

43^a MO.ME.VI
Mostra Meccanizzazione Vitivinicoltura
82^a MOSTRA AGRICOLTURA

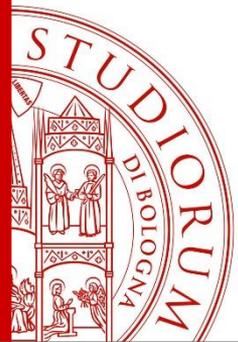
TRE VITIGNI FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Sabato 23 marzo 2019 - ore 10.00 Sala Zanelli

Il Merlese

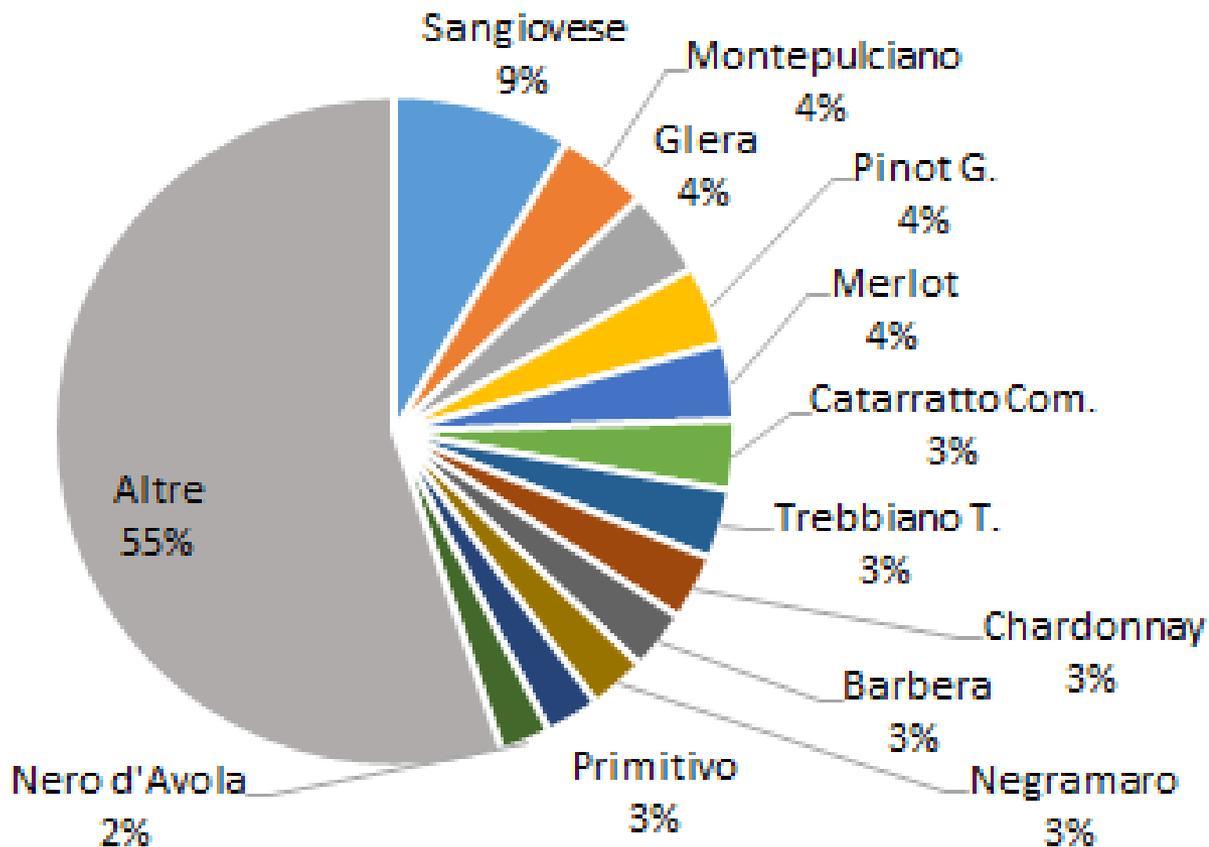
**Ilaria Filippetti, Gianluca Allegro, Chiara Pastore,
Emilia Colucci, Gabriele Valentini e Cesare Intrieri**

**Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari
Università di Bologna**



Diffusione delle varietà coltivate in Italia

545 varietà iscritte al RNVV



Tappe del progetto di miglioramento genetico Unibo per la selezione del Merlese

1983: impollinazione incrociata tra numerosi parentali (Lambrusco di Sorbara, Sangiovese, Cabernet franc, Merlot, Cabernet Sauvignon) --- 23 famiglie di incroci;

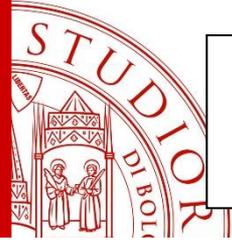
In particolare l'incrocio tra **Sangiovese e Merlot** è stato effettuato demascolando fiori di Sangiovese, il cui stigma è stato spennellato con polline fresco prelevato da grappoli fiorali di Merlot.



1984: piantine da seme dai vinaccioli (circa 12.000 semenzali)



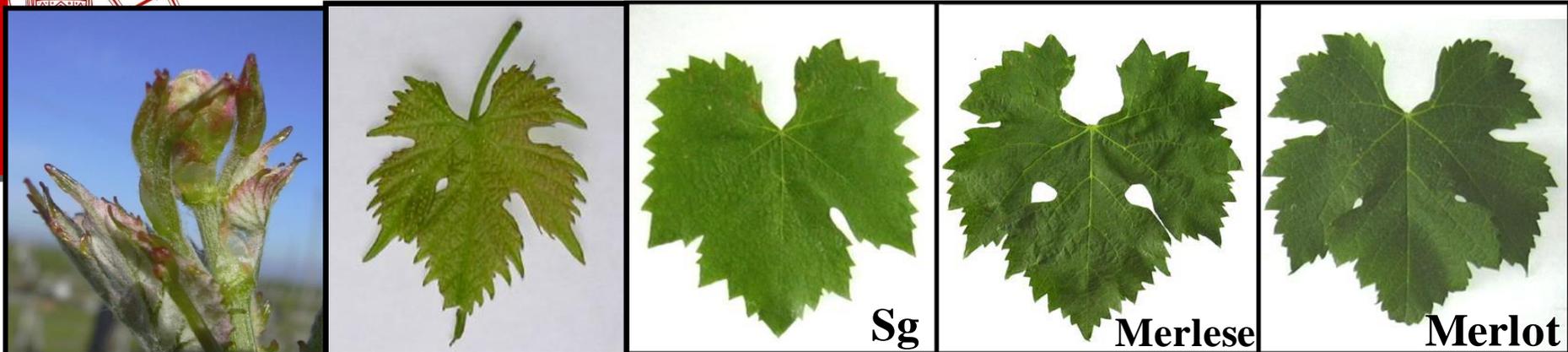
1985 : le piantine, franche di piede, sono state poste a dimora in un vigneto sperimentale collinare dell'Università di Bologna



Tappe del progetto di miglioramento genetico Unibo per la selezione del Merlese

- ✓ **1990-1994:** selezione di primo livello basata su valutazioni morfo-biologiche dei semenzali;
- ✓ **1997-2001:** selezione di secondo livello – su viti innestate (SO4 e K5BB) appartenenti a 11 famiglie di incroci allevate a cordone libero in loc. Cadriano (BO) basata su rilievi morfologici, produttivi e qualitativi delle uve;
- ✓ **2002-2005:** restringimento della selezione a 4 famiglie (Lambrusco di Sorbara x Cabernet Franc, Lambrusco di Sorbara x Merlot, Lambrusco di Sorbara x Cabernet Sauvignon, **Sangiovese x Merlot**);
- ✓ **2007:** iscrizione del Merlese nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite ed inizio della fase di pre-moltiplicazione.

Caratterizzazione ampelografica del Merlese



Biotipo	VVMD25	VVMD27	VVMD7	VVMD5	VVMD6
Merlese CAB1	243-245	185-191	239-239	226-226	190-200
Sangiovese	245-245	179-185	239-263	226-236	190-208
Merlot	243-253	189-191	239-247	226-236	200-208

Epoca germogliamento: media dopo Sangiovese e Merlot
Epoca maturazione: medio precoce prima del Sg e dopo Merlot



Merlese: caratteristiche produttive (medie 2002-2005)



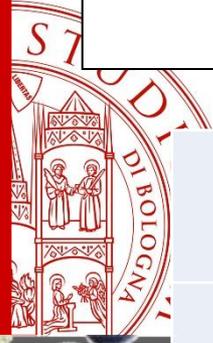
Parametri	Sangiovese	Merlese	Merlot
Fertilità (n° inf./germ.)	1,21 b	0,86 b	1,76 a
Produzione (kg/m)	4,6 a	3,1 b	3,4 b
Peso grappolo (g)	254 a	219 b	153 c
Peso acino (g)	2,62 a	2,19 b	1,88 c
Compattezza (1-9)	7 a	5,5 b	6,9 a
Botrite (%)	0,03	0	1,9
Legno di potatura (kg/m)	0,54 b	0,72 a	0,79 a

Merlese: caratteristiche qualitative (medie 2002-2005)

Parametri	Sangiovese	Merlese	Merlot
Solidi solubili (°Brix)	19,7 b	22,8 a	20,9 b
pH	3,39 b	3,41 b	3,66 a
Acidità tot. (g/l)	8,14 ab	8,71 a	6,03 b
Antociani tot. (mg/kg uva)	759 b	1741 a	1262 ab



Merlese: profilo antocianico

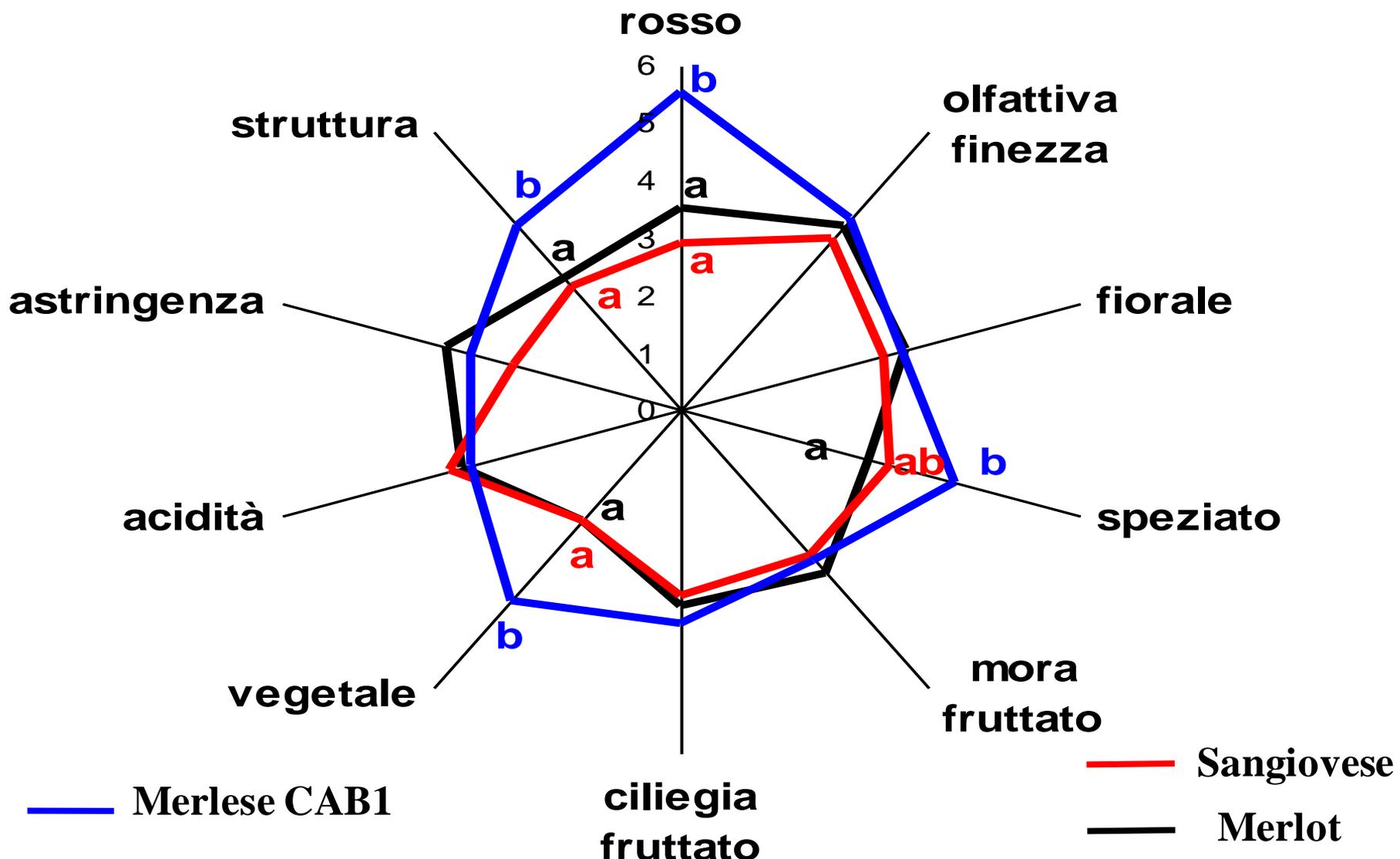


Composti	mg/kg acini	%
antociani totali	1377,37	
delfinidina 3-glucoside	281,40	20,48
cyanidina 3-glucoside	85,76	6,17
petunidina 3-glucoside	203,04	14,76
peonidina 3-glucoside	107,82	7,74
malvidina 3-glucoside	521,01	37,91
delfinidina/cianidina 3-acetilglucoside	16,47	1,19
petunidina 3-acetilglucoside	7,73	0,55
peonidina 3-acetilglucoside	16,80	1,22
malvidina 3-acetilglucoside	58,97	4,28
delfinidina/cianidina/petunidina 3-cumarilglucoside	6,76	0,49
peonidina 3-cumarilglucoside	13,27	0,97
malvidina 3-cumarilglucoside	58,33	4,23

Merlese: principali parametri compositivi del vino a confronto con i parentali. Medie 2001-2002

Analisi chimiche	Sangiovese	Merlese CAB1	Merlot
Densità relativa a 20°C	0,9940	0,9936	0,9936
Alcol effettivo (% vol.)	11,10	11,63	10,97
pH	3,36	3,17	3,30
Acidità totale (g/l)	5,85	6,11	5,75
Acidità volatile (g/l)	0,18	0,20	0,18
Acido tartarico in HPLC (g/l)	1,56	2,44	1,56
Acido malico in HPLC (g/l)	2,92	1,95	2,29
Acido lattico in HPLC (g/l)	<0,10	0,14	0,19
Estratto secco totale (g/l)	22,80	23,50	21,40
Ceneri (g/l)	2,71	2,88	2,63
Polifenoli totali al Folin-C (mg/l)	907	953	888
Antociani (mg/l)	140	335	143
Densità ottica a 420 nm abs	1,240	2,090	1,380
Densità ottica a 520 nm abs	1,480	4,390	1,650
Intensità colorante	2,720	6,480	3,030
Tonalità di colore	0,838	0,476	0,836

Merlese: profilo sensoriale dei vini a confronto con i parentali



Merlese: iscritta al RNVV nel 2007

**In corso di
valutazione**

**Lonigo, (VI) Azienda
Istituto Agrario,
Cantina Collis**



**Autorizzata alla
coltivazione**

**Maremma, Azienda
Antinori, le Mortelle**



**Autorizzata alla
coltivazione**
IGT: Emilia o dell'Emilia,
Ravenna, Forlì,
Rubicone

**Bologna, Az
Agraria, Unibo
Cesena, Az Istituto
Agrario**



**In corso di
autorizzazione
alla coltivazione**

Merlese - Località Bologna – Azienda Agraria Unibo

STU

- Anno di impianto : 2013
- Distanze di impianto: 1 x 3 m
- Forma di allevamento: siepe-potatura semiminimal
- portinnesto “SO4”.
- Vendemmia anni 2016-2018



	Grappoli (n° / metro)	Resa (kg / metro)	Resa Stimata (q/ha)	Peso medio grappolo (g)	Solidi solubili (°Brix)	pH	Acidità titolabile (g / L)	Botrite (% grappoli colpiti)
2016	53	6,5	220	122	24	3,31	7,59	0,01
2017	83	8,6	290	103,6	26,1	3,46	6,05	0
2018	88	9,8	330	111	23,5	3,39	7,30	0

Merlese - Località Cesena - Istituto Agrario

- Anno di impianto : 2015
- Distanze di impianto: 1,2 x 2,8 m
- Forma di allevamento: cordone speronato
- Germogliamento: 20 marzo 2017,
3 aprile 2018
- Vendemmia: 29 agosto 2017, 6 Settembre 2018



	Grappoli (n° / pianta)	Resa (kg / pianta)	Peso medio grappolo (g)	Peso medio acino (g)	Compattezza grappolo (OIV 1-9)/ % Botrite	Solidi solubili (°Brix)	pH	Acidità titolabile (g / L)
2017	20	2,71	134,4	1,82	3,5 / 0	27,0	3,49	6,00
2018	20	2,99	150,0	2,12	3,8 / 0	25,9	3,52	5,71
SG VCR 23	15	3,58	259,1	2,40	7,5/ 10	21,8	3,53	5,87

Merlese- Loc. Cesena -2017

Concentrazione delle singole antocianine

(mg/kg di uva)

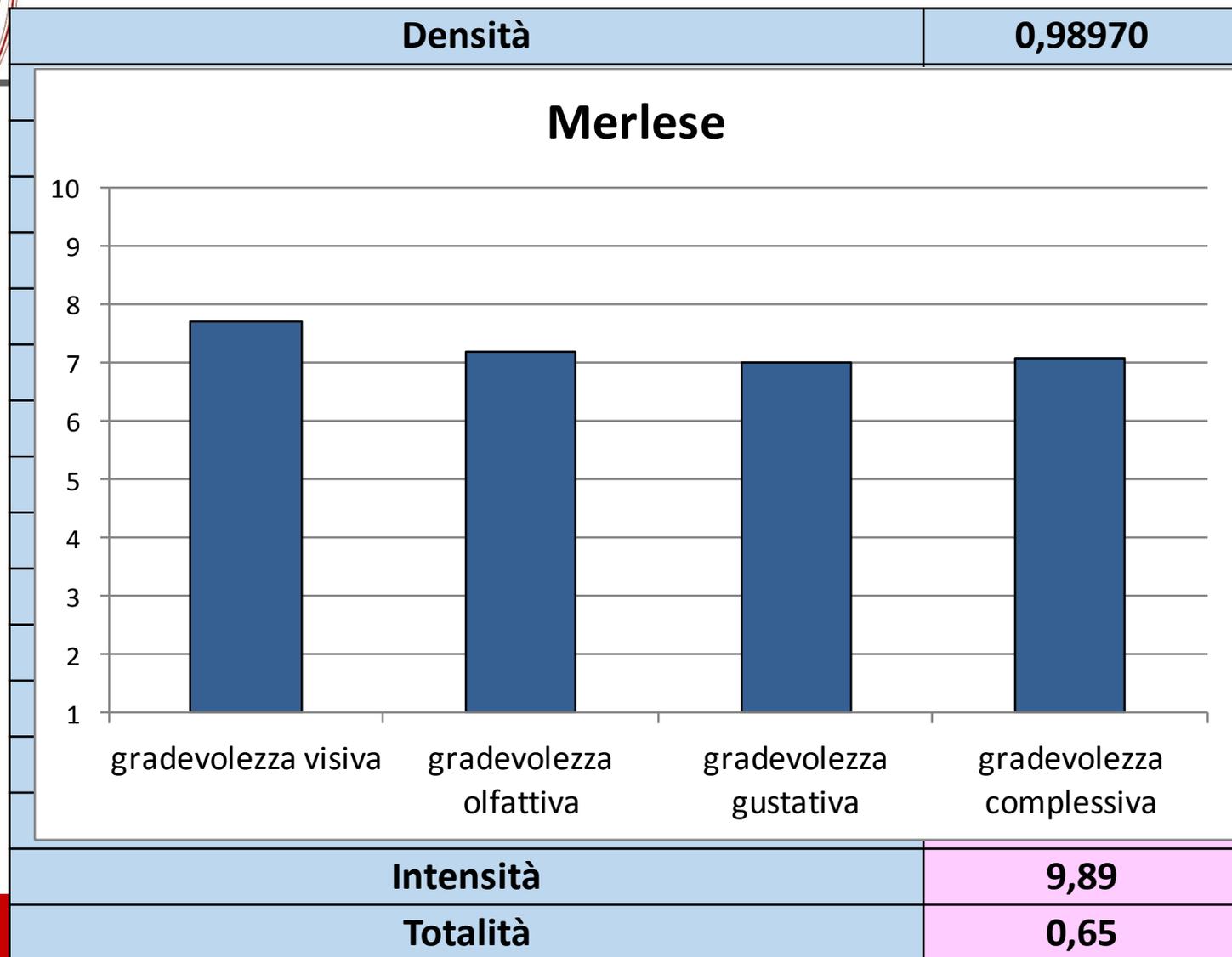
Confronto Merlese vs Sangiovese

	Delf.	Cian.	Petun.	Peon.	Malv.	Acet.	Cum.	TOTALI
Merlese	338	86	285	103	693	150	111	1767
<i>Sangiovese</i>	<i>118</i>	<i>284</i>	<i>100</i>	<i>105</i>	<i>138</i>		<i>11</i>	<i>757</i>



Merlese- Loc. Cesena - 2017 Vendemmia

principali parametri compositivi e analisi sensoriali del vino



Merlese Località Castiglion della Pescaia (GR)

Azienda Antinori Le Mortelle

- Anno di impianto : 2014
- Distanze di impianto: 1 x 2,8 m
- Forma di allevamento: cordone speronato
- portinnesto "110 R".
- Vendemmia 2017 - 29 Agosto



- Produzione 2016 6 t/ha
- Produzione 2017 8 t/ha



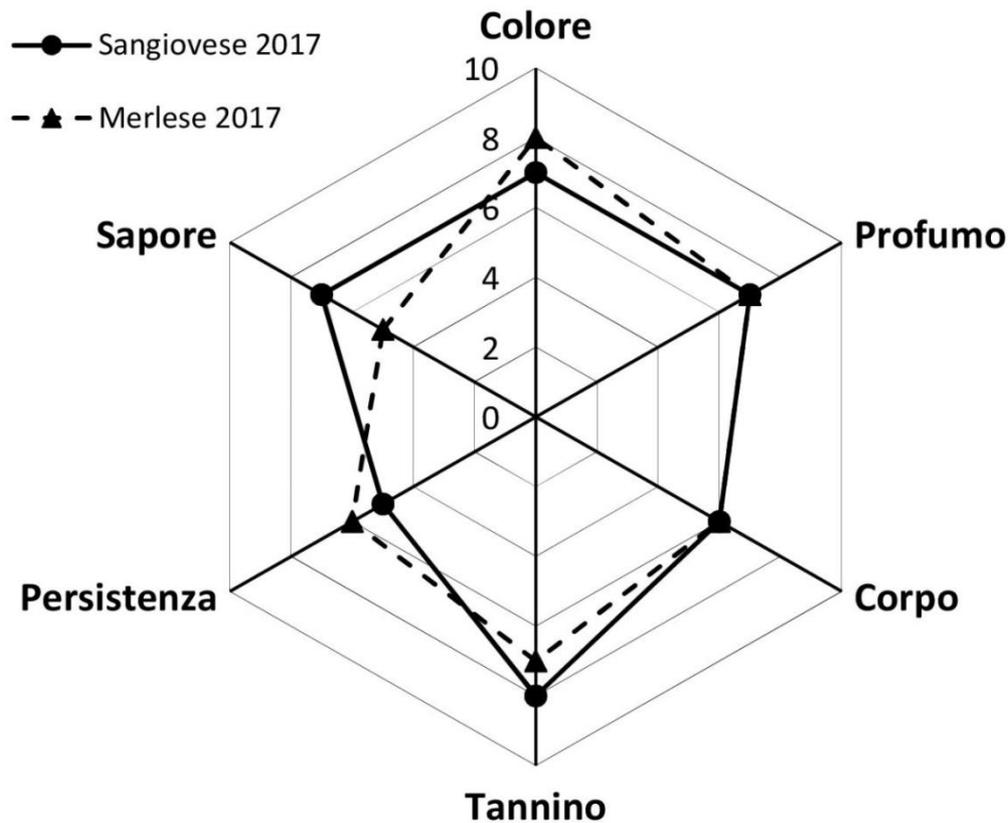
Merlese Località Castiglion della Pescaia (GR)

Azienda Antinori Le Mortelle

Confronto analisi sensoriale vini 2017 Merlese vs Sangiovese

Merlese

- aromi di frutta nera matura e di marmellata di prugna;
- tannini più morbidi
- colore molto più intenso



Sangiovese
aromi di frutti di bosco rossi.



Merlese, Lonigo (VI) Istituto Agrario, Cantina Collis

- Anno di impianto : 2016
- Distanze di impianto: 1,25 x 2,8 m
- Forma di allevamento: Casarsa
- portinnesto “Kober 5BB”.
- Vendemmia 2018

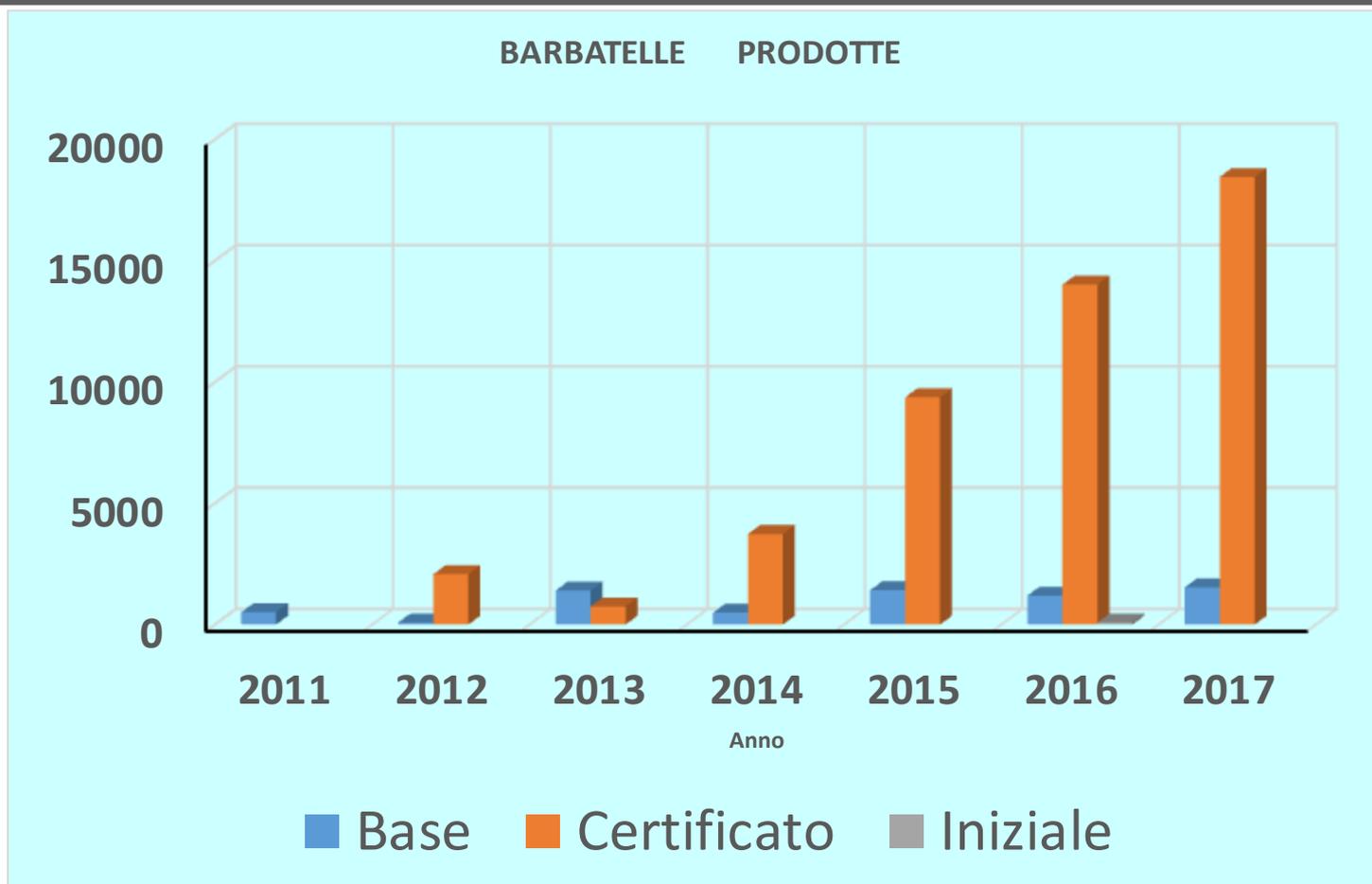


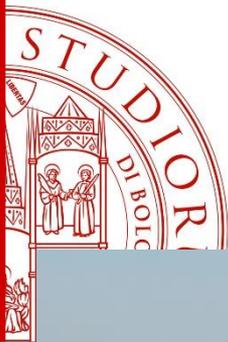
	Resa (kg/ceppo)	Resa (q/ha)	Peso medio grappolo (g)	Comp. grappolo (OIV 1-9)/ % Botrite	Peso medio acino (g)	Solidi Solubili (° Brix)	pH	Acidità Titolabile (g/L)	Antoc. tot. (mg/kg uva)
Merlese	11,0	314	186,8	6,0 /1,0	2,0	22,1	3,5	6,1	1300
Ancellotta	6,6	189	361,4	4,6 /0,2	2,0	22,9	3,5	5,9	3150

Merlese- Conclusioni

- **Mediamente vigoroso**
- **Buona fertilità gemme basali- adattabile alla potatura meccanica**
- **Produttività comparabile al Sangiovese**
- **Grappolo spargolo- ridotta suscettibilità a Botrite**
- **Elevata capacità di accumulo zuccherino mantenendo buon livello acidico.**
- **Notevole capacità di accumulo antociani (superiore ai parentali)**
- **Facilità al distacco degli acini e suscettibilità alla vendemmia meccanica (simile al Sangiovese)**
- **Vino di colore rosso-viola carico con profilo olfattivo intenso, armonico e persistente;**
- **Adatto per vinificazioni in purezza o per tagli per migliorare il tenore alcolico ed il colore di altri vitigni.**

Merlese- Mercato Vivaistico





Grazie a



Cesare Intrieri
Emilia Colucci
Chiara Pastore
Gianluca Allegro
Gabriele Valentini

....e a tutti voi per l'attenzione !!