



GAROFANATA

N° REPERTORIO: 42
inserita il 06.12.2007

FAMIGLIA: Vitacee

GENERE: Vitis

SPECIE: Vinifera

NOME COMUNE: Vite

SINONIMI: Garofalata

RISCHIO DI EROSIONE:

Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Provincia di Ancona

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

L'accessione è a bacca bianca ed è stata recuperata con questo nome, non citato nei vecchi repertori ampelografici regionali, in un vecchio vigneto dell'area di Corinaldo (AN), dove un tempo avrebbe comunque avuto una certa diffusione. Tracce bibliografiche della presenza nelle Marche del vitigno Garofanata è stato possibile trovarle solo nel dattiloscritto non pubblicato (appunti) "ampelografia marchigiana" (1962), dell'ampelografo marchigiano degli anni '60, Bruni. Il Bruni segnala come sottovarietà di Moscato bianco (pagg. 97 e 98) la Garofalata: "In alcune zone della regione si trovano diffusi vitigni di uva Garofalata o Moscato bastardo, che differiscono specialmente per essere più vigorosi, più produttivi, per produrre grappoli con acini leggermente sub-ovali e per sapore di moscato meno accentuato". Bibliografia "Bollettino ampelografico" II, pag. 98, X pag. 58. Nei Censimenti Agricoltura - ISTAT '70, '80 e 2000, non sono mai state rilevate superfici vitate di questo vitigno.

Il programma di recupero e di caratterizzazione del germoplasma viticolo marchigiano, condotto da ASSAM in collaborazione con le istituzioni locali e nazionali, ha portato alla individuazione di una serie di vecchi biotipi conosciuti nei diversi areali viticoli marchigiani con varie denominazioni locali e, in qualche caso, alla loro discriminazione varietale. Tra questi "Petrignone", vitigno segnalato in quanto diffuso anticamente nell'area matelicense e fabrianese, attualmente residuo in alcuni esemplari sparsi dello stesso areale, presenta corrispondenza morfologica e genetica con Garofanata. Sono stati rinvenuti in località Serra S. Abbondio (PU) materiali con la denominazione locale di "Petrignone" che sono stati confrontati geneticamente (Analisi biomolecolare) con i materiali di Garofanata originariamente selezionati da ASSAM e che hanno, nel frattempo, ottenuto il riconoscimento varietale presso la Commissione Ministeriale.

Le indagini genetiche sono state eseguite presso i laboratori del CRA-VIT (Consiglio Per la Ricerca in Agricoltura - Viticoltura) di Conegliano V. ed hanno permesso di accertare che il vitigno conosciuto, fin da tempo antico nelle Marche con il nome di "Petrignone", presenta corrispondenza genetica con Garofanata. Per quanto sopra, si deve ritenere che Garofanata avesse un tempo una diffusione ben più ampia di quanto si potesse ritenere in un primo momento. Il vitigno era diffuso in tutta l'area preappenninica dell'alto anconetano e forse anche in quello di Pesaro/Urbino, come documentato dai Lavori Ampelografici di fine '800 (Lavori della Commissione ampelografia della provincia di Ancona nell'anno 1876). Tra i vitigni censiti nella provincia di Ancona figura il "Petrignone Bianco" con diffusione a Cerreto, Fabriano, Genga. Viene indicato anche un probabile sinonimo "Pampanone" diffuso anche in altri areali della regione Marche, la cui corrispondenza morfologica e genetica con "Petrignone" e quindi con Garofanata, è però da accertare. Le prove comportamentali agronomiche ed enologiche, nonché morfologiche e genetiche, svolte sino ad oggi, hanno interessato pertanto l'unico biotipo recuperato nell'area di Corinaldo (AN) e conservato presso il vigneto dell'ASSAM "Germoplasma viticolo delle Marche", a Carassai (AP).

Allo stato attuale, in seguito all'azione di valorizzazione del vitigno svolta dall'ASSAM(1), la Garofanata ha trovato l'interesse di alcuni tecnici e viticoltori, per cui risulta recentemente piantato in alcuni vigneti di carattere amatoriale.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA E GENETICA SPECIFICA

GERMOGLIO DI 10-30 cm

Apice del giovane germoglio aperto, di colore verde biancastro, cotonoso, con leggera pigmentazione antocianica all'estremità. Le foglioline apicali sono spiegate, cotonose, di color verde biancastro, leggermente carminate.

FOGLIA ADULTA

È di media grandezza, pentagonale, quinquelobata, con seni laterali profondi con base ad "U", forma a "clava" e seno peziolare a "lira chiuso". Il lembo è contorto,

spesso, involuto, con pagina inferiore glabra. Il picciolo verde, sottile, sfumato di pigmentazione antocianica.

GRAPPOLO

È medio-piccolo (g 180-200), di forma piramidale, tendente al compatto; il peduncolo è corto e semilegnoso.

ACINO

È medio-grande (g 2,40), ovoide, verde dorato, pruinoso, screziato di marrone se prolungata è stata l'esposizione al sole. La buccia è sottile, con ombelico non evidente e pedicelli corti. La polpa è incolore, succosa, leggermente aromatica.

CARATTERISTICHE ATTITUDINALI AGRONOMICHE E TECNOLOGICHE

La Garofanata germoglia contemporaneamente a Fiano, Riesling e Sauvignon, mentre anticipa di qualche giorno il Trebbiano Toscano.

La fioritura è contemporanea a quella del Trebbiano T.; l'invasiatura, avviene in epoca precoce, seguendo di qualche giorno quella dello Chardonnay e anticipando rispetto a Trebbiano T.; la maturazione è medio-tardiva ed avviene in epoca contemporanea al Trebbiano Toscano.

Garofanata presenta una vigoria contenuta, buona fertilità delle gemme e media produttività. Ha mostrato inoltre facilità di adattamento e rusticità non risultando infatti, particolarmente suscettibile ad attacchi parassitari e alle fisiopatie.

Produce inoltre uve di qualità costante con mosti caratterizzati da elevata acidità, buon livello zuccherino.

UTILIZZAZIONE

Per la vinificazione

PARAMETRI COMPORTAMENTALI TECNOLOGICI

Le attitudini enologiche della cultivar sono state verificate soprattutto nelle produzioni derivanti dall'attività sperimentale, ma anche da produzioni ottenute da vigneti amatoriali nella zona di antica coltivazione e diffusione. Questa cultivar a bacca bianca è caratterizzata dall'aromaticità del succo delle sue uve, riscontrabile in seguito nel vino che da essa si ottiene. Il vino Garofanata si caratterizza per un colore giallo paglierino mediamente intenso con deboli riflessi verdi. All'olfatto presenta una buona intensità aromatica in cui spiccano note floreali, riconducibili al biancospino e note fruttate, riconducibili agli agrumi ed alla mela verde. In alcune annate sono state riscontrate note spezziate di tabacco dolce, paglia e fieno.

Al gusto il vino di Garofanata si presenta fresco, di media struttura, di buona sapidità e con note retrofattive di pesca. Il giudizio complessivo riscontrato negli anni di vinificazione è stato senz'altro positivo anche se i parametri chimici ed organolettici non sono sempre stati costanti in quanto fortemente influenzati dall'andamento climatico stagionale. Sicuramente si tratta di un vitigno/vino dotato di complessità, di originalità e di un elevato valore enologico per cui una sua reintroduzione nel suo areale tipico di coltivazione potrà risultare positiva.

Parametri comportamentali agronomici riassuntivi

(Accertamento dei parametri rispetto a Trebbiano T.)

Media delle osservazioni
Vigoria: medio – bassa
(< Trebbiano T.)

Fertilità delle gemme: *media*
(n° 1,2 infior/gemma)
(</= Trebbiano T.)

Posizione 1° germoglio fruttifero:
II° nodo

Produzione: *media e costante*;

Caratteristiche del mosto:
*buoni livelli di concentrazione
zuccherina e di acidità*;

Resistenze o sensibilità: *abbastanza
rustica*

Comportamento alla moltiplicazione
vegetativa: *normale*

FENOLOGIA

Germogliamento: 30 marzo (- 5 gg)

Piena fioritura: 30 maggio (- 3 gg)

Inviatura (50%): 30 luglio (- 7 gg)

Maturazione: II dec. di settembre
(= gg)

Caratteristiche produttive

Vitigni	Peso grapp. g.	Prod./ceppo Kg	Resa (t/ha)	Zuccheri (Brix°)	Acidità tot. (g/l)	pH
Garofanata	150-220	4,00-6,00	8,8-13	20,0-21,5	7,50	3,15
Trebbiano T.	250-420	5,00-8,00	11-18	18,0-20,0	7,05	3,20

Principali parametri compositivi del vino Garofanata ottenuto nell'areale di sperimentazione (Media annate 1996-2000)

Parametri	U.m.	Valori
Alcol	vol.%	12,01
Acidità tot.	g/L ac.tartarico	8,50
pH		2,95
Acido tartarico	g/L	3,3
Acido malico	g/L	2,90
Acido lattico	g/L	tracce
Polifenoli totali (a° 280 nm)	mg/l	199
Leucoantociani	mg/l	48
Catechine	mg/l	9
Estratto ridotto	g/l	23,3

Schede varietali tratte da:

⁽¹⁾ Virgili S., Silvestroni O., Romagnoli E., Filippetti I., Ramazzotti S., Polidori E., Silvestri Q., "Recupero e valorizzazione di vitigni locali minori delle Marche" – Atti del I° Convegno Nazionale Viticoltura 2007 – ITALUS HORTUS, Vol. 14, n° 3, pp. 44-48.

⁽²⁾ Virgili S., Romagnoli E., "Verifica ed ampliamento della base ampelografica marchigiana" – I quaderni del 5b – ASSAM, Ancona 2002.

