

IN SICILIA

# Comportamento di selezioni clonali di Chardonnay

Dall'analisi delle risposte viticole ed enologiche di un gruppo di cloni di Chardonnay, italiani e non, sono emerse differenze dal punto di vista produttivo e sensoriale che suggeriscono di utilizzarli in funzione del vino ricercato, seppure ricordando che è buona norma usare nell'impianto del vigneto più di un clone, per mantenere elevata la complessità del vino ottenibile

A. Sparacio, F. Capraro, G. Genna, L. Prinzivalli, S. Sparla, V. Melia

## Conclusioni

Dal punto di vista viticolo i cloni testati hanno mostrato significative differenze di produttività; infatti questa è risultata più elevata nei cloni 96 e 1 GM, associata anche ai valori più elevati della produzione per gemma. Quest'ultimo dato, pur se condizionato da altri fattori quali quelli pedologici e nutrizionali, risulta di fondamentale importanza per la definizione, anche se in maniera non assoluta, del carico gemmario lasciato con la potatura in funzione della produzione per ceppo perseguita.

I dati della fertilità (reale e potenziale) rilevati nei tre anni di osservazione hanno evidenziato, come per le altre varietà bordolesi che si sono diffuse

gliere i cloni 96 e SMA 123.

È opportuno comunque sottolineare che sarebbe buona norma utilizzare nell'impianto del vigneto più di un clone, al fine di mantenere elevata la complessità del vino ottenibile.

**Antonio Sparacio, Felice Capraro  
Giuseppe Genna, Leo Prinzivalli  
Salvatore Sparla, Vincenzo Melia**

*Istituto regionale della vite e del vino  
Palermo*

*Settore tecnico-sperimentale  
irvv@vitevino.it*

Si ringrazia Duilio Porro dell'Ismaa per l'elaborazione statistica dei dati.

La bibliografia verrà pubblicata negli estratti.

L'INFORMATORE AGRARIO 49/2005

in Sicilia, dei buoni valori; in particolare la fertilità delle gemme basali dei singoli cloni, anche se per sintesi non è stata riportata, è tale da non presentare particolari limitazioni nell'adottare sistemi di potatura meccanizzabili quali il cordone speronato.

Tutti i cloni in osservazione hanno raggiunto ottimali livelli di accumulo zuccherino e interessanti valori dell'acidità titolabile, fatto quest'ultimo di fondamentale importanza negli ambienti caldi per produrre vini che presentino un certo equilibrio naturale; è pur vero anche che alcune selezioni clonali (95 e 96) hanno evidenziato in media valori di pH nei mosti più alti rispetto alla norma.

Dal punto di vista sensoriale i cloni

hanno generato vini con un'ottima propensione a dare prodotti con una buona e spiccata complessità aromatica; alcuni si sono distinti anche per la struttura e la corposità tanto che potrebbero essere indicati per essere fermentati direttamente in legno.

Concludendo, supportati dai dati emersi dai due anni di vinificazione, si possono dare le seguenti indicazioni:

- per ottenere vini corposi e particolarmente complessi dal punto di vista aromatico ci si può orientare verso i cloni 277, 96 e 78;
- per ottenere vini in cui venga esaltata la componente «fruttato» si possono utilizzare i cloni 277, 78 e 76;
- per ottenere vini che presentino un certo equilibrio acidico si possono sce-