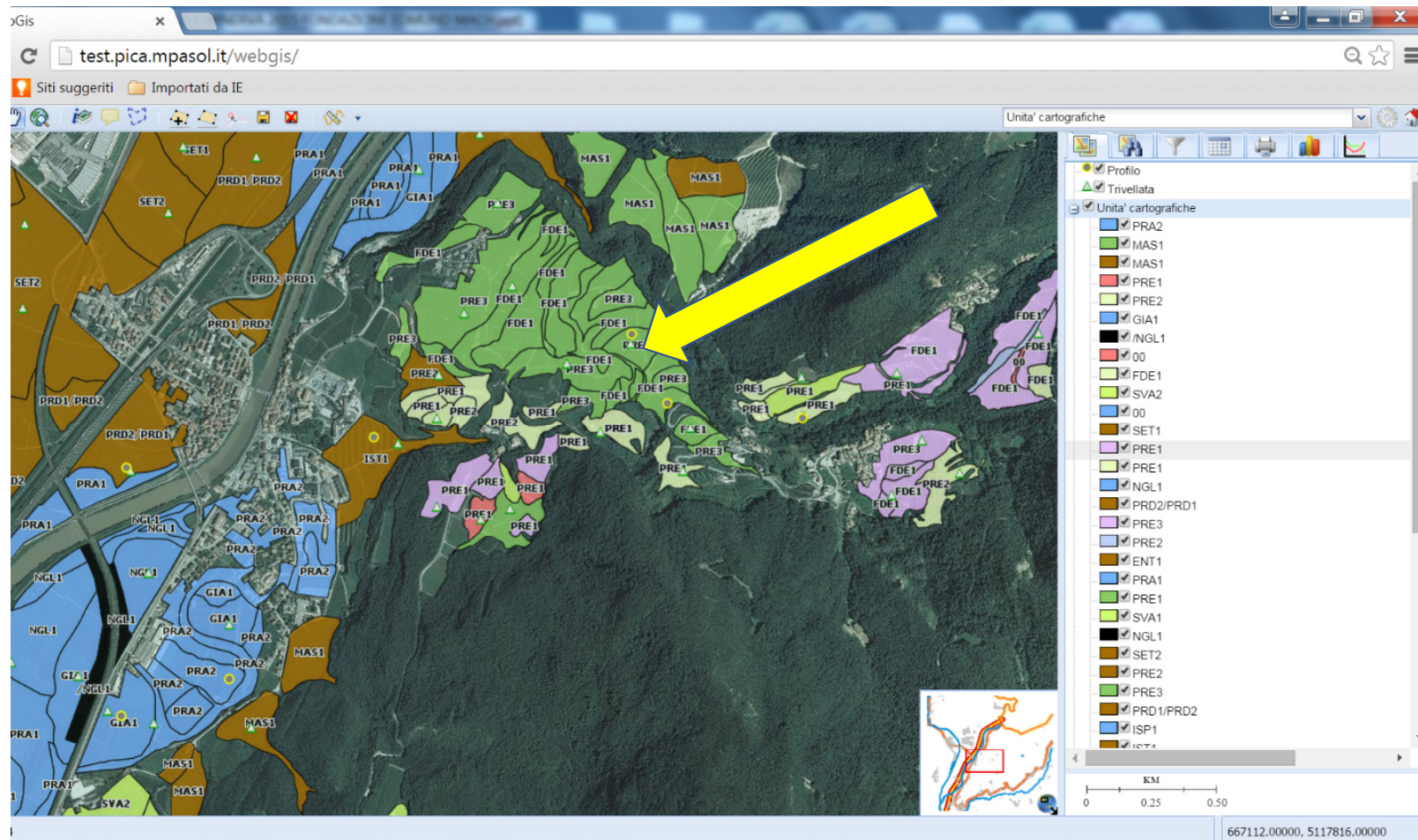
INTERROGAZIONE DELLA CARTA DEI SUOLI

1° livello: sovraunità di paesaggio

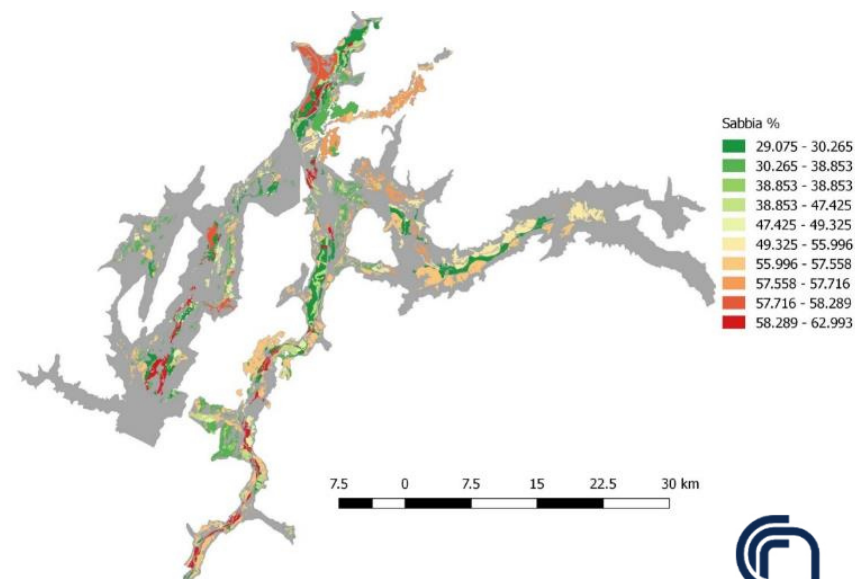
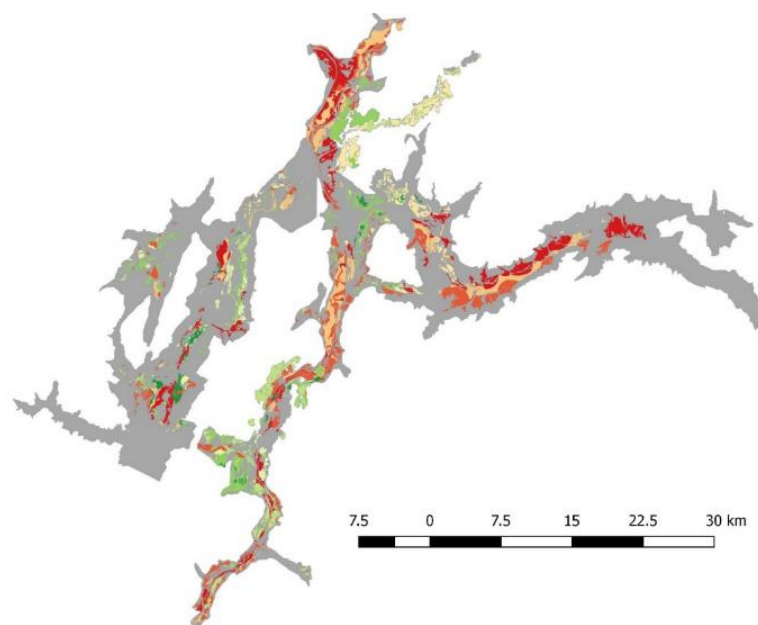


INTERROGAZIONE DELLA CARTA DEI SUOLI

2° livello: delineazione (unità tipiche di suolo)

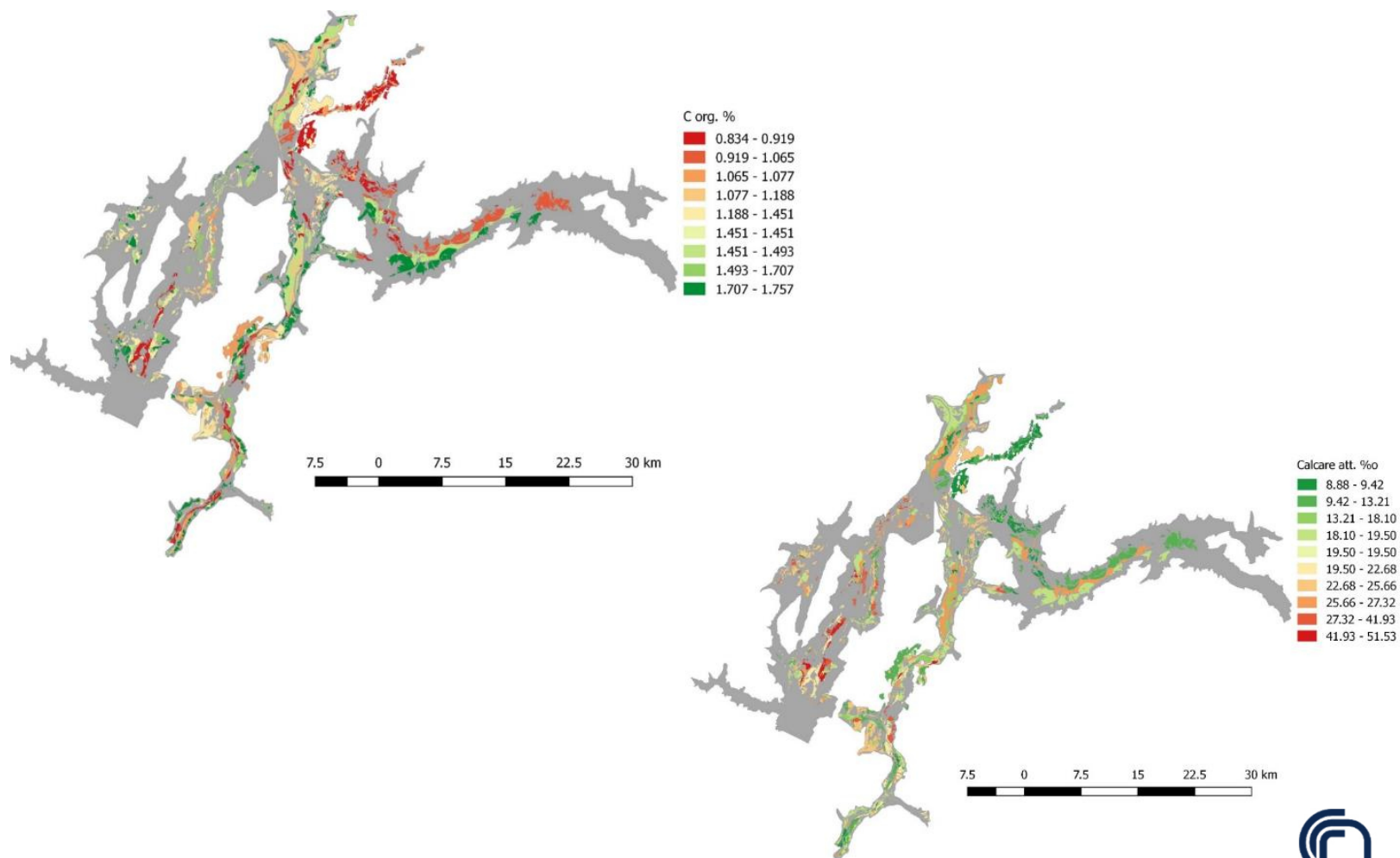


CNR FIRENZE: MAPPE DESCRITTIVE DEI SUOLI TRENTINI



Consiglio Nazionale
delle Ricerche

CNR FIRENZE: MAPPE DESCRITTIVE DEI SUOLI TRENTINI



Consiglio Nazionale
delle Ricerche

Grazie dell'attenzione

