

PORRICELLI GENNARO ROBERTO



***INFLUENZA DELLA LUNGHEZZA
DEGLI SPERONI SULLE PRIME
FASI FENOLOGICHE
DELLA CULTIVAR MERLOT***

**A.S. 2009/2010
ISSS "G.B.CERLETTI"
CONEGLIANO VENETO (TV)**

INDICE

STORIA	PAG. 2
FOTO STORICA	PAG. 4
SCHEDA AMPELOGRAFICA	PAG. 5
FOTO STORICA	PAG. 11
UTILIZZAZIONE	PAG. 12
<i>SPERIMENTAZIONE</i>	PAG. 14
POLIZZA ASSICURATIVA	PAG. 34
PREZZI E SUPERFICI	PAG. 35
COSTO D'IMPIANTO VIGNETO	PAG. 38
DESCRIZIONE REGIONE BORDEAUX IN LINGUA INGLESE	PAG. 39
RELAZIONE CANTINA VITIVINICOLA	PAG. 41
TAVOLE CANTINA VITIVINICOLA	PAG. 45
SCHEDA TECNICA SANTE ROSSO	PAG. 48
LIEVITI SELEZIONATI PER SANTE ROSSO	PAG. 51
LIEVITI SELEZIONATI PER VARIETA' MERLOT	PAG. 52
BIBLIOGRAFIA	PAG. 53

STORIA

Il primo nome attribuito risale al 1783-1784 nella Gironda sotto il nome di *Merlau* mentre gli si attesta in nome Merlot solo nel 1824 con la seguente spiegazione: *“on a donné le nom de Merlot à cette variété de vigne, parce que le merle aime beaucoup ce raisin”* e nel 1829 si aggiunge che questa preferenza dei merli è dovuta alla precocità di maturazione (circa una settimana prima del Cabernet): *“le nom de Merlot a été donné à cette vigne, parce que les merles s’attaquent de préférence à ses fruits qui murissent d’assez bonne heure”*.

La prima descrizione ampelografica risale al 1854 curata da Monsieur Rendu.

A causa della sua recente espansione anche nel bordolese, il Merlot ha pochi sinonimi:

- Vitraille che significa “vite selvatica”
- Bigney che significa “ceppo grosso”
- Alicante
- Plant de Medoc (regione di Bordeaux)
- Merlò dal dialetto veneto
- Petit Merle
- Crabutet Noir

Questa varietà si trovava nella collezione della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano nel 1875, ma si diffonde nel distretto di Conegliano nel 1910.

L’importazione di questa varietà, assieme al Cabernet, è attribuita al Conte Pio Savorgnan di Brazzà e al Dottor G.L.Pecile nel 1885 e risulta coltivato a Meretto nel 1886 (come da Bollettino 1887,53).

Nel 1893 il Merlot è elencato tra i vitigni “forestieri” che hanno scarsa diffusione nel Cividalese (Bollettino 1893,3) e nel Friuli Occidentale (Bollettino 1893,4).

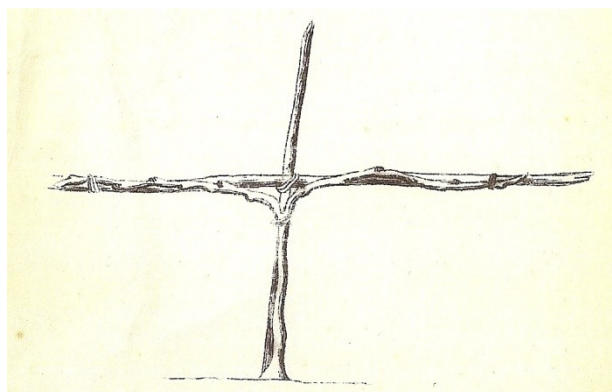
All’Esposizione di Cividale nella primavera del 1896, un campione di Merlot del conte di Brazzà fu premiato con la medaglia d’oro da una giuria in cui prevalevano componenti enologi tedeschi delle aziende oltre confine mentre nel 1899 lo stesso conte vince la medaglia d’argento all’Esposizione-fiera di vini di Cividale con Cabernet e Merlot.

“L’amico del contadino” del 12 giugno 1915 mette in guardia i viticoltori della tendenza di questa varietà ad avere gemme cieche nella parte mediana dovuta alla curvatura nel capo a frutto e si consiglia di lasciare i tralci in posizione naturale verticale fino a completa apertura delle gemme e quindi archettare.

Il Bollettino 201 del 1921 attesta un repentino incremento delle superfici vitate a Merlot grazie alla sua vigoria e produzione elevata di uve molto ricche di zucchero e colore, resistenti al marciume.

Il vino prodotto con queste uve si usava in purezza come vino da tutto pasto accompagnato da pasta e fagioli, pollame, cacciagione, selvaggina o invecchiato con 20-30% di Cabernet fino a 4 anni.

Si adatta bene a tutti i terreni specialmente in quelli ghiaiosi del Veneto e Friuli Venezia Giulia.



Le forme di allevamento usate in passato erano prevalentemente Guyot e cordone speronato, nelle zone più calde dell'Italia l'alberello e infine al nord il Sylvoz.

La coltivazione del Merlot si è diffusa notevolmente fino alla fine del secolo scorso in cui ha subito, soprattutto al Nord-Est, la concorrenza di vitigni bianchi più redditizi come il Prosecco.

Presenza del Merlot in Italia



È coltivato nelle province di Verona, Ferrara, Milano, Pavia e Bergamo.

Produce vini DOC nel Trevigiano (“Piave” e “Montello e Colli Asolani”), nel Veneziano (“Lison-Pramaggiore”), nel Vicentino (“Colli Berici”), in tutto il Friuli (“Collio”, “Colli Orientali del Friuli”, “Aquileia”, “Isonzo”, “Grave del Friuli” e “Latisana”), nel Trentino Alto Adige (“Trentino” e “Alto Adige”) ed anche nel Lazio (“Aprilia”), portatovi verso la metà del secolo scorso da coloni veneti e friulani arrivati lì per bonificare e coltivare le paludi pontine.

Il Merlot è una delle varietà più diffuse al mondo grazie all’abbondante produzione, alla buona qualità del vino e al suo facile adattamento a qualsiasi tipo di terreno.

È vinificato spesso con Gamay e Malbeck e compone parte dei grandi vini del bordolese e della Francia mentre in Italia è quasi sempre vinificato in purezza, ultimamente anche in bianco ricavando un vino rosato molto piacevole soprattutto se bevuto fresco nelle giornate estive.



ble.

Christ. Joh. G. Se...

SCHEDA AMPELOGRAFICA MERLOT

(seguendo lo schema OIV)

GERMOGLIO: tomentoso di color verde biancastro, leggermente tinto di rosa sui margini delle foglioline.

APICE DEL GERMOGLIO: espanso, cotonoso, bianco con bordi rosso carminio.



Apice e germoglio di Merlot

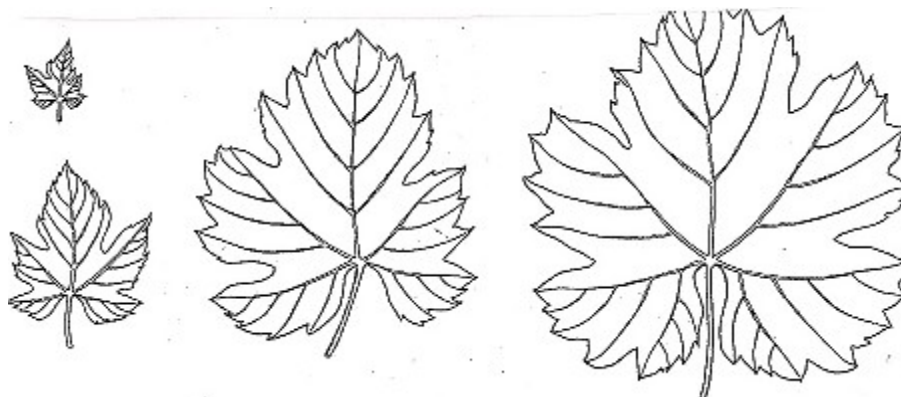
TRALCIO ERBACEO: cilindrico con portamento semieretto, di diametro medio con contorno liscio, glabro, di color verde con sfumature marroni da un lato. Internodi medi.



Apice e germoglio di Merlot

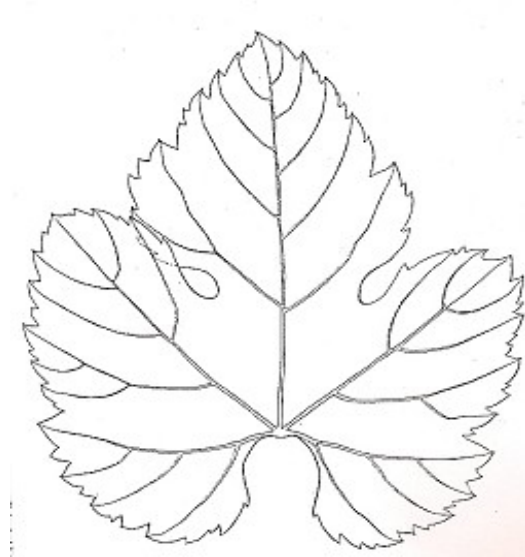
VITICCI: trifidi e bifidi, intermittenti con formula 0-1-2-0-1-2

FOGLIOLINE: spiegate, pentalobate, pagina superiore verde con sfumature giallo-arancione, inizialmente di colore pallido, pagina inferiore sub-lanuginosa, biancastra con nervature verdi sulle prime foglie, poi rossastre.



Foglioline di Merlot 1/2 della grandezza naturale

FOGLIA: di grandezza media, di forma regolare pentagonale, trilobata e quinquelobata, leggermente bollosa, di notevole consistenza, pagina superiore color verde cupo e glabra, pagina inferiore aracnoidea e con macchie giallo-rossastre. Seno peziolare aperto a lira a bordi talvolta sovrapposti, seni superiori mediamente profondi a "U", seni inferiori appena accennati. Lobo superiore ben delineato. Dentatura ineguale con denti convessi a base larga, poco profonda, spesso acuta. Picciolo lungo quanto la nervatura mediana, medio sottile e glabro. Lembo ondulato e bollosa. Nervature verdi qualche volta parzialmente rosse alla base sulla pagina superiore, verdi e in rilievo sulla pagina inferiore.



Foglia di Merlot ½ della grandezza naturale

TRALCIO LEGNOSO: di grossezza media, con internodi piuttosto corti, con sezione trasversale leggermente schiacciata, di color cannella-rossastro, nodi evidenti, gemme grosse, coniche, evidenti, a base molto larga, un po' schiacciate e non molto sporgenti.



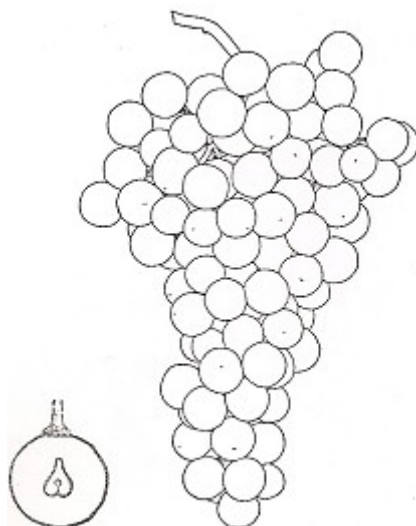
Tralcio di Merlot

INFIORESCENZA: di 15 cm, ermafrodita, 1-2 per germoglio, posizionata tra il 3° e il 4° nodo del germoglio.



Infiorescenza di Merlot

GRAPPOLO: 1-2 per germoglio, di media lunghezza (15-25 cm), di media compattezza, di forma troncoconica, piramidale e alato (1 o 2 ali), con racimolo pendente, più o meno spargolo, peso medio, numero di acini medio, peduncolo lungo, grosso, verde o rosato, legnoso fino alla prima biforcazione, pedicello sottile di lunghezza media, verde, liscio, spesso tinto di rosso, cercine mediamente evidente, verrucoso, rosso vinoso intenso



Grappolo, acino e vinacciolo di Merlot ½ della grandezza naturale

ACINO: di grossezza media, regolare, di forma sferica o lievemente schiacciata, di colore blu-nero, buccia di media consistenza, pruinosa, piuttosto sottile ma resistente. Ombelico in rilievi e resistente. Polpa soda, a volte leggermente rosata, sapore neutro, dolce, poco acido, leggermente erbaceo, leggermente salato. Pennello corto, separazione del pedicello dell'acino facile. Vinaccioli piriformi, mezzani, 2-3 per acino. Succo zuccherino ed abbondante.

TRONCO: vigoria medio-alta.

POSIZIONE DEL PRIMO GERMOGLIO FRUTTIFERO: 2° o 3° nodo

NUMERO MEDIO DI INFORESCENZE PER GERMOGLIO: 1 o 2

FERTILITA' DELLE FEMMINELLE: molto scarsa

COMPORTAMENTO RISPETTO ALLA MOLTIPLICAZIONE PER INNESTO: ottima

SISTEMI DI ALLEVAMENTO PIU' USATI: guyot e cordone speronato in quanto garantiscono un parziale ombreggiamento dei grappoli per evitare repentini abbassamenti di acidità fissa.

PESO DEL GRAPPOLO: medio (134 g)

PESO DI UN ACINO: medio-basso (1,6 g)

TENORE DI ZUCCHERO DEL MOSTO: medio (20,2 %)

ACIDITA' TOTALE DEL MOSTO: media (6,05 ‰)

FENOLOGIA

(Le date medie delle fasi fenologiche si riferiscono alla COLLEZIONE
AMPELOGRAFICA del CRA-VITE di Conegliano)

EPOCA DI GERMOGLIAMENTO: media (dal 10 al 21 aprile)

EPOCA DI FIORITURA: media (dal 25 maggio al 3 giugno)

EPOCA DI INVAIATURA: media (dal 10 al 20 agosto)

MATURITA' FISIOLOGICA: III IV epoca (dal 15 al 30 settembre)

INIZIO DELL'AGOSTAMENTO: medio (prima decade di agosto)

CADUTA DELLE FOGLIE: media (prima quindicina di novembre)

RESISTENZA A *Plasmopara viticola*: nulla

RESISTENZA A *Oidium tuckeri*: nulla

RESISTENZA A *Botrytis*: nulla

TOLLERANZA A *Phylloxera vitifolii*: nulla

TENDENZA A COLATURA E ACINELLATURA: media in annate sfavorevoli e in zone fredde e umide

TASSO DI ALLEGAGIONE: medio

ESIGENZE AMBIENTALI E COLTURALI: necessita di zone ben arieggiate ma non eccessivamente esposte, terreni collinari, freschi in quanto conservano una sufficiente umidità durante l'estate essendo molto sensibile alla siccità.

ISOENZIMI: GPI 2 e PGM 6

MUTAZIONI

Merlot bianco

È stato scoperto nel 1891 nel bordolese.

È stato chiamato così a causa di certe somiglianze con il Merlot nero ma che comunque ne differisce per diversi caratteri ampelografici. È poco diffuso infatti sono presenti solo 100 Ha nel sud-ovest della Francia.

Come il Merlot nero, il Merlot bianco è molto fertile ma è molto sensibile alle ampelopatie.

È usato per produrre vini secchi.

Merlot rosa

È una mutazione del Merlot nero e ne è stato rilevato solamente un ceppo a Cividale del Friuli.

Descrizione:

FOGLIA: media, orbicolata, pentagonale, seno peziolare a “V” aperto

GRAPPOLO: piccolo, piramidale, spargolo

ACINO: piccolo, sferico, pruinoso, buccia mediamente consistente rosa-grigia, sapore semplice

MATURAZIONE: media

CLONI

Clone	<ul style="list-style-type: none"> ● Zona d'origine ■ Anno d'omologazione ■ Codice costitutore 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Fertilità ● Peso del grappolo ■ Gruppo di potenziale produttivo 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Contenuto zuccherino ● Attitudine enologica ■ Miscele clonali * Note
Ampelos Tea 12	<ul style="list-style-type: none"> ● Venegazzù (TV) ■ 2007 ■ 59/60 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Inferiore ● Medio o inferiore ■ A 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Medio o superiore ● Vino con aromi tipici varietali, di acidità contenuta, discreta struttura ■ Idoneo per miscele destinate al breve affinamento * Posticipa tutte le fasi fenologiche, in particolare germogliamento e maturazione
Ampelos Tea 13	<ul style="list-style-type: none"> ● Villorba (TV) ■ 2007 ■ 59/60 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Media o superiore ● Superiore ■ C 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Medio ● Vino armonico, tipico varietale ■ Adatto a miscele destinate al medio affinamento
Ampelos Tea 19	<ul style="list-style-type: none"> ● Villorba (TV) ■ 2007 ■ 59/60 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Media o inferiore ● Superiore ■ B 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Medio ● Vino dall'intensa colorazione, con spiccati sentori erbacei ■ Adatto al breve affinamento
Ampelos Tea 20	<ul style="list-style-type: none"> ● Venegazzù (TV) ■ 2007 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Inferiore ● Medio o superiore ■ B 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Medio ● Vino con colorazione intensa, con bouquet particolarmente profumato, media struttura ■ Adatto al medio-lungo affinamento * Clone in grado di fornire una produttività elevata
Bm-5 a	<ul style="list-style-type: none"> ● Provincia di Brescia ■ 1990 ■ 7/33 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Media o superiore ● Medio o superiore ■ C 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Medio o superiore ● Vino con aromi tipici varietali, di buona acidità ■ In miscela si adatta bene alla produzione di vini da medio-lungo affinamento
Bm-8 b	<ul style="list-style-type: none"> ● Provincia di Brescia ■ 1990 ■ 7/33 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Superiore ● Medio o superiore ■ C 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Medio ● Vino dai sentori speziati e vegetali ■ Si consiglia in miscela per la produzione di vini da medio-lungo affinamento
Ersa Fvg 350	<ul style="list-style-type: none"> ● Casarsa della Delizia (PN) ■ 2002 ■ 23 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Media o superiore ● Medio o inferiore ■ B 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Superiore ● Vino equilibrato, dal gusto complesso, ricco di antociani e tannini che si ammorbidiscono con un lungo affinamento ■ Conferisce ottima struttura alla miscela
Ersa Fvg 351	<ul style="list-style-type: none"> ● Casarsa della Delizia (PN) ■ 2002 ■ 23 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Media ● Medio o inferiore ■ B 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Medio o superiore ● Vino dai sentori fruttati e speziati, leggermente astringente ■ In miscela si consiglia per la produzione di vini da medio-lungo affinamento
Ersa Fvg 352	<ul style="list-style-type: none"> ● Arcano superiore (UD) ■ 2003 ■ 23 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Media o superiore ● Medio ■ B 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Medio o superiore ● Vino dal bouquet complesso, di buona acidità, lievemente tannico ■ Si consiglia in miscela per la produzione di vini da medio-lungo affinamento

Ersa Fvg 353	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervignano (UD) ■ 2004 ■ 23 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Media o inferiore ● Medio ■ B 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Superiore ● Vino dall'intensa colorazione e dal ricco patrimonio polifenolico, di acidità sostenuta ■ La sua elevata struttura conferisce alla miscela propensione al lungo affinamento
Fedit 1 Csg	<ul style="list-style-type: none"> ● Carrara San Giorgio (PD) ■ 1969 ■ 3 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Inferiore ● Medio ■ B 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Medio o superiore ● Vino di corpo con aromi tipici varietali ■ Adatto in miscela con altri cloni per la produzione di vini da medio affinamento
Isv-F-V 2	<ul style="list-style-type: none"> ● Azzano x (PN) ■ 1990 ■ 1/23 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Media o superiore ● Medio ■ B 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Medio ● Vino dall'aroma fruttato ■ Adatto, in miscela, per la produzione di vini rosati e novelli
Isv-F-V 4	<ul style="list-style-type: none"> ● Provesano (PN) ■ 1990 ■ 1/23 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Superiore ● Medio ■ B 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Superiore ● Vino con aromi tipici della varietà, leggermente astringente ■ La sua ottima struttura lo rende adatto, in miscela, per la produzione di vini da lungo affinamento
Isv-F-V 5	<ul style="list-style-type: none"> ● Ruda (UD) ■ 1990 ■ 1/23 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Media o superiore ● Medio o superiore ■ C 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Medio o superiore ● Vino lievemente erbaceo, con sentori di frutti rossi ■ Di buona struttura, si presta per miscele da medio affinamento
Isv-F-V 6	<ul style="list-style-type: none"> ● Ruda (UD) ■ 1990 ■ 1/23 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Media o superiore ● Medio ■ B 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Medio ● Vino armonico, di struttura non elevata ■ Si consiglia in miscela per la produzione di vini giovani
ISV Sn-V 11	<ul style="list-style-type: none"> ● Conegliano (TV) ■ 2004 ■ 1/21 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Inferiore ● Medio o inferiore ■ A 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Superiore ● Vino fresco, dalla colorazione carica e con aromi tipici varietali ■ Si consiglia in miscela per la produzione di vini giovani o da medio affinamento
ISV Sn-V 12	<ul style="list-style-type: none"> ● Conegliano (TV) ■ 2004 ■ 1/21 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Inferiore ● Inferiore ■ A 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Superiore ● Vino dal complesso quadro aromatico e polifenolico, di corpo ■ Si consiglia in miscela come base per la produzione di vini da medio-lungo affinamento
ISV Sn-V 14	<ul style="list-style-type: none"> ● Oderzo (TV) ■ 2004 ■ 1/21 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Inferiore ● Medio ■ B 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Medio ● Vino di media tipicità, con patrimonio antocianico adatto alla produzione di vini di pronta beva
R12	<ul style="list-style-type: none"> ● S. Michele all'Adige (TN) ■ 1969 ■ 2 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Media o superiore ● Superiore ■ C 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Medio o superiore ● I sentori fruttati lo rendono adatto alla produzione di vini giovani e dei novelli
R18	<ul style="list-style-type: none"> ● Grave del Friuli (UD) ■ 1969 ■ 2 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Media ● Medio o superiore ■ B 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Medio ● Vino con aromaticità tipica del vitigno ■ Adatto, in miscela, per la produzione di vini leggeri di pronta beva
R3	<ul style="list-style-type: none"> ● Porcia (PN) ■ 1969 ■ 2 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Media ● Inferiore ■ B 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Medio o superiore ● Vino con ottima intensità colorante, aromaticità tipica, strutturato ■ Nelle miscele funge da base per i vini da lungo invecchiamento
Vcr 1	<ul style="list-style-type: none"> ● Cividale del Friuli (UD) ■ 2000 ■ 2 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Inferiore ● Medio o inferiore ■ A 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Medio o superiore ● Vino strutturato con aromaticità tipica del vitigno ■ Adatto alla produzione di vini da lungo invecchiamento
Vcr 101	<ul style="list-style-type: none"> ● Marlia (LU) ■ 2002 ■ 2 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Media o superiore ● Inferiore ■ B 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Superiore ● Vino dal ricco patrimonio polifenolico, colore intenso ed elevata struttura ■ I suoi spiccati aromi tipici del vitigno lo rendono un'ottima base per miscele destinate al lungo affinamento
Vcr 13	<ul style="list-style-type: none"> ● California ■ 2003 ■ 2 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Inferiore ● Inferiore ■ A 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Superiore ● Vino dall'elevata intensità colorante e ben strutturato, aromi intensi e tipici ■ La sua particolare struttura conferisce alla miscela propensione al medio-lungo affinamento

Vcr 488	<ul style="list-style-type: none"> ● Colli orientali FVG ■ 2007 ■ 2 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Media ● Medio ■ B 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Medio ● Vino fruttato, ricco di colore, di ottima struttura, adatto al medio-lungo affinamento ■ Indicato il taglio con Vcr 1 e/o R 12 ★ Selezione petrussi
Vcr 489	<ul style="list-style-type: none"> ● Colli orientali FVG ■ 2007 ■ 2 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Inferiore ● Inferiore ■ A 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Superiore ● Vino tipico dotato di ottima struttura, con spiccati sentori di frutti rossi, adatto al lungo affinamento ■ Adatto il taglio con Vcr 101 e con R 3 ★ Selezione petrussi
Vcr 490	<ul style="list-style-type: none"> ● Colli orientali FVG ■ 2007 ■ 2 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Media o superiore ● Medio ■ B 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Superiore ● Vino di buona struttura, ricco di colore, speziato, per medio-lungo affinamento ■ Indicato il taglio con R 3 e Vcr 101 ★ Selezione petrussi
Vcr 494	<ul style="list-style-type: none"> ● Colli orientali FVG ■ 2007 ■ 2 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Inferiore ● Inferiore ■ A 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Superiore ● Ricco in antociani, dai sentori speziato-fruttati, adatto al lungo affinamento ■ Indicata la miscela con Vcr 101, R3 e Vcr 489 ★ Selezione petrussi



Vitis vinifera
L. sp. 111
1847

UTILIZZAZIONE

Le uve della cultivar Merlot son utilizzate esclusivamente per le vinificazione grazie al suo alto potenziale alcolico e aromatico.

In Francia è usato, soprattutto nella zona di Bordeaux, in uvaggio con il Cabernet Sauvignon mentre in Italia è quasi sempre vinificato in purezza.

In Italia è raccomandato e/o autorizzato in molte province italiane ed è molto diffuso in tutto il mondo soprattutto in Francia (Medoc, Saint-Emilion e Pomerol), California (15000 Ha), Australia e Sud America.

Analisi meccanica del grappolo

PARAMETRO	VALORI MEDI	VALORI ESTREMI
Peso di un grappolo in gr	134,0	58,0-223,0
Peso di un acino in gr	1,6	1,1-2,4
Diametro di un acino in mm	14,0	12,0-16,0
<i>Composizione grappolo</i>		
Acini in %	97,6	95,4-99,0
Raspi in %	2,4	1,0-4,6
<i>Composizione acino</i>		
Bucce in %	6,7	3,1-15,3
Vinaccioli in %	4,3	2,0-8,1
Polpa e mosto in %	89,0	79,9-92,6
Resa pratica in mosto in %	65,2	54,0-78,3

Analisi chimica delle bucce

PARAMETRO	VALORI MEDI	VALORI ESTREMI
Tannino gr in %	4,64	1,07-9,97
Intensità colorante	1:1,25	1:0,11-1:5,39

Analisi chimica del mosto

PARAMETRO	VALORI MEDI	VALORI ESTREMI
Densità a 15°C	1,088	1,067-1,107
Zuccheri riduttori (Fehling) in %	20,2	14,7-24,8
Acidità totale (HTH) in ‰	6,05	3,2-10,8
Acido tartarico totale in ‰	4,59	2,62-6,22
Ceneri in ‰	3,19	1,91-5,00
Alcalinità delle ceneri in ‰	46,3	23,0-69,0
Azoto totale in ‰	0,321	0,100-0,842
Fosforo totale in ‰	0,334	0,167-0,615
pH	3,4	2,55-3,97

Analisi chimica del vino

PARAMETRO	VALORI MEDI	VALORI ESTREMI
Densità a 15°C	0,9949	0,9114-0,9996
Alcool in volume in %	11,47	9,2-14,8
<i>Acidità</i>		
Totale (HTH) in ‰	6,91	4,20-9,37
Volatile (Acido Acetico) in ‰	0,638	0,324-0,996
Fissa (HTH) in ‰	6,02	3,39-8,54
Estratto secco totale in %	24,5	16,7-36,5
Tannino e sostanze coloranti in ‰	1,73	0,42-3,8
Ceneri in ‰	2,12	1,29-4,13
Intensità colorante in ‰	1:2,17	1:0,65-1:5,78
pH	3,13	2,64-3,90

GIUDIZIO ORGANOLETTICO DEL VINO

Colore: rosso rubino più o meno intenso ma granato se invecchiato

Aromi: fruttato, vinoso con caratteristico sentore leggermente erbaceo

Sapore: discretamente tannico, asciutto, morbido, corposo, abbastanza fine, poco acido

Retrogusto: amarognolo se invecchiato

Il tenore basso di acidità fa sì che questo vino sia considerato di “pronta beva” infatti solo grazie alla selezione clonale, sono stati trovati cloni atti a dare vini da invecchiamento.

Seppure sia considerato un vino nobile e austero, molti enologi ritengono il Merlot in purezza lontano dalla complessità aromatica di altri vitigni, quali ad esempio il Cabernet Sauvignon. Le caratteristiche aromatiche del Merlot sono spesso associate ai frutti rossi e ai sentori vegetali delicati quasi femminili, unitamente a una complessità tannica talvolta carente, pur in presenza di struttura e potenza sicuramente interessanti.

Nel profilo aromatico del Merlot i principali composti volatili riconosciuti come aromi varietali sono le 3-alchil-2-metoxipirazine, i chetoni-norisoprenoidi e la classe degli alcoli a 6 atomi di carbonio.

Tra i chetoni-norisoprenoidi sono stati descritti nel vino il β -damascenone, l' α -ionone e il β -ionone.

Il β -damascenone è stato identificato in molti alimenti e sostanze cosiddette stimolanti, quali caffè, miele, tè nero e birra, ma anche nei grappoli di *Vitis vinifera*, *V. rotundifolia* e *V. labruscana*: la soglia olfattiva di questa sostanza è stimata in circa 2 ng/L in acqua e 4 ng/L nel vino, ma anche fino a 16 ng/L.

L' α e il β -ionone vengono considerati come sostanze carotenoidi prodotti di degradazione e sono stati identificati in tabacco, tè, alcuni frutti e nei grappoli di alcune varietà anche bianche.

Recenti lavori hanno chiaramente dimostrato l'enorme influenza esercitata dalle condizioni climatiche e dalle pratiche agronomiche sul tenore sia dei chetoni-norisoprenoidi che degli alcoli a 6 atomi di carbonio; le stesse ricerche hanno anche chiarito che le medesime sostanze possono essere prese in considerazione quali discriminanti per la caratterizzazione clonale della varietà Merlot.

SPERIMENTAZIONE

La sperimentazione svolta consiste nel trasformare un sistema di allevamento a Sylvoz in cordone speronato con lunghezza degli speroni differenti al fine di individuare la loro influenza sulle fasi fenologiche mantenendo il carico di gemme uniforme pari a 15 (stesso carico del Sylvoz ovvero 2 capi a frutto di 7-8 gemme ciascuno) per mantenere l'equilibrio della pianta.

Il vigneto è stato piantato 10 anni fa con unico clone Merlot R3 ed è in zona pianeggiante nel comune di Treviso, frazione di Canizzano, in un appezzamento di 5000 m².

Il sesto di impianto è il seguente:

- 2.6 metri tra le file
- 1.2 metri nella fila
- cordone permanente a 1.2 metri dal terreno
- altezza 1° filo: 1.2 metri
- altezza 2° filo: 1.6 metri
- altezza 3° filo: 2.1 metri

La potatura è stata effettuata il giorno 14 marzo 2010 su 15 piante campione.

Le piante sono state scelte per omogeneità e in modo che non subissero influenze da fattori esterni infatti sono state scelte 15 viti centrali al vigneto anche perché il terreno è baulato e quindi nelle parti iniziali e finali potrebbero soffrire il ristagno idrico.

I rilievi di controllo sono stati effettuati dalle 2 alle 4 volte a settimana dipendentemente dalle fasi in atto.

Il carico di gemme è stato fissato a 15:

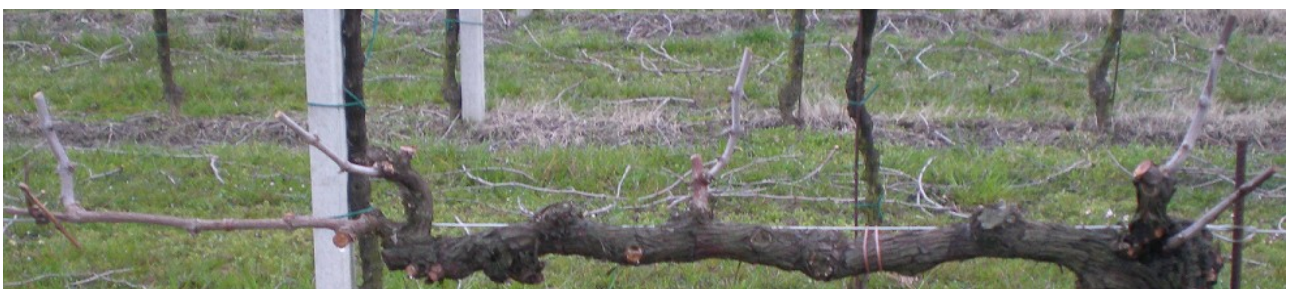
- 5 viti con 15 speroni ciascuna con una gemma visibile (15)



- 5 viti con 8 speroni ciascuna con due gemme visibili (16)



- 5 viti con 5 speroni ciascuna con tre gemme visibili (15)



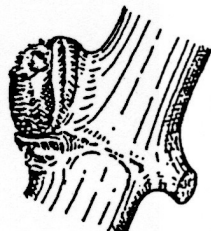
FASI FENOLOGICHE

Le fasi fenologiche utilizzate come riferimento sono state quelle del Baggioolini che divide il ciclo della vite in 16 fasi fenologiche, da A a P.

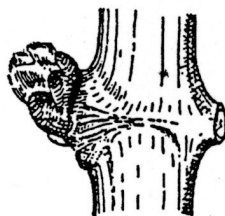
Esiste infatti un'altra scala di riferimento scritta da Eichhorn et Lorentz che differenzia gli stadi fenologici in cifre, da 01 a 47.

Le date per ogni fase fenologica sono state fissate al 50%+1 della fase in atto.

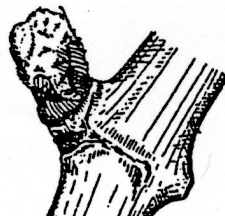
E' stato seguito l'andamento fino alla fase K ossia la fase in cui gli acini hanno la dimensione di un piccolo pisello (metà giugno).



A
Gemma invernale



B
Gemma nel cotone



C
Punta verde



D
Uscita delle foglie



E
Foglie aperte



F
Grappoli visibili



G
Grappoli separati



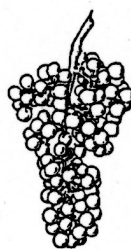
H
Bottoni fiorali separati



I
Fioritura



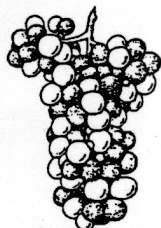
J
Allegagione



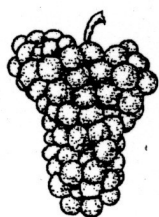
K
Piccolo pisello



L
Grappolo chiuso



M
Invaiaitura



N
Maturità



O
Lignificazione



P
Caduta delle foglie

PIANTO

Sintomo che corrisponde all'inizio dell'attività della parte ipogea della pianta allorché il terreno raggiunge una temperatura adeguata allo sviluppo di tutto l'apparato radicale.

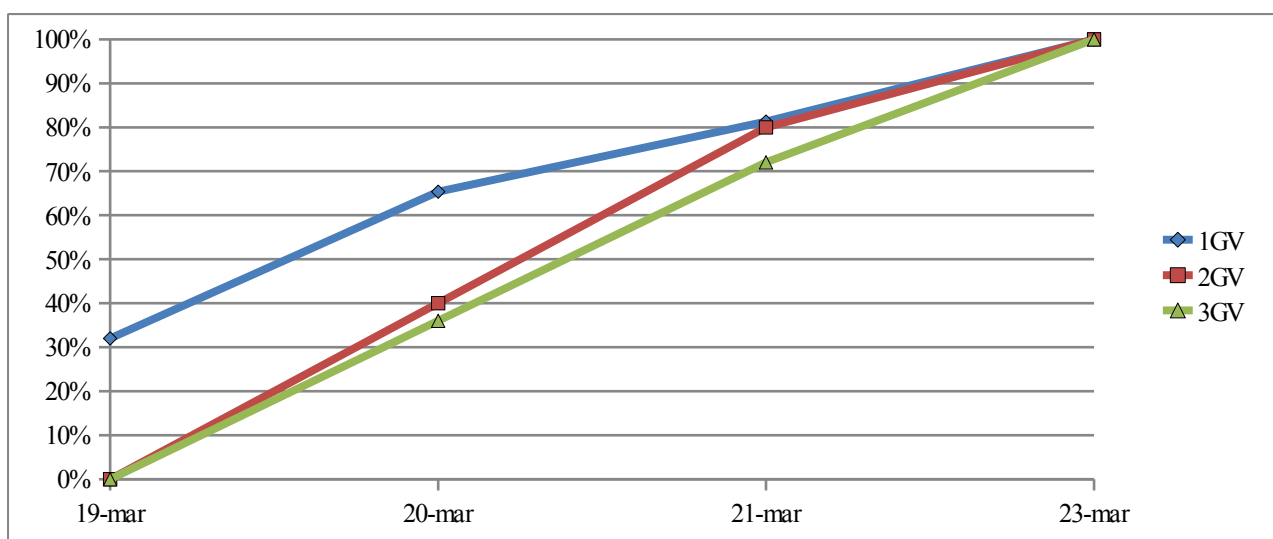
La conduzione dai vasi legnosi riprende e, siccome c'è assenza di vegetazione, la linfa fuoriesce dai tagli di potatura fino a quando, dopo lo sviluppo di batteri, prende una forma appiccicosa che ostruisce i vasi legnosi. La quantità di linfa che viene persa varia da 0,2 a 3 litri per ceppo e dipende dal portainnesto, dall'età della vite (maggiore quantità per le giovani piante) e dalla temperatura del periodo.

La linfa che circola in questo periodo ha una composizione diversa da quella presente durante la fotosintesi ovvero quando è presente la vegetazione.

Inizialmente c'è minor presenza di sali minerali ma maggior quantità di composti organici quali zuccheri e acidi infatti nelle fasi iniziali del ciclo si ha la mobilitazione delle riserve.

data		vite1	vite2	vite3	vite4	vite5	media
19-mar	1GV	53%	40%	67%	0%	0%	32%
	2GV	0%	0%	0%	0%	0%	0%
	3GV	0%	0%	0%	0%	0%	0%
20-mar	1GV	100%	100%	100%	0%	27%	65%
	2GV	25%	25%	50%	63%	38%	40%
	3GV	20%	20%	40%	40%	60%	36%
21-mar	1GV	100%	100%	100%	40%	67%	81%
	2GV	63%	63%	75%	100%	100%	80%
	3GV	80%	60%	60%	80%	80%	72%
23-mar	1GV	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	2GV	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	3GV	100%	100%	100%	100%	100%	100%

	1GV	2GV	3GV
19-mar	32%	0%	0%
20-mar	65%	40%	36%
21-mar	81%	80%	72%
23-mar	100%	100%	100%



I risultati dimostrano che negli speroni più corti, si assiste ad un pianto più precoce rispetto agli altri due perché le sostanze vengono richiamate solo da una gemma mentre nei restanti, vengono richiamate da 2 gemme (nella tesi con gli speroni più lunghi la prima gemma visibile non è MAI germogliata).

La situazione finale è uniforme in quanto, grazie alla dominanza apicale, la linfa raggiunge molto velocemente anche la gemma più distante.



Nella figura in alto a destra si nota una goccia di linfa ormai prossima alla caduta mentre in quella a sinistra è stato fotografato l'inizio del fenomeno del pianto.

Nella figura qui a fianco si nota la grande quantità di linfa fuoriuscita dal taglio di potatura tanto da bagnare completamente lo sperone di circa 10 cm. Questo fatto è molto pericoloso in quanto si potrebbe incorrere in una gelata tardiva primaverile che potrebbe danneggiare le gemme e compromettere la produzione.

Dopo circa una settimana, la fuoriuscita di linfa si arresta.

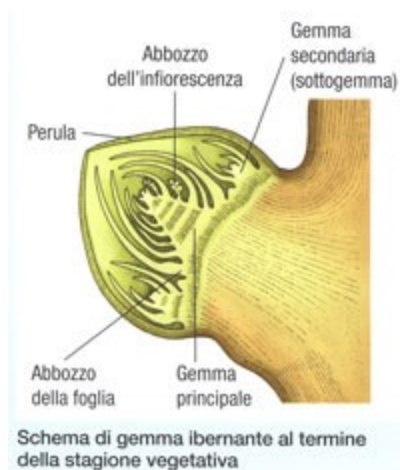
Fino alla metà di aprile, le gemme ibernanti si gonfiano, segno di vitalità della pianta per poi raggiungere lo stadio di gemma cotonosa.

GEMMA COTONOSA

E' la fase in cui le perule della gemma ibernante si aprono a causa della spinta che viene trasmessa dallo sviluppo del germoglio proveniente dall'interno della gemma. Il tessuto cotonoso che offre un'ulteriore protezione durante l'inverno, prolunga la sua funzione anche durante le prime fasi di germogliamento, fuoriuscendo e distendendo le fibre fino a quando l'eccessiva forza del germoglio riesce a romperle raggiungendo la fase di *PUNTA VERDE*.

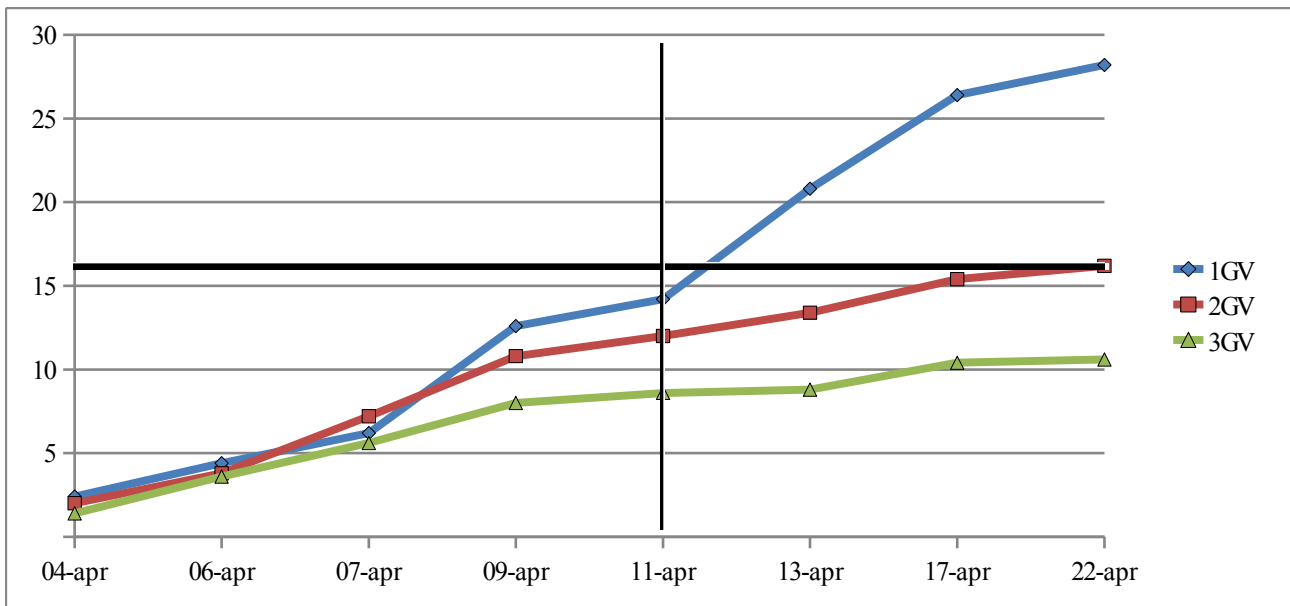
Solitamente si sviluppa solo la gemma principale ma potrebbero svilupparsi le gemme secondarie o di controcchio a causa di:

- mancato sviluppo della gemma principale
- troppa vigoria causando un doppio germoglio proveniente dalla stessa gemma (spinta laterale)



data		vite1	vite2	vite3	vite4	vite5	media
04-apr	1GV	1	2	2	3	4	2,4
	2GV	2	3	2	3	0	2
	3GV	0	2	0	3	2	1,4
06-apr	1GV	3	6	4	4	5	4,4
	2GV	4	4	4	5	2	3,8
	3GV	3	4	2	6	3	3,6
07-apr	1GV	6	7	6	5	7	6,2
	2GV	7	7	9	8	5	7,2
	3GV	4	7	5	7	5	5,6
09-apr	1GV	12	13	15	12	11	12,6
	2GV	10	12	10	11	11	10,8
	3GV	7	8	6	10	9	8
11-apr	1GV	15	14	15	13	14	14,2
	2GV	10	14	10	12	14	12
	3GV	7	10	7	10	9	8,6
13-apr	1GV	23	20	24	18	19	20,8
	2GV	11	16	12	13	15	13,4
	3GV	8	10	7	10	9	8,8
17-apr	1GV	27	24	27	29	25	26,4
	2GV	14	16	15	16	16	15,4
	3GV	11	10	10	11	10	10,4
22-apr	1GV	28	28	28	29	28	28,2
	2GV	15	16	15	16	19	16,2
	3GV	11	10	10	11	11	10,6

	1GV	2GV	3GV
04-apr	2	2	1
06-apr	4	4	4
07-apr	6	7	6
09-apr	13	11	8
11-apr	14	12	9
13-apr	21	13	9
17-apr	26	15	10
22-apr	28	16	11



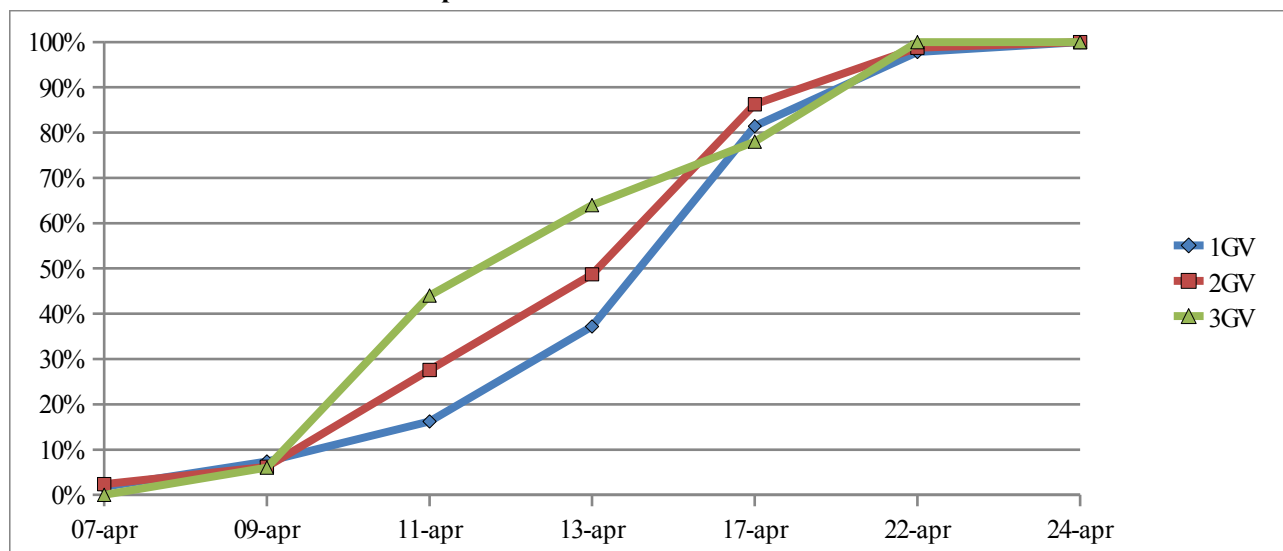
In questa fase si iniziano a capire le prime differenze di questa sperimentazione infatti sopra la linea orizzontale si nota il numero notevole di burillon, o occhi di lupo, sviluppati mentre la linea verticale divide il grafico in 2 parti: in quella a sinistra le gemme sono cotonose mentre in quella destra, quelle che a sinistra erano cotonose, raggiungono lo stadio di *PUNTA VERDE* e l'incremento indica un successivo sviluppo di gemme nello stadio cotonoso.

Possiamo quindi dedurre che:

- nella tesi 1GV si sviluppano tutte le gemme visibili più una notevole quantità di burillon
- nella tesi 2GV si sviluppano solo le gemme visibili
- nella tesi 3GV si sviluppano solo le due gemme distali di ogni germoglio perché sovrastano la prima gemma visibile per dominanza apicale, perdendo una gemma ibernante per sperone



	1GV	2GV	3GV
07-apr	2%	2%	0%
09-apr	7%	6%	6%
11-apr	16%	28%	44%
13-apr	37%	49%	64%
17-apr	81%	86%	78%
22-apr	98%	99%	100%
24-apr	100%	100%	100%



Nel grafico ricavato dai dati rilevati in campo, si nota che nella parte iniziale la tesi 3GV raggiunge lo stadio (50%+1) tra l'11 e il 12 aprile mentre la tesi 2GV la raggiunge dopo 2 giorni seguita da 1GV il giorno successivo.

La percentuale è ricavata eseguendo i seguenti calcoli:

1. 1GV= n° punte verdi su 28
2. 2GV= n° punte verdi su 16
3. 3GV= n° punte verdi su 10

Se dovessimo tener conto del numero di punte verdi per giorno, potremmo riclassificare le tesi:

1. 1GV che sviluppa in 17 giorni ben 28 gemme
2. 2GV che sviluppa in 15 giorni 16 gemme
3. 3GV che sviluppa in 15 giorni 10 gemme

Tutto si riconduce alla dominanza apicale e alla spinta radicale impressa ad ogni ceppo che regola tutte le fasi fenologiche in quanto imprime alla vite una certa vigoria che distribuisce al meglio le sostanze nutritive in tutto il sistema di circolazione della linfa grezza che viene poi trasformata in elaborata tramite la fotosintesi clorofilliana.

In una settimana il germoglio si accresce di circa 20-25 cm attraversando le fasi uscita delle foglie (D) il 19 aprile, foglie distese (E) e grappoli visibili (F) il 26 aprile dove è avvenuta la conta delle infiorescenze.



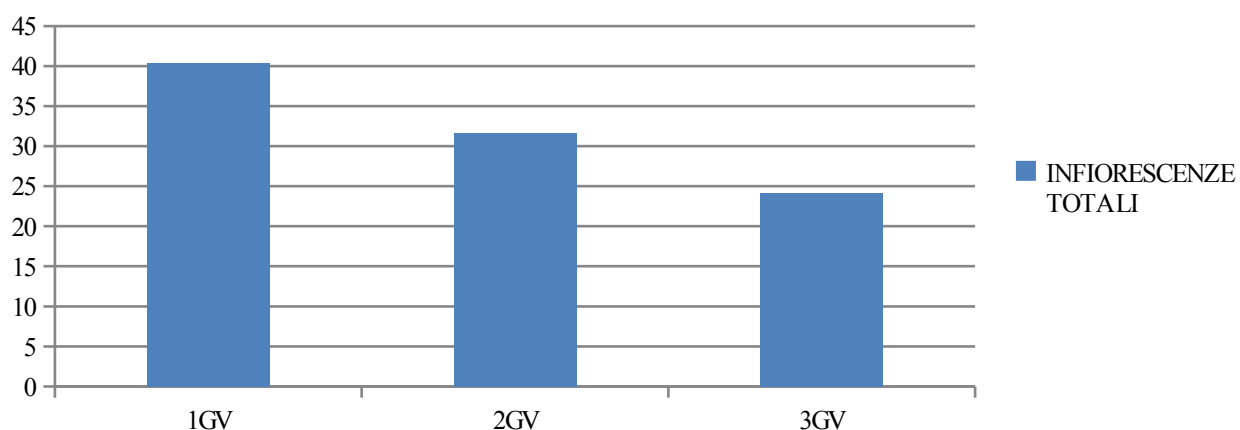
NUMERO INFIORESCENZE

	vite1	vite2	vite3	vite4	vite5	media
1GV	39	36	51	40	36	40,4
2GV	37	29	28	33	31	31,6
3GV	24	27	23	21	26	24,2

INFIORESCENZE TOTALI

1GV	40,4
2GV	31,6
3GV	24,2

INFIORESCENZE TOTALI



Le infiorescenze possono non provenire da gemme ibernanti ma anche da gemme latenti e burillon.

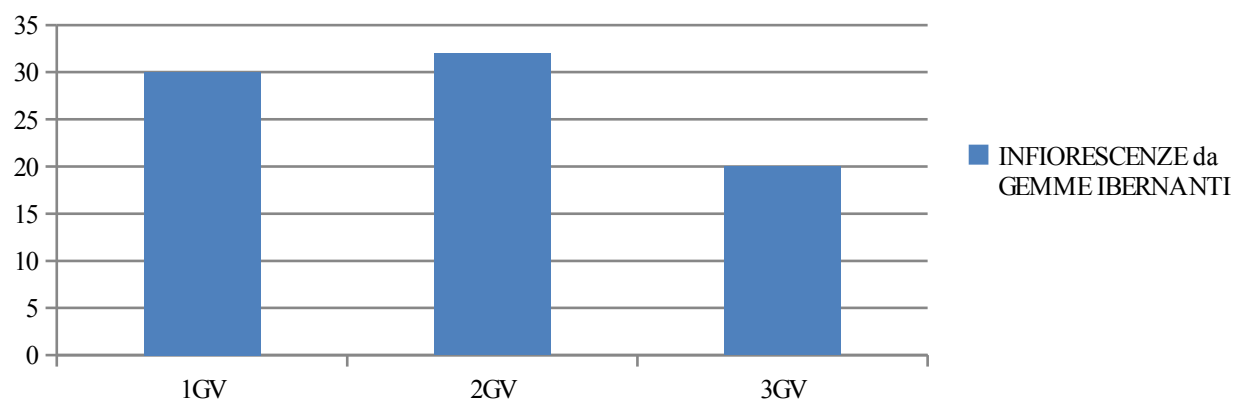
Le gemme latenti sono delle gemme presenti sotto la corteccia del cordone permanente.

Quindi il numero di infiorescenze si suddividono in questo modo:

- Infiorescenze provenienti da gemme ibernanti pari a 2 infatti:

TESI	N° GERMOGLI DA GEMME IBERNANTI	N° INFIORESCENZE TOTALI
1GV	15	30
2GV	16	32
3GV	10	20

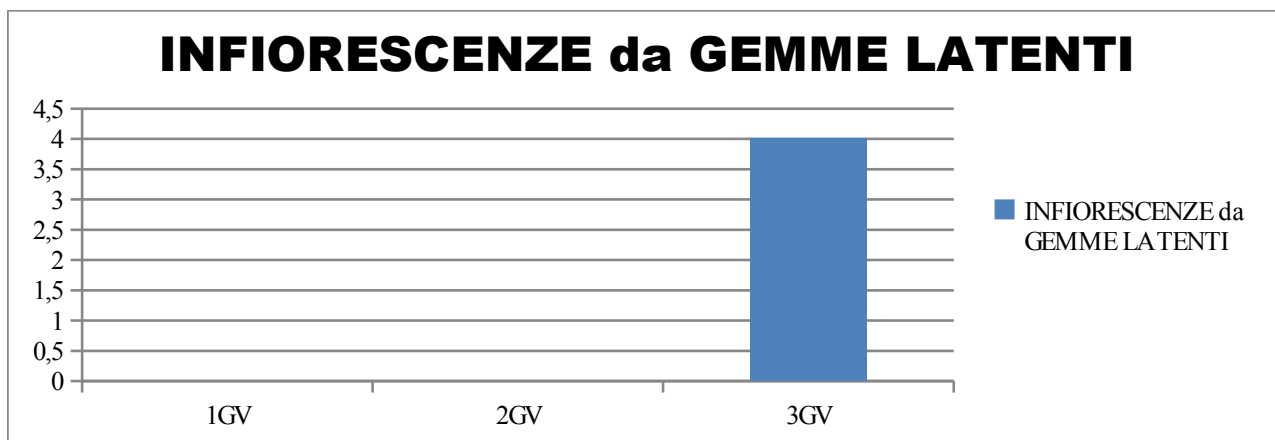
INFIORESCENZE da GEMME IBERNANTI



- Infiorescenze da gemme latenti

INFIORESCENZE da GEMME LATENTI

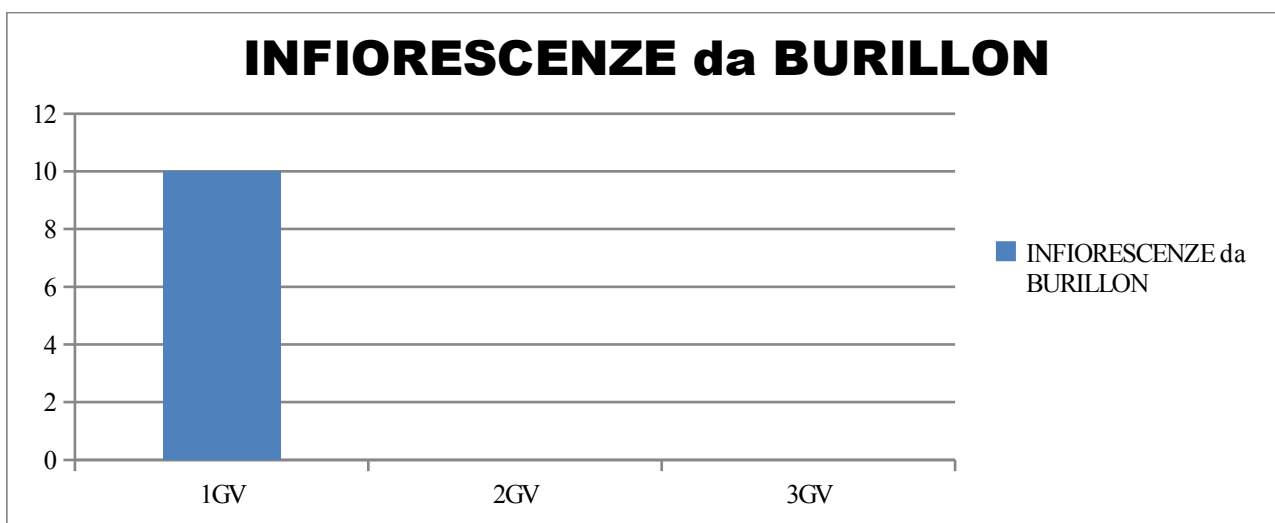
1GV	0
2GV	0
3GV	4



- Infiorescenze da burillon (una per burillon sviluppato)

INFIORESCENZE da BURILLON

1GV	10
2GV	0
3GV	0



Si deduce che per la migliore soluzione per un buon rapporto vegetazione/infiorescenze è quello con 2GV che produce solo dalle gemme lasciate durante la potatura.

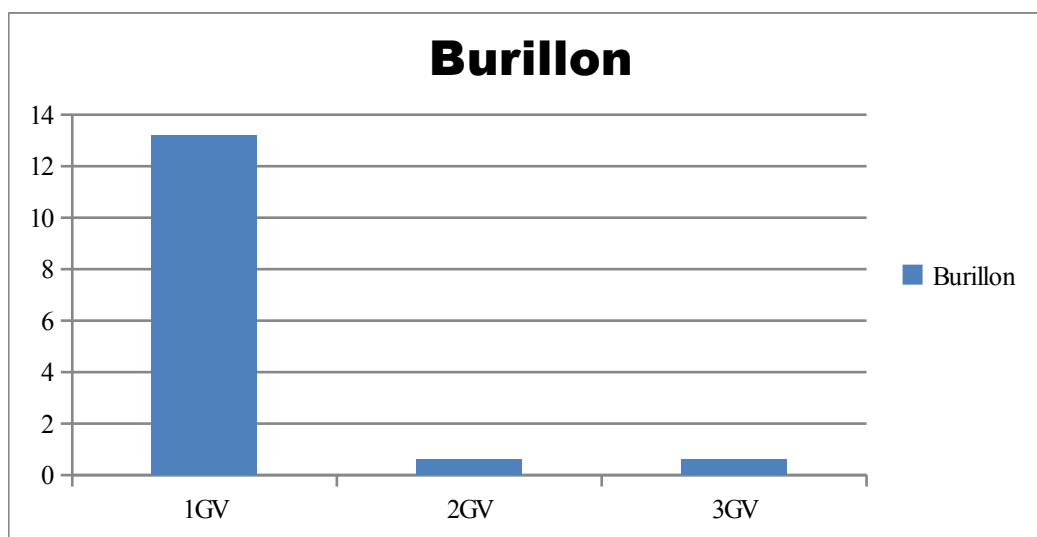
Questo è ottimo anche per il viticoltore che può controllare meglio la vegetazione in quanto i germogli provenienti da burillon e da gemme latenti si accrescono in modo limitato e meno eretto degli altri germogli.

NUMERO BURILLON SVILUPPATI

	vite1	vite2	vite3	vite4	vite5	media
1GV	13	13	13	14	13	13,2
2GV	0	0	0	0	3	0,6
3GV	1	0	0	1	1	0,6

Burillon

1GV	13,2
2GV	0,6
3GV	0,6



Il burillon è una gemma di corona infatti è presente nel punto di inserimento del tralcio legnoso sulla branca. I burillon si sviluppano principalmente sulla tesi 1GV perché la vigoria e la spinta radicale della pianta sono talmente forti da far germogliare gran parte dei burillon disponibili (13 su 15). Questo comporta un aumento di grappoli infatti da alcuni germogli sviluppati dalle gemme di corona (10 su 13) si sono sviluppate altre infiorescenze (una per germoglio) ma di dimensioni limitate.



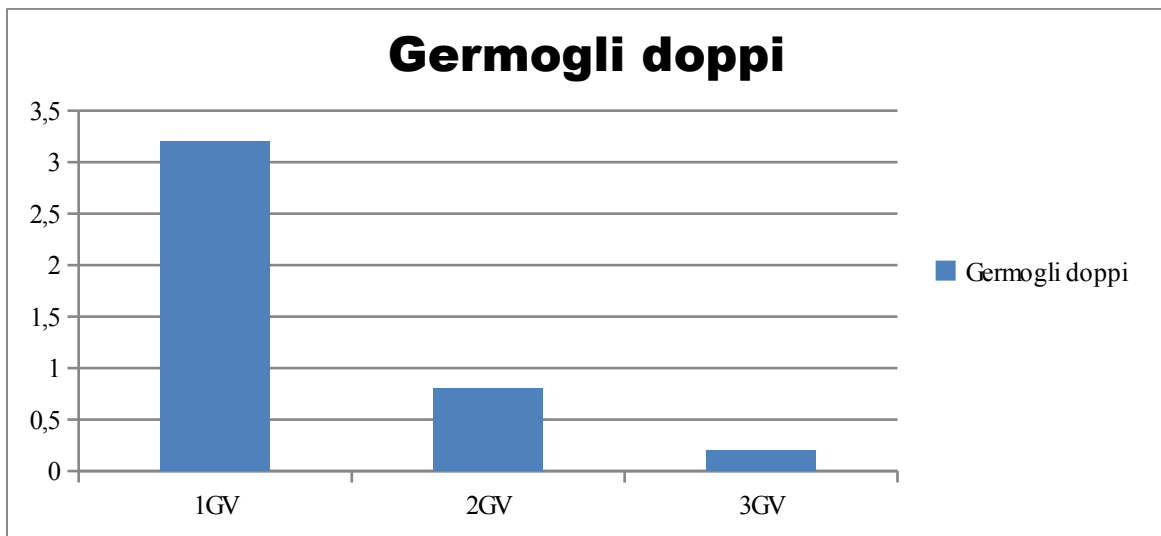
GERMOGLI DOPPI

E' un fenomeno dovuto alla spinta laterale impartita dalla gemma di controcchio o occhio di lupo grazie alla vigoria e alla spinta radicale del ceppo.

	vite1	vite2	vite3	vite4	vite5	media
1GV	3	4	2	1	6	3,2
2GV	1	0	1	1	1	0,8
3GV	0	1	0	0	0	0,2

Germogli doppi

1GV	3,2
2GV	0,8
3GV	0,2



I germogli doppi si sono sviluppati in maggior numero nella tesi 1GV per le ragioni spiegate sopra e sono stati eliminati in giorno 8 maggio 2010.



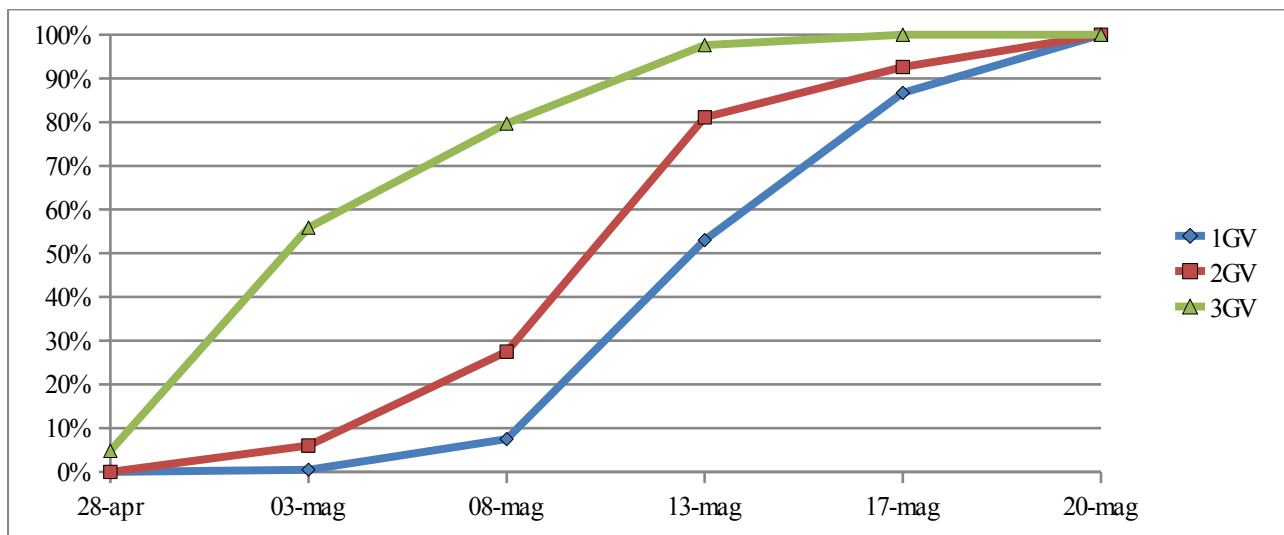
Le foto qui sopra illustrano la situazione prima e dopo l'eliminazione del doppio germoglio dove solitamente viene asportato il germoglio più debole e con portamento meno eretto.

GRAPPOLI SEPARATI

In questa fase le infiorescenze si separano dall'asse principale del germoglio formando un angolo di circa 45°

data		vite1	vite2	vite3	vite4	vite5	media
28-apr	1GV	0%	0%	0%	0%	0%	0%
	2GV	0%	0%	0%	0%	0%	0%
	3GV	0%	4%	4%	8%	8%	5%
03-mag	1GV	0%	0%	0%	0%	3%	1%
	2GV	9%	6%	3%	6%	6%	6%
	3GV	42%	63%	50%	56%	69%	56%
08-mag	1GV	10%	8%	5%	10%	5%	8%
	2GV	28%	22%	31%	31%	25%	28%
	3GV	92%	88%	50%	79%	90%	80%
13-mag	1GV	45%	53%	63%	50%	55%	53%
	2GV	78%	75%	84%	81%	88%	81%
	3GV	100%	100%	92%	96%	100%	98%
17-mag	1GV	80%	88%	96%	85%	85%	87%
	2GV	94%	88%	97%	91%	94%	93%
	3GV	100%	100%	100%	100%	100%	100%
20-mag	1GV	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	2GV	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	3GV	100%	100%	100%	100%	100%	100%

	1GV	2GV	3GV
28-apr	0%	0%	5%
03-mag	1%	6%	56%
08-mag	8%	28%	80%
13-mag	53%	81%	98%
17-mag	87%	93%	100%
20-mag	100%	100%	100%



Il sistema di calcolo usato per la percentuale è il seguente:

1. 1GV n° grappoli separati su 40
2. 2GV n° grappoli separati su 32
3. 3GV n° grappoli separati su 20

Dato il numero di grappoli, il 50%+1 della fase in atto viene raggiunto:

1. il 3 maggio per 3GV
2. il 9 maggio per 2GV
3. il 13 maggio per 1GV

Il completo raggiungimento della fase fenologica avviene il 17 maggio per 3GV mentre le altre due sono sincronizzate 3 giorni più tardi.



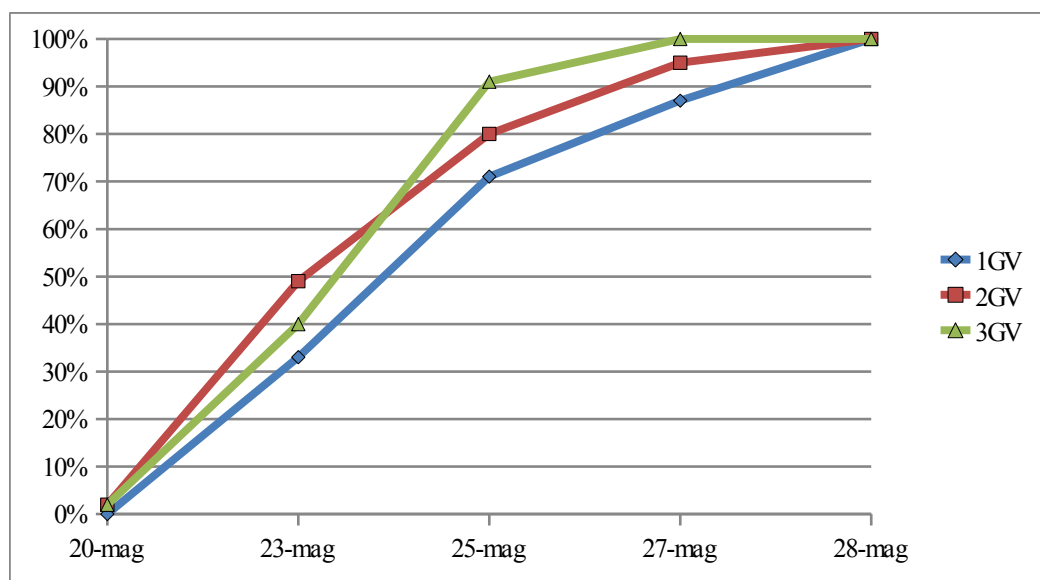
Tutte le fasi riproduttive descritte successivamente sono sempre a favore della tesi 3GV per il semplice fatto che la quantità di grappoli è minore e quindi la vite impiega meno tempo a raggiungere lo stadio successivo. La tesi 2GV risulta leggermente più veloce della tesi 1GV perché la differenza di grappoli è di 8 e raggiungono sempre lo stadio completo sincronizzate.

BOTTONI FIORALI SEPARATI

In questa fenologica riproduttiva si assiste all'allungamento dei pedicelli, comportando la separazione dei bottoni fiorali che, dopo pochi giorni, fioriranno. Questa fase dura non più di 7 giorni.

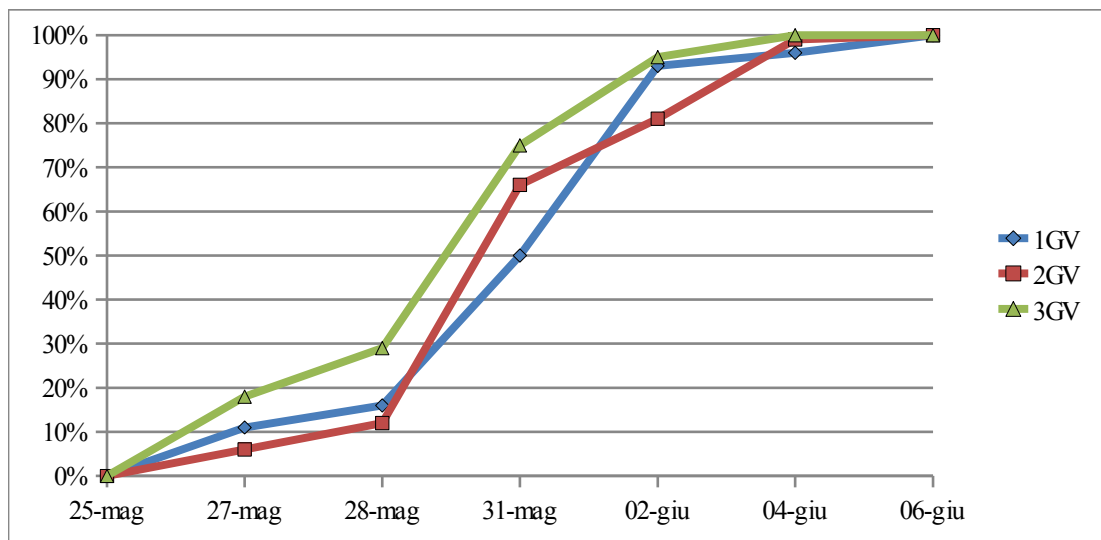
data		vite1	vite2	vite3	vite4	vite5	media
20-mag	1GV	0%	0%	0%	0%	0%	0%
	2GV	0%	0%	5%	5%	0%	2%
	3GV	0%	0%	0%	5%	5%	2%
23-mag	1GV	35%	40%	30%	25%	35%	33%
	2GV	55%	45%	50%	40%	55%	49%
	3GV	35%	40%	40%	40%	45%	40%
25-mag	1GV	65%	75%	70%	75%	70%	71%
	2GV	75%	80%	80%	80%	85%	80%
	3GV	85%	90%	95%	90%	95%	91%
27-mag	1GV	80%	90%	85%	90%	90%	87%
	2GV	95%	90%	100%	95%	95%	95%
	3GV	100%	100%	100%	100%	100%	100%
28-mag	1GV	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	2GV	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	3GV	100%	100%	100%	100%	100%	100%

	1GV	2GV	3GV
20-mag	0%	2%	2%
23-mag	33%	49%	40%
25-mag	71%	80%	91%
27-mag	87%	95%	100%
28-mag	100%	100%	100%



Solo nella parte iniziale, la tesi 3GV sembra in difficoltà ma, in finale, raggiunge il 100% un giorno prima rispetto le altre due tesi che, come sempre, raggiungono nello stesso giorno lo stadio completo.

	1GV	2GV	3GV
25-mag	0%	0%	0%
27-mag	11%	6%	18%
28-mag	16%	12%	29%
31-mag	50%	66%	75%
02-giu	93%	81%	95%
04-giu	96%	99%	100%
06-giu	100%	100%	100%



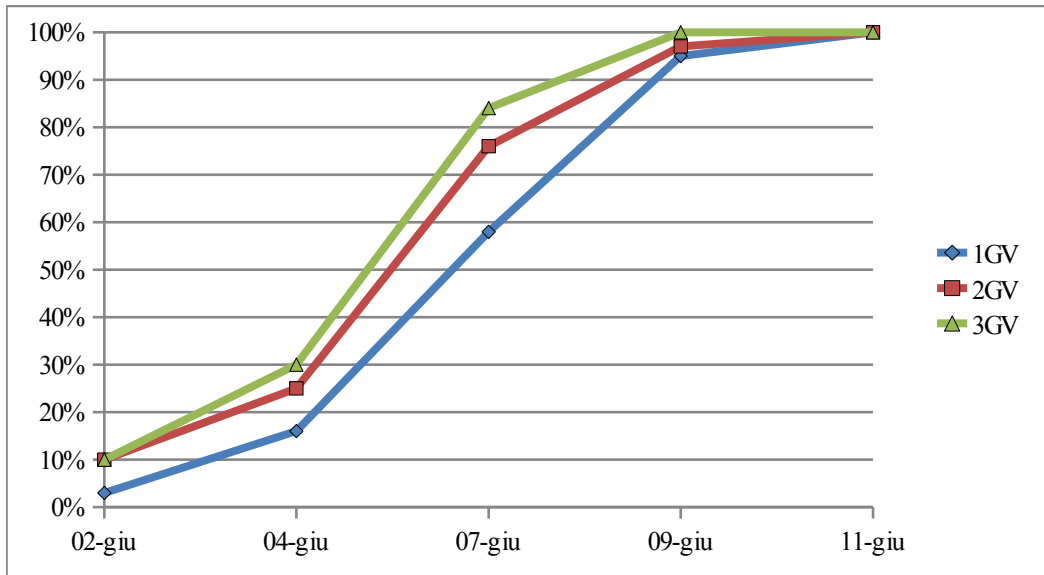
Questa fase si è dimostrata abbastanza omogenea tanto da esserci solo un giorno dal 50%+1 tra ogni tesi. Nelle fasi finali della fioritura si è verificato un appiattimento del grafico infatti circa un grappolo per pianta è rimasto in situazione di stasi per qualche giorno in più perché l'infiorescenza si trovava in posizione poco favorevole, non ben nutrita o troppo ombreggiata dalla vegetazione.



ALLEGAGIONE

Dopo la fecondazione, gli apparati sessuali cadono lasciando solamente l'ovario fecondato che col passare del tempo si ingrossa fino a raggiungere la grandezza del grano di pepe, di pisello e infine a chiudere il grappolo.

	1GV	2GV	3GV
02-giu	3%	10%	10%
04-giu	16%	25%	30%
07-giu	58%	76%	84%
09-giu	95%	97%	100%
11-giu	100%	100%	100%

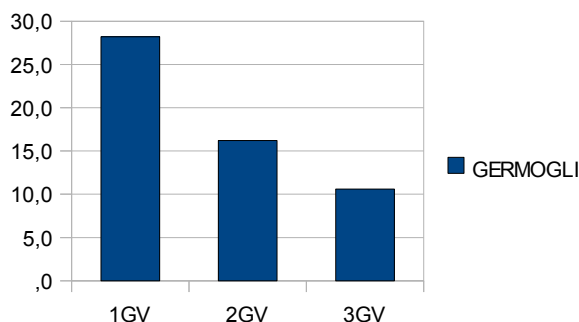


In questa fase si assiste ad un andamento più o meno omogeneo dove è penalizzato dall'elevano numero di grappoli la tesi 1GV.



NUMERO DI GERMOGLI FINALE

1GV	28,2
2GV	16,2
3GV	10,6

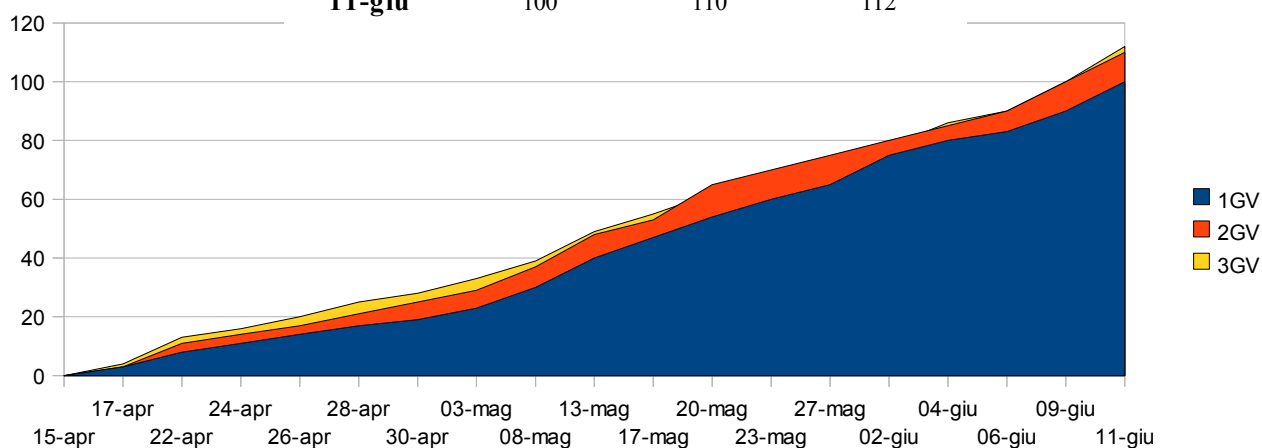


ANDAMENTO DELLA VEGETAZIONE

L'accrescimento della vegetazione è molto più accentuato nella tesi 3GV in quanto i germogli sono in numero minore e soprattutto i germogli apicali si sviluppano molto bene.

La tesi 2GV non discosta molto dalla precedente ma si nota un bel distacco con quella ad una gemma visibile che, avendo più germogli a carico, non sviluppa al meglio i germogli.

data	1GV	2GV	3GV
15-apr	0	0	0
17-apr	3	3	4
22-apr	8	11	13
24-apr	11	14	16
26-apr	14	17	20
28-apr	17	21	25
30-apr	19	25	28
03-mag	23	29	33
08-mag	30	37	39
13-mag	40	48	49
17-mag	47	53	55
20-mag	54	65	62
23-mag	60	70	68
27-mag	65	75	71
02-giu	75	80	78
04-giu	80	85	86
06-giu	83	90	90
09-giu	90	100	100
11-giu	100	110	112



CONCLUSIONI

Il lavoro svolto è durato circa 3 mesi per un numero di controlli pari a 34.

I risultati sono i seguenti:

1. la tesi 3GV si è dimostrata leggermente più tardiva nelle fasi vegetative ma molto più precoce nelle fasi riproduttive dovuto ad un carico minore di grappoli

Riepilogo facendo risaltare quale tesi raggiunge prima la fase citata:

FASE FENOLOGICA	1GV	2GV	3GV
<i>PIANTO</i>	19/03/10	20/03/10	20/03/10
<i>GEMMA COTONOSA</i>	07/04/10	08/04/10	14/04/10
<i>PUNTA VERDE</i>	13/04/10	13/04/10	11/04/10
<i>USCITA DELLE FOGLIE</i>	19/04/10	19/04/10	19/04/10
<i>FOGLIE APERTE</i>	26/04/10	26/04/10	26/04/10
<i>GRAPPOLI VISIBILI</i>	26/04/10	26/04/10	26/04/10
<i>GRAPPOLI SEPARATI</i>	13/05/10	10/05/10	02/05/10
<i>BOTTONI FIORALI SEPARATI</i>	24/05/10	23/05/10	23/05/10
<i>FIORITURA</i>	31/05/10	30/05/10	29/05/10
<i>ALLEGAGIONE</i>	07/06/10	05/06/10	05/06/10
<i>GRANO DI PISELLO</i>	13/06/10	11/06/10	09/06/10

2. la tesi 1GV produce una quantità elevata di grappoli per un totale di circa 5,4 kg per ceppo (considerando il peso medio di un grappolo pari a 134 g)
3. la quantità d'uva da ottenere per avere una certa qualità è quella della tesi 3GV ovvero circa 3 kg che significherebbe una resa ettaro di circa 160 q.li
4. la vegetazione della tesi 2GV è molto meglio distribuita delle altre due in quanto nella 1GV la vegetazione è troppo compatta e fitta e nella 3GV si sviluppa troppo verso l'alto e non occupa tutto lo spazio sovrastante il cordone permanente
5. i burillon sono considerati dal viticoltore difficili da controllare e sono pressoché improduttivi
6. i tempi di lavorazione aumentano nella tesi 1GV in quanto c'è bisogno di eliminare i doppi germogli
7. in confronto al sistema di allevamento a Sylvoz si notano le seguenti differenze:
 - il cordone speronato anticipa TUTTE le fasi fenologiche di 5-7 giorni
 - lo sviluppo della chioma delle tesi è molto più omogeneo
 - facilità di raccolta qualora si decidesse di vendemmiare a macchina
 - facilità anche per quanto riguarda la vendemmia manuale in quanto i grappoli vengono a trovarsi sempre alla stessa altezza (circa 15-20 cm sopra il cordone permanente)
 - anticipo della maturazione
 - omogeneizzazione delle fasi fenologiche (capita di essere in fioritura in parte della pianta e ancora al grappolo separato dall'altra)
 - tempi di potatura minori
 - meno tempo per le lavorazioni in campo, ad esempio non occorre andare a tagliare gli ultimi germogli del capo a frutto come accade nel Sylvoz (dopo l'archetto, si assiste ad un'assenza di vegetazione e nelle gemme distali si sviluppa un germoglio che può arrivare ad essere lungo 5-6 metri)

LA SOLUZIONE PIU' ADEGUATA SAREBBE UN CORDONE SPERONATO CON 7-8 SPERONI DA 1 GEMMA per avere una distribuzione ottima dei germogli provenienti da gemme ibernanti ed eliminando tutti i germogli provenienti da burillon e doppi germogli per ottenere una produzione di circa 14-16 grappoli per un totale di circa 2 kg d'uva per ceppo per una resa ettaro pari a 120 q.li.

POLIZZA MONORISCHIO (grandine) E MULTIRISCHIO (“vento forte” e “gelo e brina”)

ASSICURATORE: FATA ASSICURAZIONI PER L’AGRICOLTURA

COMUNE: Treviso

SPECIE: uva nord

VARIETA’: Merlot

PREZZI €/Q.le

- DOC 51.60 €/Q.le
- IGT 35.00 €/Q.le

PRODUZIONE Q.li/Ha

- DOC minimo 84 Q.li/Ha
- IGT minimo 161-massimo 250 Q.li/Ha
-

PREZZO €/Ha

				GRANDINE		VENTO FORTE	GELO E BRINA
DENOMINAZIONE	Q.li ASS.	VALORE ASSICURATO	TASSO	COSTO SENZA CONTRIBUTO	COSTO NETTO		
DOC	84	4334.40	8.90%	385.00	269.00	21.00	86.00
IGT	200	7000	8.90%	623.00	436.00	35.00	140.00

FRANCHIGIA APPLICATA: 10% del danno

Si deduce che la polizza varia per denominazione e numero di quintali assicurati ma soprattutto dal tasso.

Il tasso varia da zona a zona di rischio e il contributo dello stato, essendo una polizza sovvenzionata dallo stato, è del 30% del valore lordo.

TREND DAL 1900 IN POI

Il 26 febbraio 1898, al Circolo Enofilo di Conegliano era citato il Merlot nell'occasione di una conferenza sulla "Viticoltura nel Vicentino".

La diffusione del Merlot è stata assai lenta soprattutto a causa della concorrenza di altri vitigni autoctoni come il Raboso o a ibridi produttori diretti come il Clinton, vitigno molto produttivo e ottimo nel dare vini da pasto piacevoli e dolci.

Nel 1923 si è assistito ad un abbandono della coltivazione del Raboso Piave in tutta la provincia di Treviso per passare a Merlot e nel 1940, a Padova, veniva pagato 140-150 lire/HL, stesso prezzo del Clinton, portando la diffusione di questa varietà in tutta la pianura veronese e trevigiana e nelle province di Padova e Rovigo.

Il sesto di impianto era di tipo estensivo, infatti, ogni ettaro di terreno possedeva al massimo 1100 viti, le file erano distanziate da 4 a 8 metri e le viti, nella fila, da 2 a 4 metri. Spesso, tra le file, erano presenti coltivazioni di frumento, mais o erba medica che incrementavano il tornaconto dell'agricoltore.

Nel 1947, a San Donà, il Merlot veniva pagato 600-620 lire/ettogrado mentre dal 1950 al 1952 i prezzi subirono un brusco calo tanto da esser pagato 470-490 lire/ettogrado.

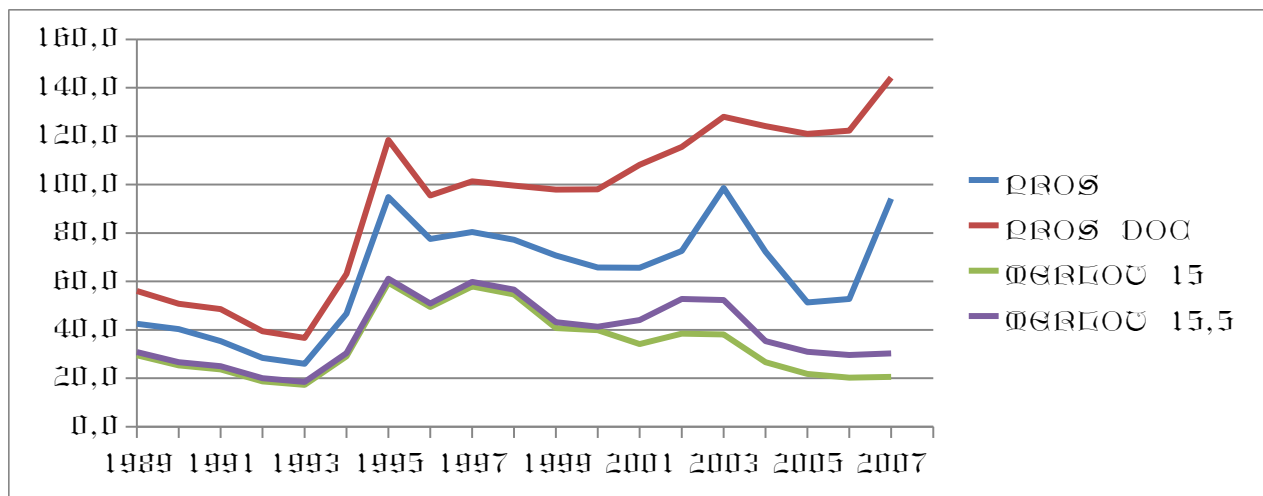
Dal 1953 ai primi anni del 2000 i prezzi salirono vertiginosamente fino a quando subirono una forte influenza, soprattutto al nord, dei vitigni bianchi come il Prosecco grazie anche all'incremento della domanda del consumatore di vini bianchi freschi e leggeri.

ANALISI DEI PREZZI DELL'UVA NELL'ULTIMO VENTENNIO

Grado Babo	13,5	14	15	15,5
Varie tà	PROS	PROS DOC	MERLOT 15	MERLOT 15,5
ANNO				
1989	42,54	56,05	29,55	30,84
1990	40,27	50,79	25,32	26,61
1991	35,27	48,52	23,62	24,96
1992	28,36	39,45	18,72	20,01
1993	25,94	36,66	17,22	18,51
1994	46,72	63,06	29,08	30,37
1995	94,88	118,45	59,46	61,11
1996	77,55	95,45	49,45	50,9
1997	80,44	101,38	57,91	59,82
1998	77,19	99,57	54,66	56,57
1999	70,75	97,98	40,69	43,11
2000	65,75	98,03	39,81	41,3
2001	65,59	108,19	34,14	44,04
2002	72,6	115,51	38,42	52,7
2003	98,54	127,99	38,11	52,29
2004	72,24	124,12	26,66	35,32
2005	51,33	121	21,78	30,87
2006	52,75	122,32	20,27	29,58
2007	94,22	144,21	20,6	30,3

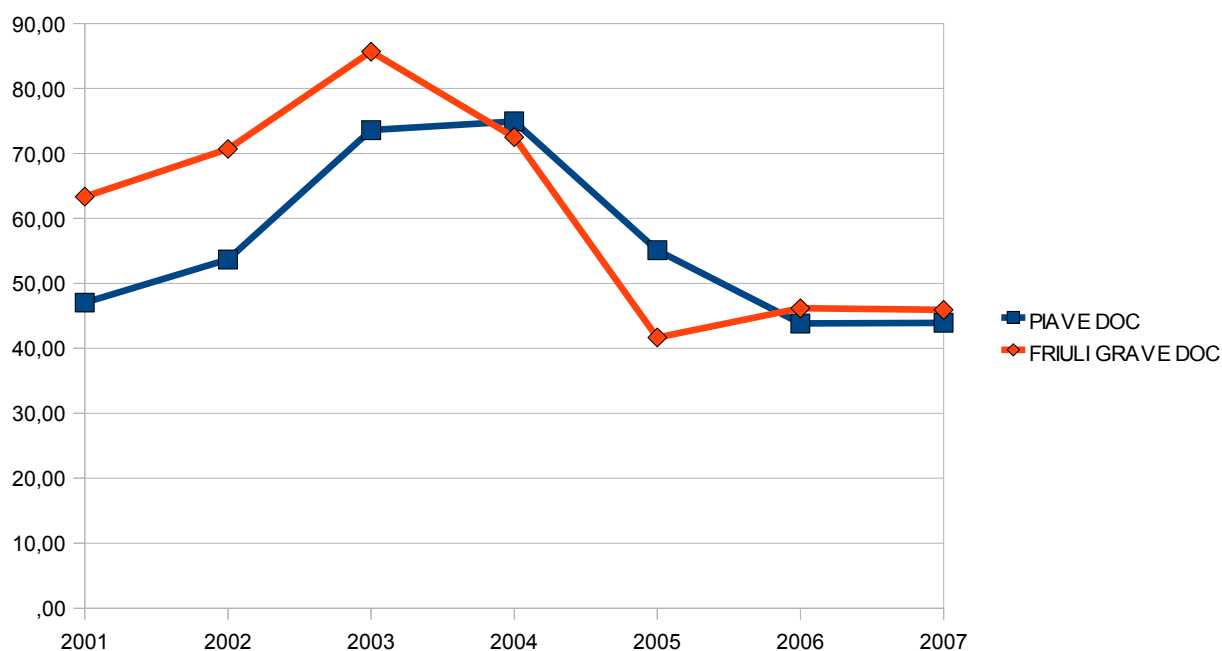
Prezzi di liquidazione (+IVA 4%) della cantina sociale di Vittorio Veneto forniti da Aldo Coletti (€/Q.le)

Dal grafico sottostante si nota la grandissima differenza di prezzo tra il Prosecco e il Merlot che sta comportando un progressivo abbandono della varietà a bacca nera con relativo incremento della superficie vitata con vitigni più redditizi specialmente a bacca bianca.



L'andamento dei prezzi delle uve DOC per la zona del Piave e Friuli Grave non si discosta molto dai valori di Vittorio Veneto infatti sono i seguenti:

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
PIAVE DOC	47,04	53,67	73,60	74,92	55,10	43,82	43,93
FRIULI GRAVE DOC	63,35	70,69	85,65	72,50	41,67	46,15	45,92



In ambedue i grafici, si nota un momentaneo innalzamento dei prezzi nei primi anni del 2000 ma dal 2004 si è assistito ad un brusco calo dei prezzi, così bassi da non essere conveniente raccogliere l'uva.

Nei prossimi anni è atteso un innalzamento dei prezzi causato dalla domanda del cliente di un prodotto che sarà sempre meno rintracciabile.

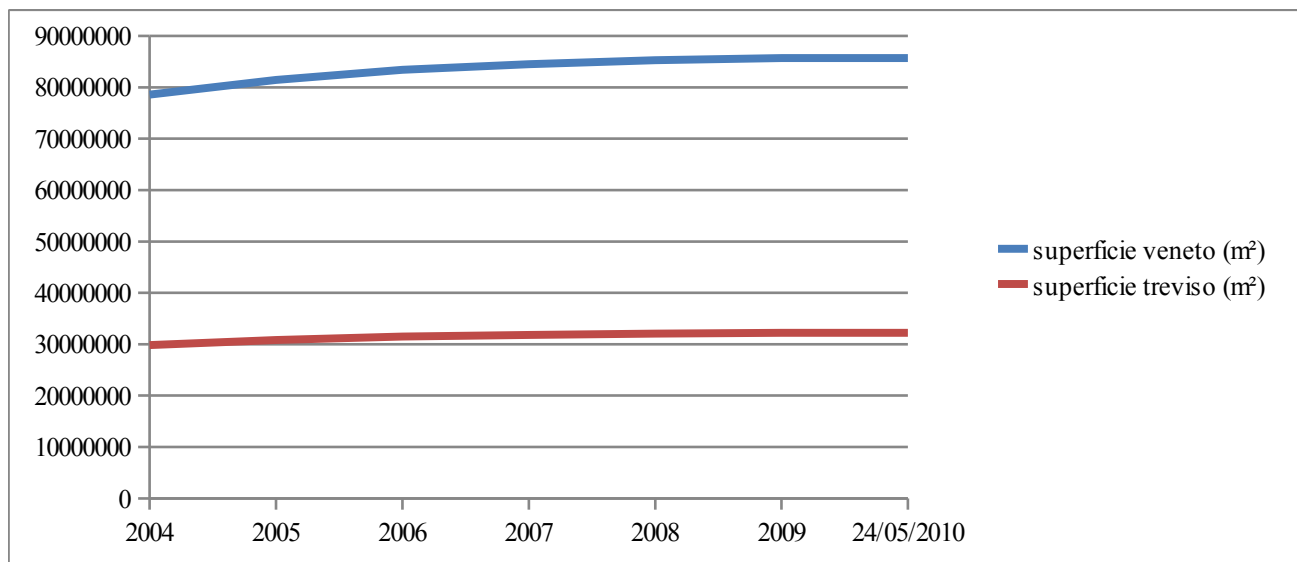
N.B.: in quest'analisi è stato preso in considerazione solo il prezzo delle uve e non del vino in quanto i prezzi dopo la trasformazione non sono variati di molto.

Il problema dei prossimi anni sarà per le cantine che comprano l'uva per la trasformazione che troveranno meno materia prima e saranno costrette a pagarla a prezzi maggiori cercando di limitare i costi di trasformazione al fine di non far variare il prezzo del vino finito.

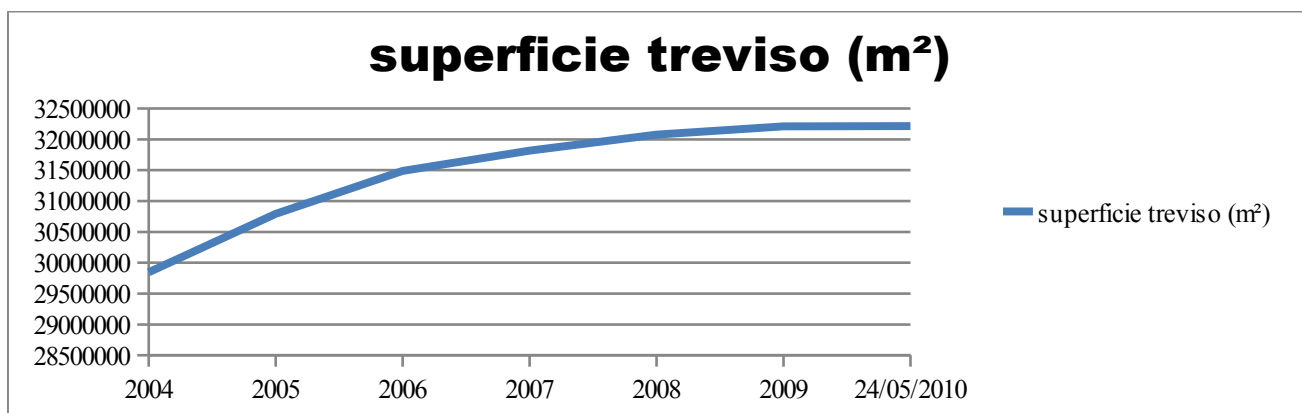
EVOLUZIONE SUPERFICI VITATE

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	24/05/2010
superficie veneto (m ²)	78607090	81418351	83392561	84506249	85256575	85659354	85683261
superficie treviso (m ²)	29847218	30793659	31490114	31819386	32075804	32208908	32213695

DATI AVEPA AGGIORNATI AL 24 MAGGIO 2010



La crisi che sta condizionando il prezzo del Merlot sta bloccando l'impianto dei vigneti soprattutto nella provincia di TV. Si prevede che, in circa 5-10 anni, la superficie vitata possa scendere sotto i 30000000 m².



L'incremento nella regione Veneto è dovuto all'impianto di questa varietà per produrre uve DOC nelle province di Vicenza (Colli Berici) e Venezia (Lison-Pramaggiore), valutate molto di più che nella provincia di Treviso ma comunque si nota un progressivo appiattimento della curva.

COSTO D'IMPIANTO 1 Ha DI MERLOT R3 A CORDONE SPERONATO (S.I. 2,5 TRA LE FILE E 1 NELLA FILA)

ARTICOLO	QUANTITA'	PREZZO UNITARIO €	IVA %	NETTO SCONTATO €	TOTALE €	NOTE
palo testata legno castagno 3 m diam. 14/16 cm	80	22,90	20	20,60	1648,00	
palo fila legno castagno 2,7 m diam. 8/10 cm	960	9,00	20	8,10	7776,00	
tutore acciaio armonico 1,2 m diam. 7/8 mm	2960	0,48	20	0,44	1302,40	
barbatelle Merlot R3	4000	0,84	10	0,93	3720,00	
filo di ferro a triplice zincatura diam. 2.7 mm	540,54 kg	2,10	20	1,89	1021,60	1 kg=22 m (4000 m x 3=12000 m)
bayco (filo mobile per vegetazione) diam. 3 mm	33,33 kg	13,00	20	11,70	389,96	1 kg=120 m (4000 m)
ancoretta zincata da 1,2 m piatto da 18 cm	80	5,50	20	4,95	396,00	
collare tendifilo per pali testata	80	4,00	20	3,60	288,00	
accessorio per fissare il tutore il filo	30 sacchetti	3,95	20	3,56	106,80	sacchetti da 100 pz
				TOTALE	16648,76	

eventuale rete antigrandine

8000 m²

0,35

2800,00

TOTALE 19448,76

LAVORAZIONI DA CONTROTERRI

	PREZZO
traccianura compreso picchetti	350,00
ripuntatura	100,00
aratura a scasso cm 80	500,00
aratura cm 30	120,00
fresatura	80,00
impianto pali testata	80 x 9,00=720,00
impianto pali fila	960 x 4,00=3480,00
impianto barbatelle	40 h x 7€/h=280,00
semina interfilare	75,00
impianto ancore compreso di scavo e copertura	80 x 10,00=800,00
tesura e fissaggio pali in inox	1500,00
impianto tutori	2960 x 0,50=1480,00
TOTALE	9485,00

TOTALE NETTO CON RETE ANTIGRANDINE

28933,76

TOTALE NETTO SENZA RETE ANTIGRANDINE

26133,76

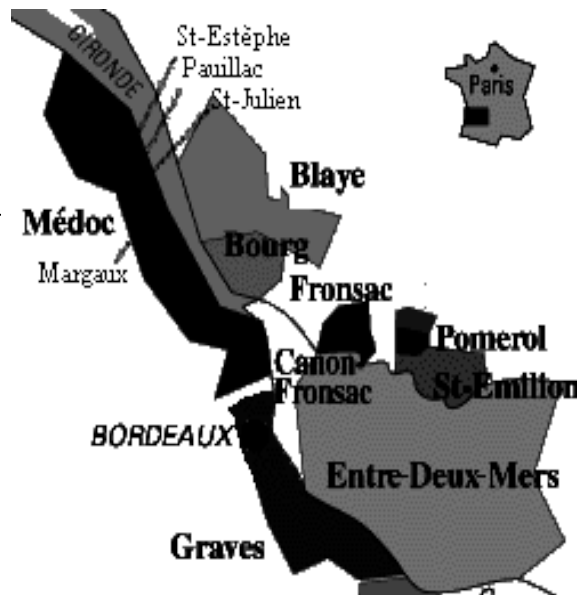
Bordeaux

Red Bordeaux (or "Claret" as the British have always known it) can be the epitome of fine wine. The best wines exhibit a wonderful complexity of aromas and flavours, great elegance and refinement and an ability to age gracefully - some for a hundred years.

Like all of France, quality wine production in Bordeaux is governed by a set of regulations known as "Appellation Contrôlée", often abbreviated to "AC". An AC covers a certain geographical district and governs production of wine within the district. The whole of the Bordeaux region is covered by a couple of catch-all, generic ACs: *AC Bordeaux* and *AC Bordeaux Supérieur* (the latter is higher in alcohol, but not necessarily better). An enormous quantity of inexpensive, "everyday" wine is made under these ACs. There are also many smaller, named areas, each entitled to its own AC: *AC Fronsac*, or *AC Pomerol* for example. These more specific ACs are usually superior to generic Bordeaux and have stricter regulations.

To the west of the river Gironde, the vineyards of the Médoc and Graves are based on gravelly soil and are planted mainly with Cabernet Sauvignon vines. To the east lie Pomerol and St-Emilion, two smaller areas of predominantly clay soil, planted with a higher proportion of Merlot. Hence we have "left bank" and "right bank" wines.

The wines from each area can have quite a different character because of the different soils and predominant grape variety. This also means that one is usually more successful than the other in any given year.



Bordeaux Grapes

No matter where they are from, almost all red Bordeaux is blended wine: made from two or more grapes. Red wine grape varieties allowed in Bordeaux, in order of importance, are: *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Cabernet Franc*, *Malbec* and *Petit Verdot*. Bordeaux also produces considerable quantities of white wine. Grape varieties permitted are: *Sémillon*, *Sauvignon Blanc* and *Muscadelle*.

Classic Regions - The Médoc

The Médoc is home to most of the great, classic Clarets. You will find wines labelled AC Médoc that are usually one step above basic Bordeaux, but the very best wines of the Médoc come from even more tightly defined ACs *within* the Médoc. The best of these individual ACs include:

AC Margaux, AC St-Julien, AC Pauillac and AC St-Estèphe. Each of the top ACs of the Médoc has its own character.

This region is dominated by large wine-making estates, known as *châteaux*. Whilst many of these do indeed have a château as their HQ, others have nothing more than the vineyards and a collection of ordinary working buildings. Unlike many producers from other parts of the world, each château tends to produce only one "grand vin" which carries its name. Some of them also make a white wine, and many make a second wine, from vats not considered good enough for the "grand vin".

In 1855 Médoc wines were classified. From the many thousands of wines produced in the area, just sixty were thought worthy of classification. These sixty were sorted into five ranks or, in French, "Crus" (meaning "growths"), i.e. "Premier Cru" (first growth), "Deuxième Cru" (second growth) and so on.

There are only five top ranking, Premier Cru wines:

- Château Lafite-Rothschild
- Château Latour
- Château Margaux
- Château Haut-Brion (actually in Graves)
- Château Mouton-Rothschild.

All classed growth wines command very high prices and sadly many of these, particularly the Premiers Crus, are bought by investors as often as by wine lovers. Who knows if they will ever be drunk?

To this day the classification remains more-or-less unchanged and many of the original classified châteaux are still producing some of the world's greatest wines.

Graves

Graves lies to the south of the city of Bordeaux. This region produces both red and dry white wines on the very gravelly soils after which the region is named. The red wines tend to express a soft, earthy quality. Like the Médoc this region was also classified, but not until 1959. Only a couple of dozen châteaux are entitled to the words "Grand Cru" on their label.

The best vineyard sites of the Graves are clustered in the North of the region. That is where almost all the Grands Crus are situated. In 1987, this area was given a brand new AC of its very own: *Pessac-Léognan*. Wines bearing these words on their label should be of higher quality than most Graves.

The undoubted super-star of the area is Château Haut-Brion. As noted earlier, this property was actually declared a Premier Cru in the 1855 classification of the Médoc due to its exceptional quality. Uniquely, it is allowed to have both classifications on its label: *Médoc Premier Cru* and *Graves Grand Cru*.

St-Emilion

Although the area is quite large, the properties here tend to be much smaller and the wines (exclusively red) are very different. The soil is clay and limestone rather than gravel, and the dominant grape variety is not Cabernet Sauvignon, but the softer Merlot and Cabernet Franc. The wines tend to be approachable at a younger age and to have a warm fruitiness.

It is an area that requires a little bit of caution because of its classification system. St-Emilion wines are divided into 5 classifications. In ascending order, these are:

- St-Emilion
- St-Emilion Grand Cru
- St-Emilion Grand Cru Classé
- St-Emilion Premier Grand Cru Classé "B"
- St-Emilion Premier Grand Cru Classé "A".

Obviously this could be rather confusing as you stand in front of the wine-merchants' shelves! To add to the confusion, unlike the 1855 classification of the Médoc, St-Emilion's system is revised every 10 years or so, with promotions and demotions as necessary.

Pomerol

Pomerol is by far the smallest of the great regions. It has 2 basic constituents that determine the character of its wines: the soil is thick, heavy clay and one grape variety dominates: Merlot. Pomerol wines are extremely soft, seductive and full of spice and vivid fruit. The production tends to be tiny in the area, so the wines are generally expensive. Indeed, Pomerol is home to some of the world's most expensive wines such as Châteaux Pétrus and Le Pin, the latter producing little more than 500 cases each year. You will rarely see these wines in shops as they are snapped up years in advance of production. The wines of Pomerol have never been classified.

Sauternes and Barsac

The Bordeaux area also produces world class white wines, though in tiny quantities. The most famous of these are the sweet wines of Sauternes and Barsac, including the almost legendary Château d'Yquem. These luscious wines (also classified in 1855) are created by a particular and unpredictable fungus, called botrytis. Botrytis rots the grapes, leaving them high in sugar and glycerine which leads to their eventual silky, honeyed sweetness.

RELAZIONE DEL "PROGETTO CANTINA VITIVINICOLA"

DESCRIZIONE AZIENDA:

- UBICAZIONE PROPRIETARIO: VIA S. VITALE 50, 31100 TREVISO
- GIACITURA: PIANEGGIANTE
- ESPOSIZIONE VIGNETI NORD-SUD
- N° ETTARI COMPLESSIVI: 10.5 IN UNICO CORPO
- N° ETTARI USATI PER COSTRUZIONE CANTINA E SPAZI CIRCOSTANTI: 0.5 (5000 m²)
- N° ETTARI PRODUTTIVI: 10
 - a) 1 Ha I.M.13.0.25
 - b) 1 Ha PROSECCO
 - c) 1 Ha CHARDONNAY
 - d) 3 Ha MERLOT
 - e) 2 Ha CABERNET SAUVIGNON
 - f) 2 Ha CARMENERE

VITIGNO	N° Ha	PRODUZ. (Q.li/Ha)	PRODUZ. TOTALE	RESA IN VINO	HI TOTALI
I.M.13.0.25	1	145	145	70%	100
PROSECCO DOC TV	1	145	145	70%	100
CHARDONNAY TRAN.	0.4	180	70	70%	50
CHARDONNAY PASS.	0.6	180	110	30%	33
MERLOT	3	145	435	70%	300
CABERNET SAUVIGNON	2	145	290	70%	200
CARMENERE	2	145	290	70%	200

TOTALE 983 HL

VINI SPUMANTI DA UVE I.M. 13.0.25 E PROSECCO spumantizzati con metodo charmat

VINO BIANCO TRANQUILLO DA UVE CHARDONNAY

VINO BIANCO PASSITO DA UVE CHARDONNAY

VINI ROSSI NON INVECCHIATI DA UVE CABERNET SAUVIGNON, CARMENERE E MERLOT

VINI ROSSI INVECCHIATI DA UVE MERLOT IN PUREZZA O IN BLEND

N° SERBATOI IN ACCIAIO INOX NECESSARI ALLE LAVORAZIONI (TOTALE 1435 HL)

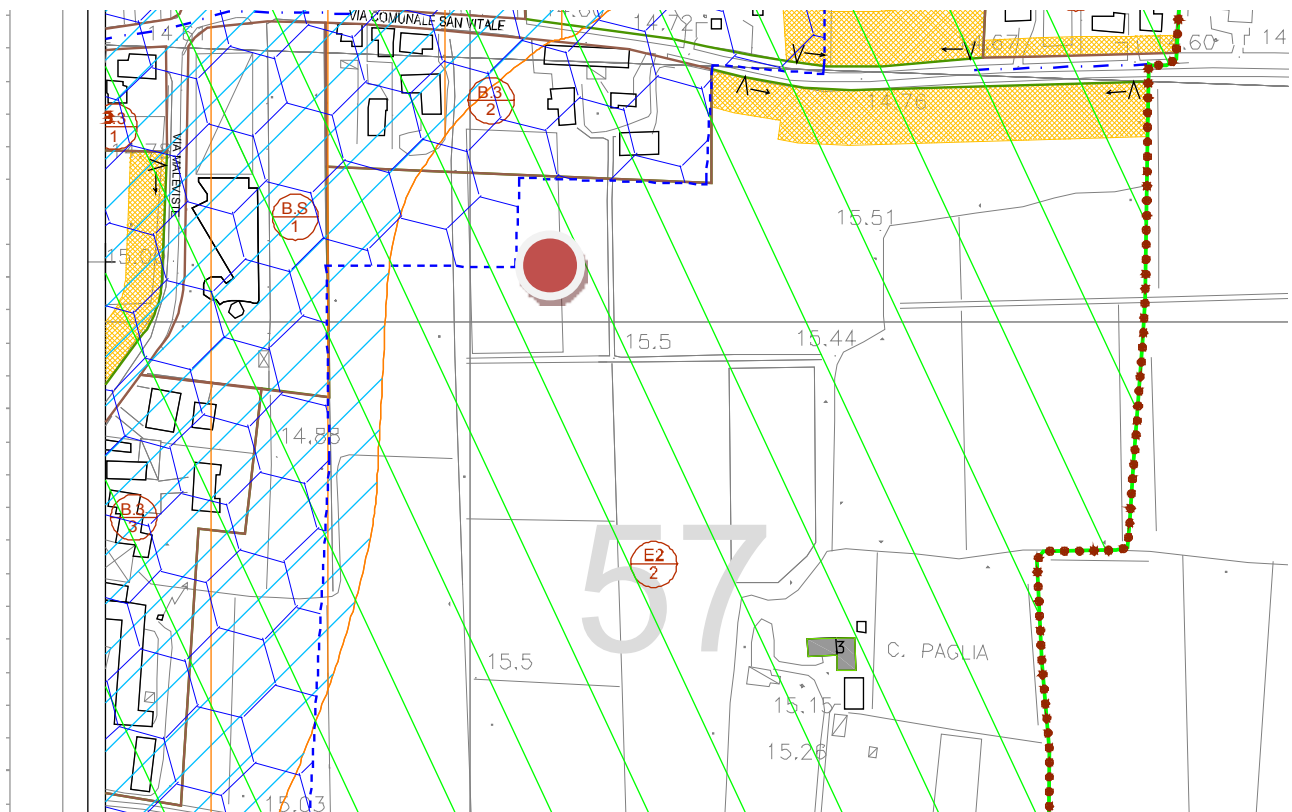
- 8 da 120 HL PERCHE' DURANTE LA MACERAZIONE SONO PRESENTI ANCHE LE BUCCE CHE NE AUMENTANO IL VOLUME (10 M² VINO + 2 M² DI VINACCE)
- 1 da 50 PER LA FERMENTAZIONE DELLO CHARDONNAY
- 1 da 35 PER LA FERMENTAZIONE DEL PASSITO
- 2 da 100 PER LA PRIMA FERMENTAZIONE DEL PROSECCO E I.M.13.0.25
- 2 AUTOCLAVI da 50 HL PERCHE' NON CONVIENE AL PROPRIETARIO SPUMANTIZZARE TUTTO IL VINO CONTEMPORANEAMENTE IN QUANTO GLI SPUMANTI HANNO BREVE DURATA
- 3 da 30 PER LA VENDITA DI VINO SFUSO

N° BARRIQUES NECESSARIE ALL'INVECCHIAMENTO

- 14 per INVECCHIAMENTO DELLO CHARDONNAY PASSITO
- 110 per INVECCHIAMENTO DEI ROSSI (250 HL)

TUTTI I MACCHINARI DI CANTINA SONO MUNITI DI RUOTE (FILTRO ROTATIVO, PRESSA, ECC) PER MANTENERE PIU' ORDINE E PER AVERE PIU' SPAZIO A DISPOSIZIONE PER QUALSIASI MANOVRA.

L'IMBOTTIGLIAMENTO VIENE ESEGUITO DA TERZI PER CONVENIENZA AZIENDALE.
LA CANTINA E' STATA PROGETTATA SECONDO LE NORME PRG DEL COMUNE DI TREVISO DELLA ZONA E2



1. LE DESTINAZIONI AMMISSIBILI DEGLI ANNESSI RUSTICI PREVEDONO COSTRUZIONI PER LA TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI
2. E' DA RICERCARSI, PER QUANTO POSSIBILE, UN PARALLELISMO, UN'ORTOGONALITA' O COMUNQUE UNA COLLOCAZIONE IN ARMONIA CON IL CONTESTO COME AD ESEMPIO L'ALLINEAMENTO COLTURALE DEI CAMPI, ORIENTAMENTI CARDINALI TRADIZIONALI O ALTRI ALLINEAMENTI SUGGERITI DAL CONTESTO
3. LA COSTRUZIONE DI ANNESSI RUSTICI E' AMMESSA NEI LIMITI DI UNA SUPERICIE LORDA DI PAVIMENTO PARI AL RAPPORTO DI COPERTURA DEL 2% PER I FONDI DI AMPIEZZA FINO A 5 Ha E AL 1.5% PER I FONDI OLTRE I 5 Ha.
4. DISTANZA MINIMA DAL CONFINE: 10 M
5. DISTANZA MINIMA DALLA STRADA: 10 M
6. DISTANZA MINIMA DA ALTRI FABBRICATI: ALTEZZA FRONTE PIU' ALTO + 10 M
7. ALTEZZA MASSIMA: 8 M

Il piano terra si estende per circa 1000 mq mentre il piano sotterraneo (INVECCHIAMENTO) e il primo piano (APPASSIMENTO) sono di 188 mq.

È stata progettata una strada per il collegamento della cantina, in quanto non era possibile costruire vicino alla sede stradale (zona B), che passa attraverso un vigneto preparato in modo particolare.

La costruzione portante è composta da cemento armato mentre i muri interni sono in laterizi.

I muri portanti sono di 25 cm più 5 cm di isolante termo-acustico e altri 10 di rifodero interno, i muri interni sono di 20 cm complessivi di spessore.

La fondazione del piano seminterrato è in cemento armato a platea di spessore variabile in base al tipo di carico e al terreno sottostante mentre sotto le due ali è presente una fondazione continua a cordolo o trave rovescio.

I solai sono costruiti con laterizio miscelato a cemento armato dello spessore di 40 cm.

Il tetto ha pendenza del 30%, è a doppia falda ed è spesso 20 cm con tegole a vista.

L'entrata per i visitatori è stata prevista nella zona ovest dove è stata progettata un'ala che comprende uffici con annessi bagni, sala degustazione (con un vetro di 4mq con vista sui vigneti a sud e altre finestre a ovest per averla più possibile illuminata dal sole), punto vendita e altri bagni per i visitatori tra cui uno per portatori di handicap.

La parte centrale che collega l'ala appena descritta con quella di lavorazione prevede un magazzino non finestrato ma provvisto solo di 2 portoni per preservare il materiale e soprattutto qualora ci fossero bottiglie in stoccaggio in pallets, una scala che collega il piano sottostante e quello superiore, un montacarichi, uno spogliatoio e i bagni per gli operai della cantina.

L'ala di lavorazione prevede il laboratorio e i serbatoi, citati sopra, raggiungibili con passerelle in acciaio inox fabbricate appositamente. Solo per il serbatoio da 35 HL e i 3 da 30 del punto vendita sono usate scale in acciaio a norma di sicurezza.

Per la pressatura si è pensato a una pressa mobile con un nastro sottostante che, grazie all'apertura nel muro portante, convoglia in un carro o in un container, tutte le vinacce prodotte.

Il caricamento della pressa è previsto con un carro-tramoggia che scarica direttamente l'uva tramite la porta che viene collocata verso l'alto.

Tra le 2 ali e la parte centrale si è creata una corte quadrata orientata a sud per rendere la costruzione più tradizionale.

Il piano sotterraneo prevede un corridoio di un metro all'esterno dei muri portanti con successivo muro impermeabilizzato a contatto col terreno al fine di creare un ricircolo d'aria e per mantenere la temperatura costante estate-inverno.

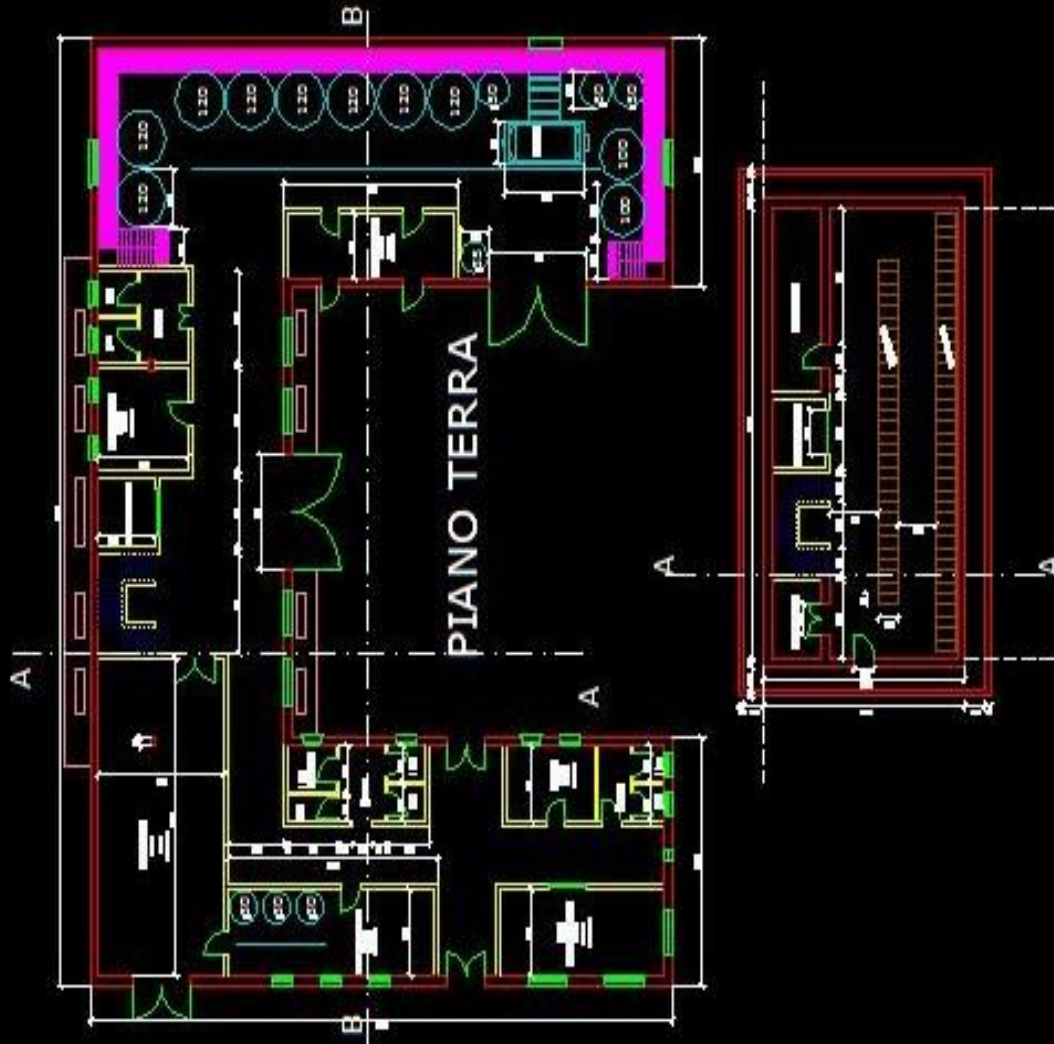
Il primo piano è stato progettato per l'appassimento delle uve infatti ben 4 finestre per la facciata nord e altre 4 per quella sud da 2 mq cadauna sono state previste per il ricircolo dell'aria in modo naturale.

Nelle altre 2 facciate sono previste 2 finestre da 2 mq ciascuna, una per facciata.

L'intonaco esterno è di colore bianco.

Si è cercato di mantenere la struttura più bassa possibile per limitare l'impatto ambientale e si è aggiunta un'aiuola nel centro della corte per migliorarne sia l'aspetto che la viabilità soprattutto durante il periodo di vendemmia.

- N° TAVOLE 3
 1. PIANTE DI: PIANO TERRA, PIANO SOTTERRANEO E PRIMO PIANO
 2. PROSPETTI NORD, EST, SUD E OVEST
 3. SEZIONI A-A E B-B, POSIZIONE IN CARTA TECNICA REGIONALE DELLA CANTINA NEI FOGLI DI CANIZZANO E ZERO BRANCO (LA PROPRIETA' E' DIVISA NEI DUE FOGLI)
- N° REVISIONI 15
- SCALA 1:100 TRANNE CARTA TECNICA REGIONALE (1:500)
- PROFESSORI RESPONSABILI: FRANCO CURTOLO E LORENZO CONIZZOLI



PIANO TERRA



PIANO 1



PIANO INTERRATO

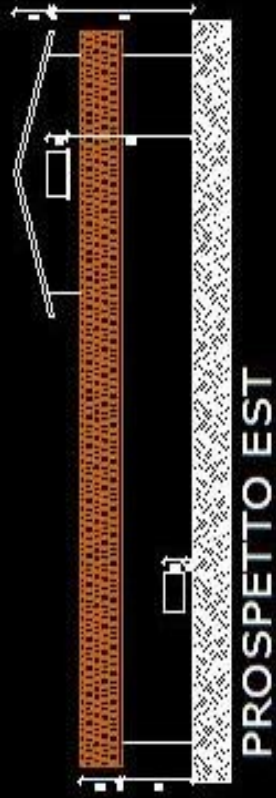
PORRICELLI GENNARO
ROBERTO 6^VA
A.S. 2009-2010
SCUOLA ENOLOGICA
"G.B. CERLETTI"
CONEGLIANO

PROGETTO CANTINA
VITIVINICOLA

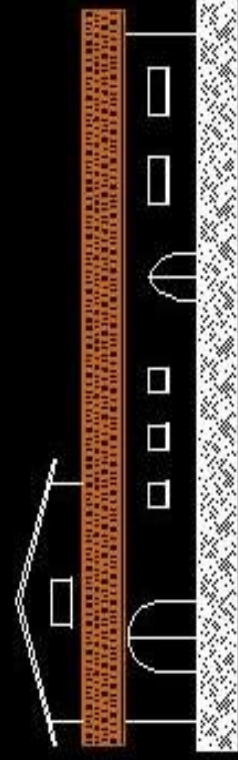
TAVOLA N. 1

SCALA 1:100

PROFESSORI
FRANCO CURTOLO
LORENZO CONIZZOLI



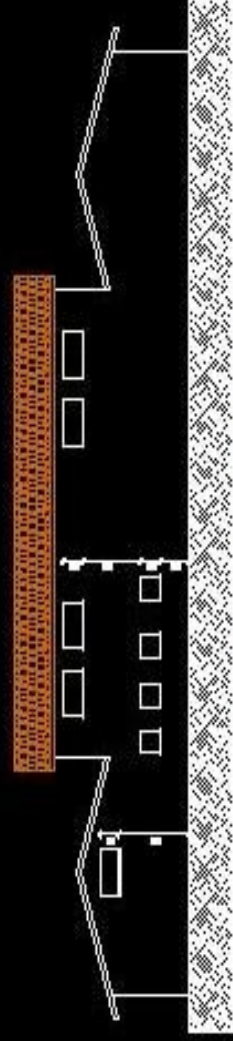
PROSPETTO EST



PROSPETTO OVEST



PROSPETTO SUD



PROSPETTO NORD

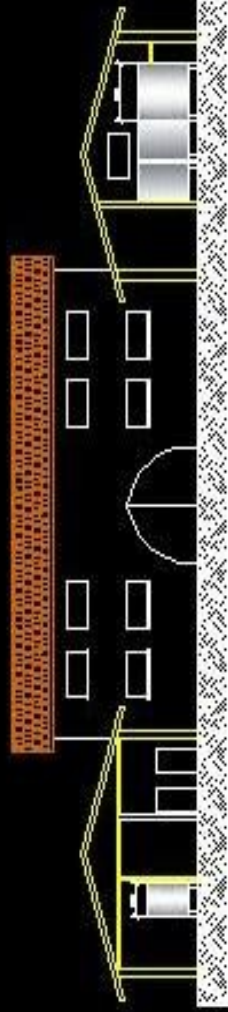
PORRICELLI GENNARO
ROBERTO 6[^]VA
A.S. 2009-2010
SCUOLA ENOLOGICA
"G.B.CERLETTI"
CONEGLIANO

PROGETTO CANTINA
VITIVINICOLA

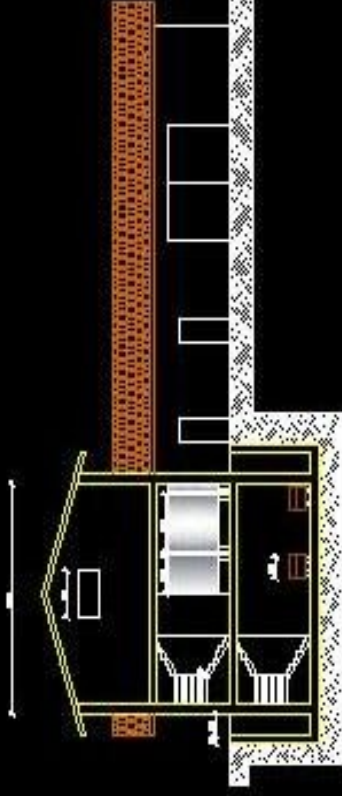
TAVOLA N. 2

SCALA 1:100

PROFESSORI
FRANCO CURTOLO
LORENZO CONIZZOILI



SEZIONE B-B



SEZIONE A-A



SCALA 1:500

PORRICELLI GENNARO
ROBERTO 6[^]VA
A.S. 2009-2010
SCUOLA ENOLOGICA
"G.B.CERLETTI"
CONEGLIANO

PROGETTO CANTINA
VITIVINICOLA

TAVOLA N. 3

SCALA 1:100

PROFESSORI
FRANCO CURTOLO
LORENZO CONIZZOLI

SCHEDA TECNICA SANTE ROSSO

AZIENDA DI PRODUZIONE: CECCHETTO di Cecchetto Giorgio, Tezze di Piave (TV)

DENOMINAZIONE: Piave D.O.C.

ANNATA: 2007

VARIETA': Merlot

CLONE: Isv-F-V 4 L'azienda sceglie, poco prima della vendemmia, il miglior clone del vigneto policlonale per caratteristiche qualitative e lo vinifica separatamente.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

ZONA DI PRODUZIONE: Motta di Livenza (TV)

TIPOLOGIA DI TERRENO: Terreno pianeggiante che si è creato nel corso dei millenni ad opera delle glaciazioni e dei successivi depositi alluvionali, trasportati dalle acque di scioglimento degli antichi ghiacciai che ritirandosi, rilasciavano minute particelle di argilla calcarea. Inoltre a debole profondità si riscontra la formazione di vari strati di aggregazione di carbonati, da cui ne esce il tipico detto locale "terreni ricchi di caranto".

PROCESSO DI PRODUZIONE

VENDEMMIA: 24 settembre 2007 dopo una lieve surmaturazione in pianta

L'uva viene diraspa-pigiata e fermentata con lieviti selezionati (Zymaflore ceppo F15 di *Saccaromyces cerevisiae* prodotto dalla ditta Laffort) in tini di rovere per circa 10 giorni ad una temperatura di circa 28/29°C procedendo con 2-3 follature al giorno e per un totale di 2 delestage dove la temperatura viene abbassata, con l'ausilio di un sistema frigo, di circa 4°C.

La svinatura avviene 2 giorni dopo la fine della fermentazione perché una macerazione troppo lunga delle bucce, soprattutto del Merlot, renderebbe il prodotto troppo vegetale e tannico.

Il vino ottenuto viene affinato in barriques di secondo passaggio per almeno 8 mesi dove viene portata a termine la fermentazione malolattica, che inizia in acciaio, con l'ausilio di batteri lattici selezionati.

DATA IMBOTTIGLIAMENTO: 24 aprile 2009

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino piuttosto intenso

PROFUMI: Ricordano la frutta matura, la prugna e la ciliegia con un finale floreale

SAPORE: Asciutto, armonico e persistente

ABBINAMENTI: Carni alla brace e formaggi particolari

PREMIO MIGLIOR MERLOT D'ITALIA

L'azienda Cecchetto si è aggiudicata per due anni consecutivi il premio Miglior Merlot d'Italia, concorso che si svolge al Aldeno (TN), con il Sante Rosso 2006 (2008) e il 2007 nell'ultima edizione.



COMUNE DI ALDENO



MondoMerlot

7° Concorso Nazionale

Merlot d'Italia

Categoria D.O.C. e D.O.C.G. 2008/07

Miglior Merlot nazionale

Vino Piave Merlot "Sante Rosso" 2007

Presentato dall'Azienda Agricola _____

Cecchetto Giorgio

Aldeno, ottobre 2009

Il Sindaco
Emiliano Beozzo

ANALISI DEL VINO A FINE FERMENTAZIONE



LABORATORIO ENOCIMICO 

EX ALLIEVI SCUOLA ENOLOGICA CONEGLIANO - Soc. Coop.

31020 S. PIETRO DI FELETTO (TV) - Via Crevada, 69
Tel. 0438.451464 - Fax 0438.451468 - C.F. e P.IVA 00487200263

Spett.le
AZIENDA AGRICOLA CECCHETTO GIORGIO
Via Piave, 67
31020 TEZZE DI VAZZOLA TV

CONTROLLO CANTINA N° 05526/07

Data Presentazione: 08/11/2007 Azienda titolare :
Data del campione : 07/11/2007 Natura del Campione: **MERLOT T 07**
Quantità: Docc:
Partita: Recipiente:
Lotto: Stabilimento:

Targa Veicolo:
Azienda Terzista :
Data Inizio prova: 08/11/2007 Data fine prova: 08/11/2007

Determinazione	Metodo	Incertezza	U.M.	Valore
Acido L.(+) lattico	POP 233		g/l	1.37
Acido L.(-) malico	POP 232		g/l	0.42
Rame	POP 216		mg/l	0.08
Titolo alcolometrico volumico	POP 204		% vol	13.13
densità distillato idroalcolico				0.98279
Densità a 20/20° C	POP 210			0.99479
Zuccheri riduttori	POP 214		g/l	1.40
Titolo alcolometrico volumico totale			% vol	13.21
Acidità totale, in acido tartarico	POP 201		g/l	5.2
Acidità volatile, in acido acetico	POP 202		g/l	0.34
Anidride solforosa totale	POP 206		mg/l	70.00
Anidride solforosa libera	POP 206		mg/l	28.00
pH	POP 211			3.69
Estratto secco totale			g/l	30.9
Estratto secco netto	POP 209		g/l	29.5

Data del rilascio
08/11/2007

Validato dal
Responsabile del Laboratorio
Enol. Celestino Poser

Il Laboratorio opera in conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2000
Il presente attestato di analisi non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio
Il risultato della prova si riferisce esclusivamente al campione analizzato.
I valori analitici sono eseguiti con metodi interni.

SCHEDA TECNICA LIEVITO SELEZIONATO ZYMAFLORE CEPPO F15 DI *Saccaromyces cerevisiae* DELLA DITTA LAFFORT

SELEZIONATORI: SARCO e UNI BORDEAUX facoltà di enologia

PROVENIENZA: Gironda

ANNO DI COMMERCIALIZZAZIONE: 1999

ASPETTO: granulare

PROPRIETA':

➤ CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- buona valorizzazione del potenziale polifenolico dell'uva, limitando l'aggressività dei tannini, grazie ad un'estrazione ottimale di proteine e polisaccaridi totali
- buona rivelazione varietale del ceppo

➤ CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- g) elevata capacità di adattamento nei mosti
- h) potere alcoligeno elevato (14,5 % vol.)
- i) elevata produzione di glicerolo
- j) ottima cinetica fermentativa
- k) buona resistenza alle temperature elevate ed agli sbalzi termici
- l) bassa produzione di acidità volatile

IMPIEGO:

Questo ceppo di lievito è raccomandato nella produzione di vini rossi di qualità con gradazioni alcoliche elevate. Assicura la produzione di vini armonici, pieni e grassi. Nel caso dei vitigni aromatici come Merlot, Pinot Nero, Sangiovese, Tempranillo, Syrah e Grenache esalta gli aromi varietali.

MODALITA' D'IMPIEGO

Al fine di ridurre i rischi di contaminazione, ogni 500 g di prodotto devono essere miscelati con 500 g di zucchero in 5 L di acqua a 38-40°C.

Si può utilizzare, senza usare la soluzione acqua e zucchero, una miscela al 50% d'acqua e mosto fresco solfitato ma sempre alla temperatura di 38-40°C.

Lasciare riposare per 20 minuti, poi agitare dolcemente.

Infine versare l'inoculo direttamente nella vasca di fermentazione ed omogeneizzare con un rimontaggio.

CONFEZIONAMENTO:

8. sacchetto da 500 g
9. cartone da 10 kg (20 sacchetti da 500 g)

DOSE D'IMPIEGO:

- 20 g/HL o secondo il consiglio dell'enologo.

Questo ceppo di lievito è usato dalla ditta Cecchetto per la fermentazione del Sante Rosso, premiato ad Aldeno (TN) come Miglior Merlot d'Italia.

Questo ceppo di lievito è usato in generale per i vini rossi ma la ditta DSM ha selezionato un ceppo specifico per la varietà Merlot denominata COLLECTION CEPAGE MERLOT.

Nella pagina successiva è allegata la scheda tecnica del ceppo appena nominato.

Collection CÉPAGE Merlot

Lievito enologico *Saccharomyces cerevisiae*

Favorisce il carattere varietale dei vini prodotti dai vitigni Merlot.

Origine

Ceppo n° 4882 selezionato nella regione di BORDEAUX da ITV Francia con la partecipazione di CIVB Bordeaux.

Applicazioni

Collection Cépage Merlot® è un lievito specificamente selezionato per una vinificazione ottimale in rosso del vitigno Merlot.

Permette di ottenere vini morbidi ed espressivi, con tannini morbidi e con note aromatiche complesse (ciliegia, lampone, mora, prugna e spezie).

Proprietà enologiche

Cinetica di fermentazione

- Fase di latenza breve, cinetica rapida e regolare.

Rendimento zucchero/alcool

- 16,5 g di zucchero per 1 % di alcool.

Caratteristiche tecnologiche

- m) Temperatura di fermentazione ottimale: da 25 a 30 °C.
- n) Resistenza all'alcool: 14,5 % vol.
- o) Resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/l.
- p) Debole produzione di schiuma.

Caratteristiche del metabolismo.

10. Produzione di glicerolo alte: da 5 a 9 g/l.
11. Produzione di acidità volatile ridotta, generalmente
12. inferiore a 0,20 g/l.
13. Produzione di acetaldeide ridotta, inferiore a 25 mg/l.
14. Produzione di H₂S scarsa.
15. Produzione di SO₂ limitata, inferiore a 10 mg/l.
- 16.

Favorisce l'estrazione di polifenoli e di macromolecole che contribuiscono alla produzione di vini corposi, rotondi ed equilibrati.

Buoni risultati su Montepulciano, Sangiovese, Grenache.

Fenotipo: neutro al fattore Killer.

Dosi d'impiego

Collection Cépage Merlot® contiene 10 miliardi di cellule attive per grammo.

Dose raccomandata: 20 g/hl

Confezionamento

Collection Cépage Merlot® è presentato in pacchetti sotto vuoto da 500 g.

Immagazzinare il prodotto nel suo imballaggio di origine ben chiuso, in un ambiente fresco (5 - 15 °C).

BIBLIOGRAFIA

G. Tamai (2009), "Catalogo dei Cloni, Varietà di uva da vino", Ed. Agricole



BIBLIOTECA DELLA SCUOLA ENOLOGICA DI CONEGLIANO

A. Calò, A. Scienza, A. Costacurta, "Vitigni d'Italia, le varietà tradizionali per la produzione di vini moderni", Ed. Agricole

A. Leygnier, "Routes du vin en Bordelais", Ed. Hachette

G. Molon (1906), "Ampelografia, descrizione delle migliori varietà per uve da vino, uve da tavola, portinnesti e produttori diretti" volume 2 di 2, Ed. Ulrico Hoepli

G. Rorato (1995), "Civiltà della Vite e del Vino nel Trevigiano e nel Veneziano", Ed. Morganti

L' Informatore Agrario n° 41/99
"Vins de Bordeaux", Ed. Larousse



CENTRO DI CULTURA E CIVILTÀ CONTADINA
BIBLIOTECA INTERNAZIONALE "LA VIGNA"

E. Costantini, C. Mattaloni, C. Petrusi (2007), "La vite nella storia e nella cultura del Friuli" Tomo 2, Ed. La Nuova Base Udine

G. Dalmaso (1931), "Uve da vino" volume vitigni rossi, Federazione Italiana dei Consorzi Agrari di Piacenza

G. Foex (1891), "Cours complet de viticulture" 3^a edizione, Ed. Camille Coulet

S. Mondini (1903), "I vitigni stranieri da vino coltivati in Italia", Ed. G. Barbera Firenze

Enotria anno 2008 e 2009, rivista annuale

L'Italia Agricola n°01/1940, rivista mensile illustrata, Ramo Editoriale degli Agricoltori, Roma

Conte J. De Rovasenda, F. Cazalis, G. Foex (1881), "Essai d'une Ampélographie Universelle", Ed. Camille Coulet Montpellier

Mas et Pulliat (1876-1877), "Le Vignoble" Tomo 2, Ed. G. Masson Parigi

Conte Odarte (1854), "Traité des cépages" 3^a edizione, Ed. Tours Parigi

V. Pulliat (1888), "Mille Variétés de Vignes (description&sinonimes)" 3^aedizione, Ed. Camille Coulet Montpellier

T. Taramelli, A. Vianello, A. Carpenè (1873), "La vite ed il vino nella provincia di Treviso"

P. Viala, V. Vermorel (1905), "Ampélographie" Tomo 6 di 7, Ed. Masson Parigi

A. Vianello, A. Carpenè (1867), "Nozioni tecnico pratiche di Viticoltura e Vinificazione" Parte 1 Viticoltura, Tip. Ist. Dei Giovani Abbandonati

Bollettini Ampelografici del Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio dal 1870 al 1885

SITOGRAFIA

www.oiv.int

www.venetoagricoltura.org

DATI FORNITI DA:

- COSTI DI ASSICURAZIONE (polizza 2010), FATA ASSICURAZIONI sede di Castagnole
- DATI PREZZI CANTINA SOCIALE VITTORIO VENETO (DAL 1989 AL 2007), VENETO AGRICOLTURA sede di Conegliano
- COSTO D'IMPIANTO VIGNETO (2010), CONSORZIO AGRARIO DI TREVISO E BELLUNO sede di Ospedaletto d'Istrana
- DATI SULLE SUPERFICI VITATE DI MERLOT (DA 2004 A 2010) NELLA REGIONE VENETO E NELLA PROVINCIA DI TREVISO, REGIONE VENETO E AVEPA
- DATI SUL VINO, AZ.AGR.CECCHETTO di Giorgio Cecchetto