



## ALBANELLO

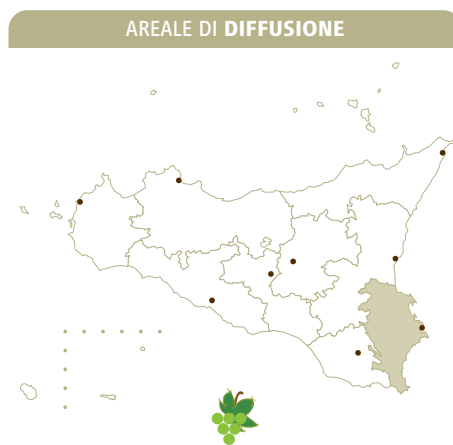
Numero iscrizione Registro Nazionale delle varietà di vite 005

### Sinonimi

*Albanella; Alvanello; Claretta di Partinico; Arnina bianca; Arvina.*  
Sinonimo errato: *Montonico bianco* a Catania, Siracusa, Ragusa.

### Cenni storici

Di origini sconosciute costituisce uno dei vitigni storici coltivati in provincia di Siracusa. Il vitigno è sempre associato al vino Albanello tipico per la provincia di Siracusa, nelle tipologie secco, aciuotto, dolce e liquoroso. Epicarmo, poeta siciliano vissuto intorno al 500 a.C., parla di un vino Albanello. È descritto dal Nicosia (1735). Diversi Autori, Notari (1879), Giulietti (1879), Puillat (1888), Trentin (1902) Viala e Vermorel (1909), Marescalchi (1919) parlano del vino e quindi del vitigno *Albanello*. Il Mendola (1868) nel suo Catalogo riporta l'Albanello proveniente da Siracusa e dice: «quest'uva produce il liquore prelibato che porta il nome stesso». Saverio Landolina Nava (1802) nella lettera *Dell'antico vino Pollio siracusano* scrive: «l'Albanello è un liquore che si fa dall'uva così chiamata. È preferito al moscato, è più soave perché non ha quella grassa dolcezza che nausea, ma è più fluido, brillante e delicato. Pur non di meno è molto raro e forse non è conosciuto fuori dalla Sicilia». È morfologicamente simile



all'*Albaranzeuli* della Sardegna e non va confuso con l'*Albanella* delle Marche.

### Importanza e diffusione

La coltivazione è limitata alla provincia di Siracusa, dove si è andata notevolmente riducendo a pochissimi esemplari, e ceppi sparsi sono presenti anche nei vigneti ragusani.

### DESCRIZIONE DELLA VARIETÀ

#### Germoglio alla fioritura

Apice di forma completamente aperta con una elevata tomentosità e con intensità della pigmentazione antocianica nulla o molto bassa; il germoglio presenta un portamento semi eretto ad orizzontale, con colore del lato dorsale degli internodi verde e

rosso, mentre il lato ventrale è verde con presenza di due o meno viticci consecutivi. Elevata presenza di peli striscianti sugli internodi e sui nodi del germoglio.

#### Foglia giovane [Fig. 1]

La 4<sup>a</sup> fogliolina presenta, nella pagina superiore del lembo, un colore da bronzato a ramato-rosso ed una tomentosità della pagina inferiore.

#### Foglia adulta [Fig. 2]

Da medie a grandi dimensioni, di forma pentagonale, orbicolare, pentalobata; con una distribuzione della pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore ed inferiore dal punto peziolare fino alla prima biforcazione. Il lembo fogliare presenta delle deboli depressioni, ed ha un profilo a V ad involuto, con bassa bollosità; la forma dei denti è con entrambi lati convessi e entrambi rettilinei. I bordi del seno peziolare si presentano sovrapposti, con forma della base del seno a V ed a U, senza presenza di denti; la base del seno peziolare non risulta delimitata da nervatura. La forma della base dei seni laterali superiori è a V ed a U, con assenza di denti, i bordi sono aperti; la pagina inferiore del lembo presenta una densità di peli striscianti tra e sulle

### PROFILO GENETICO-MOLECOLARE

VrZag62	VrZag79	VVMD5	VVMD7	VVMD21	VVMD24	VVMD25	VVMD27	VVMD28	VVMD32	VVS2
187-194	239-247	228-236	237-237	245-245	205-209	236-236	176-188	228-257	252-252	129-141





nervature principali elevata e sulle nervature una densità di peli eretti nulla o molto bassa. Il picciolo è leggermente più corto rispetto alla nervatura mediana, presenza di peli striscianti sul picciolo. La profondità dei seni laterali superiori è da poco profonda a media.

### **Tralcio**

Presenta una sezione circolare con struttura della superficie striata; la lunghezza dell'internodo varia da 10 a 12 cm.

### **Grappolo** [Fig. 3]

Da mediamente-compatto a compatto, di dimensioni da medio a lungo, con peduncolo da molto corto a corto, di forma da cilindrica a conica, con presenza di 1,2 ali piuttosto sviluppate, talvolta con un secondo grappolo.

### **Acino** [Fig. 4]

Corto e stretto, di forma sferoidale, di colore verde-giallo, la polpa non presenta alcun aroma particolare ed è deliquescente; lo sviluppo dei vinaccioli [Fig. 5] è completo.

### **Profilo aromatico**

Le uve di questa cultivar sono dotate di scarsi tenori in precursori dei composti terpenici, dei norisoprenoidi e dei benzenoidi. Sebbene poco rappresentati, i composti terpenici presentano un profilo particolare in cui prevalgono l' $\alpha$ -terpineolo e il p-ment-1-ene-7,8-diolo; si evidenzia una tendenza biosintetica spostata verso la produzione di terpenoli ciclici, dalla elevata soglia olfattiva. Per questi caratteri, non appare possibile la produzione di vini dall'aroma florale dalle uve in questione. Il rapporto fra gli isomeri trans e cis degli ossidi furanici del linalolo è minore di 1, fra gli isomeri trans e cis degli ossidi piranici del linalolo maggiore di 1, fra gli isomeri trans e cis dell'8-idrossi linalolo è minore di 1, fra linalolo e

geraniolo minore di 1. I profili dei norisoprenoidi e dei benzenoidi non presentano tendenze particolari.

### **Principali classi di composti aromatici** [Fig. 6]

<b>Terpeni</b>	%
Trans-furan-linalol ox	0,13
Cis-furan-linalol ox	0,27
linalolo	4,77
nerale	0,18
$\alpha$ terpineolo	22,53
Geraniale	0,14
Trans-piran-linalol ox	0,79
Cis-piran-linalol ox	0,21
Nerolo	2,44
Geraniolo	9,77
2,6-dimetil-3,7-octadien-2,6-diolo	1,65
Cis-8-OH-linalolo	30,31
Ac. Geranico	5,51
p-ment-1-ene-7,8-diolo	19,68
Ac. 2,6-dimetil-6-OH-octa-2,7-dienoico	1,61

<b>Norisoprenoidi</b>	%
3-OH- $\beta$ -damascone	1,63
3-Oxo- $\alpha$ -ionolo	16,47
3-9-diidrossi megastima-5-ene	10,35
9-OH-megastigma-4-ene-7-ine	9,05
Vomifoliolo	62,50

<b>Benzenoidi</b>	%
Salicilato di metile	0,35
Alcool Benzilico	40,35
2-fenil-etanolo	45,56
Eugenolo	1,51
Acetovanillone	3,32
Alcool omovanillico	1,07
Alcool diidrocoliferilico	7,83

### **Fenologia**

Si caratterizza per un germogliamento in epoca medio-tardiva e per un'epoca di raccolta media: queste caratteristiche ne definiscono un ciclo vegeto-produttivo medio.

### **Vigoria**

Mediamente vigoroso, portamento semieretto con viticci di media lunghezza.

### **Produttività** [Tab. 1]

Vitigno che presenta un grappolo di grandi dimensioni ed una medio-bassa fertilità potenziale dei germogli; queste caratteristiche gli permettono di avere una buona produttività regolare negli anni.

### **Tipo di potatura**

Leggera riduzione della fertilità delle gemme basali per cui è soprattutto adatto alle forme di allevamento con potatura mista, tuttavia può anche essere potato a sperone seppure con una leggera contrazione della produzione di uva.

### **Tolleranza alle avversità**

Presenta una buona tolleranza alle principali malattie crittogamiche della vite.

### **Portinnesti**

Buona affinità con i principali portainnesti.

### **Cinetiche di maturazione** [Figg. 7-8]

La maturazione delle uve parte con l'inizio del mese di agosto, definendo il vitigno mediamente precoce, decorre in modo sufficientemente regolare per quasi tutto il periodo, senza essere mai particolarmente intensa. Al momento della raccolta le uve si presentano con una gradazione zuccherina media. Questa cinetica risulta essere soprattutto influenzata dall'andamento stagionale con importanti fluttuazioni dei valori tra un anno e l'altro. Per quel che concerne i valori di acidità titolabile questi sono contenuti fin dai primi momenti della maturazione, la cinetica è regolare, i valori degradano lentamente portando le uve, al momento della raccolta, ad avere valori di acidità titolabile nella norma. Per i valori di acidità non si rilevano scostamenti di rilievo tra le diverse annate, evidenziando così una elevata stabilità di questo parametro.



Tab. 3

	media	± S
Alcol (% vol)	11,82	1,18
Acidità totale (g/l)	5,82	0,23
pH	3,48	0,06
Estratto secco totale (g/l)	23,20	1,64

una altrettanto sufficiente acidità totale e pH nella norma.

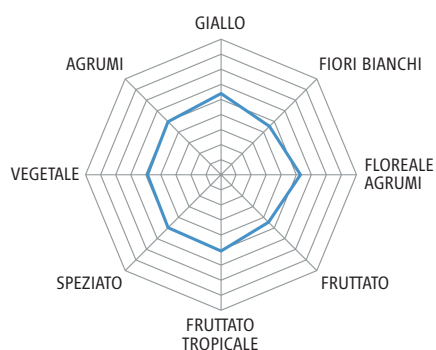
### Profilo sensoriale del vino [Figg. 9-10]

Il vino ha una intensità aromatica medio alta. Presenta una buona intensità e complessità olfattiva dei vari descrittori espressi più o meno alla stessa intensità con lieve prevalenza del solo floreale di agrumi. Al gusto ha una struttura e una acidità contenute, la sensazione alcolica come la persistenza aromatica è nella media, lieve prevalenza della percezione di amaro.

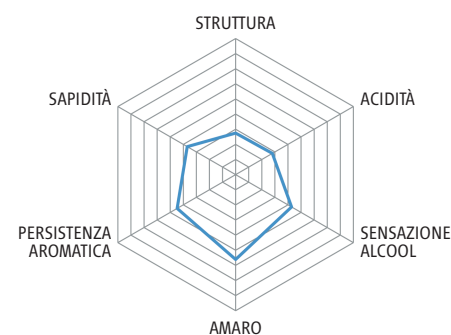
### I cloni

Il clone iscritto al Registro Nazionale

#### NOTE OLFATTIVE



#### NOTE GUSTATIVE



delle varietà è di seguito riportato:

*Cod. Clone* *Gazzetta Uff.*  
005 I - Regione Sicilia 31 127 del 04/06/2014

### I - Regione Sicilia 31

È stato individuato nel territorio di Buscemi in provincia di Siracusa; pur presentando le principali caratteristiche del vitigno di appartenenza si distingue da questo per un minor peso medio del

grappolo e della bacca che porta ad avere grappoli leggermente più spargoli rispetto alla norma. Le caratteristiche qualitative risultano superiori alla media della popolazione sia per la gradazione zuccherina che per il quadro acidico dei mosti; i vini risultano di una buona complessità olfattiva con sentori speziati e di fiori bianchi, al gusto il vino si presenta di buon equilibrio.