



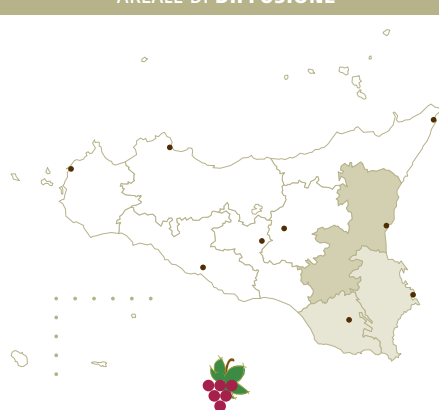
## ALICANTE

Numero iscrizione Registro Nazionale delle varietà di vite **010**

### Sinonimi

Nella magistrale monografia di Sémichon sull'*Alicante*, riportata da Viala e Vermorel, si citano i seguenti sinonimi del vitigno con i relativi luoghi dove essi sono usati: *Grénache*; *Grénache noir*; *Gros Grénache*; *Grénache de Cosperon*; (Roussillon - Provence); *Alicant de Pays* (Roussillon); *Bois Jaune* (in qualche località della Languedoc); *Carignane rousse* (nell'Aude, Limouxin); *Redondal* (Haute-Garonne); *Roussillon*; *Rivesaltes* (Var, Bouches-du-Rhône); *Sans pareil* (Basses - Alpes); *Tinto* (Vaucluse); *Tinta*; *Tinta meuda*; *Tintella* (Andalusia, Granada); *Aragonais*; *Aragonés* (Madrid); *Lladsrez* (Catalogna); *Garnacha*; *Garnaxa*; *Garnacho* (Aragón); *Granaccia*; *Uva di Spagna*; *Tintore di Spagna*; *Alicantina* (Spagna). A questi si possono aggiungere il *Cannonau* in Sardegna e il *Tocai rosso* nel Vicentino. Il vitigno, secondo il Di Rovasenda e lo stesso Sémichon, pare originario della Spagna ed in particolare dell'Aragonese; da qui si sarebbe quindi diffuso nella Catalogna. In Francia è stato importato da queste due zone nel Roussillon, da dove si è poi diffuso nel Languedoc e, quindi, nel Vaucluse e nella Provenza. In Sicilia, e precisamente in provincia di

### AREALE DI DIFFUSIONE



Catania, è conosciuto anche sotto il nome di *Granacelo*. A Villa San Giovanni (provincia di Reggio Calabria) è conosciuto anche col sinonimo di *Alicante Femminello*.

### Cenni storici

Citato nel 1700 per le qualità del vino omonimo, costituisce uno dei vitigni storici coltivati in provincia di Siracusa.

### Importanza e diffusione

La maggior parte dell'*Alicante* è coltivata in provincia di Catania sulle pendici dell'Etna. La coltivazione è limitata alla provincia di Siracusa, dove si è andata notevolmente riducendo a pochissimi esemplari, ceppi sparsi sono presenti anche nei vigneti ragusani.

### DESCRIZIONE DELLA VARIETÀ

#### Germoglio alla fioritura

Apice di forma completamente aperta con una pigmentazione antocianica nulla o molto bassa, peli striscianti di bassa densità; il germoglio presenta un portamento da eretto a semi eretto, con colore verde del lato dorsale e ventrale degli internodi, presenza di due o meno viticci consecutivi.

#### Foglia giovane [Fig. 1]

La 4<sup>a</sup> fogliolina presenta un colore verde-giallo, ed una densità nulla o molto bassa dei peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore.

#### Foglia adulta [Fig. 2]

Di medie dimensioni, di forma pentagonale, a volte orbicolare, trilobata; con assenza di pigmentazione antocianica sulle nervature principali. Il lembo fogliare presenta delle depressioni da molto deboli ad assenti, con profilo a V ed involuto, bollosità nulla o molto bassa, forma dei denti mista tra entrambi i lati rettilinei ed entrambi i lati convessi. I bordi del seno peziolare si presentano aperti, con forma della base del seno a V, senza presenza di dente; la base del seno peziolare non risultata delimitata da

### PROFILO GENETICO-MOLECOLARE

VrZag62	VrZag79	VVMD5	VVMD7	VVMD21	VVMD24	VVMD25	VVMD27	VVMD28	VVMD32	VVS2
187-187	253-253	222-236	237-241	239-245	207-213	238-252	191-191	243-243	240-250	133-141



nervatura. La forma della base dei seni laterali superiori è a V, con assenza di dente; la pagina inferiore della foglia è glabra. Il picciolo è più corto rispetto alla nervatura mediana, la profondità dei seni laterali superiori è poco profonda.

#### **Tralcio**

Presenta una sezione appiattita con una struttura della superficie striata, il colore prevalente è nocciola con striature marrone scuro; la lunghezza dell'internodo varia da 7 a 10 cm.

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

Di dimensione da medio a medio grande, lungo, da medio compatto, con peduncolo da molto corto a corto, conico con presenza di 1-2 ali.

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

Da corto a medio, stretto, di forma da sferoidale ad ellissoidale largo, di colore rosso scuro violetto, la polpa non presenta alcuna pigmentazione antocianica e nessun sapore particolare ed è di consistenza deliquescente; lo sviluppo dei vinaccioli [Fig. 5] è completo.

#### **Profilo polifenolico** [Figg. 6-8]

Il profilo polifenolico è caratterizzato dalla forte prevalenza della malvidina-3-glucoside e dei derivati p-cumarati. Le percentuali di delphinidina-3-glucoside e di petunidina-3-glucoside raggiungono circa il 5% solo nel biotipo 06 e sono più elevate della peonidina 3 glucoside e soprattutto della cianidina-3-glucoside. Il rapporto acetati/p-cumarati è sensibilmente minore di uno (da 0,00 a 0,15; 0,22 solo in ALI 06).

#### **Profilo aromatico**

Il geraniolo è l'alcol terpenico monoidrossilato più rappresentato, ma sensibile è anche la presenza dell' $\alpha$ -terpineolo, del p-ment-1-ene-7,8-diolo e dell'acido geranico. La biosintesi dei

composti terpenici è spostata verso la produzione di composti ciclici e derivati dall'ossidazione degli alcoli monoidrossilati. Il rapporto fra gli isomeri trans e cis degli ossidi furanici del linalolo è minore di 1, fra gli isomeri trans e cis dell'8-idrossi linalolo è maggiore di 1, fra linalolo e geraniolo minore di 1. Fra i norisoprenoidi appare caratteristico il rapporto 3-OH- $\beta$ -damascone/3-oxo- $\alpha$ -ionolo maggiore di uno. Particolarmente scarso è il tenore in benzenoidi.

#### **Principali classi di composti aromatici** [Fig. 9]

<b>Terpeni</b>	<b>%</b>
Trans-furan-linalol ox	0,89
Cis-furan-linalol ox	1,08
linalolo	0,42
Alfa terpineolo	13,60
Trans-piran-linalol ox	2,13
Citronellolo	1,96
Nerolo	3,28
Geraniolo	19,19
2,6-dimetil-3,7-octadien-2,6-diolo	7,49
Trans-8-OH-linalolo	5,42
Cis-8-OH-linalolo	1,73
Ac. Geranico	12,28
p-ment-1-ene-7,8-diolo	27,27
Ac. 2,6-dimetil-6-OH-octa-2,7-dienoico	3,26

<b>Norisoprenoidi</b>	<b>%</b>
3-OH-beta-damascone	32,28
3-Oxo-alfa-ionolo	2,74
3,9-diidrossi megastima-5-ene	13,41
3-OH-Megastigma-4-ene-7-ine	18,74
Vomifoliolo	32,84

<b>Benzenoidi</b>	<b>%</b>
Salicilato di metile	1,97
Alcool Benzilico	17,99
2-fenil-etanolo	69,55
Acetovanillone	4,42
Alcool omovanillico	6,07

#### **Fenologia**

Rispetto agli altri vitigni in esame, si caratterizza per un germogliamento medio-precoce e per un'epoca di

raccolta media. Queste caratteristiche definiscono un ciclo vegeto-produttivo medio.

#### **Vigoria**

Mediamente vigoroso con portamento eretto dei germogli.

#### **Produttività** [Tab. 1]

Vitigno di ottima produttività e regolare negli anni, si caratterizza per un peso del grappolo elevato e per una buona fertilità media dei germogli e di quelli basali.

#### **Tipo di potatura**

Dà i migliori risultati con forme di allevamento con potatura a sperone, si adatta anche alla potatura a tralcio rinnovabile.

#### **Tolleranza alle avversità**

Mediamente tollerante alle principali avversità della vite, una certa sensibilità all'oidio, particolarmente tollerante nei confronti della carenza idrica.

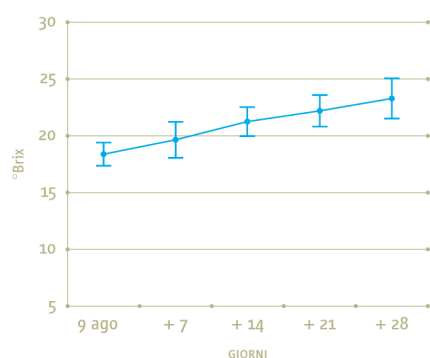
#### **Portinnesti**

Buona affinità con la maggior parte dei portainnesti in uso, più adatto a portainnesti di medio vigore.

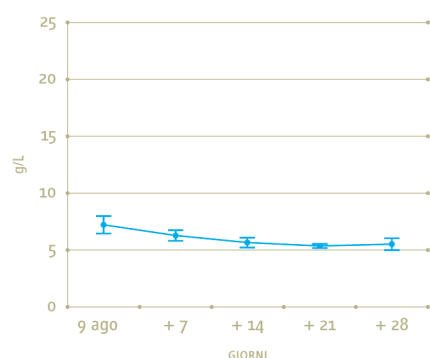
#### **Cinetiche di maturazione** [Figg. 10-11]

L'inizio della maturazione avviene all'inizio del mese di agosto ed è da considerarsi pertanto mediamente precoce, con un decorso molto regolare, senza mai essere particolarmente intenso, fino al momento della raccolta. Le uve alla vendemmia possiedono valori di zuccheri al disopra della media. La cinetica relativa all'acidità titolabile mostra anch'essa un andamento particolarmente regolare e con decrementi contenuti dei valori, per tutto il decorso della maturazione. D'altro canto i valori iniziali risultano molto al disotto della media. La combinazione di questi fattori fa sì che le uve alla vendemmia possiedano

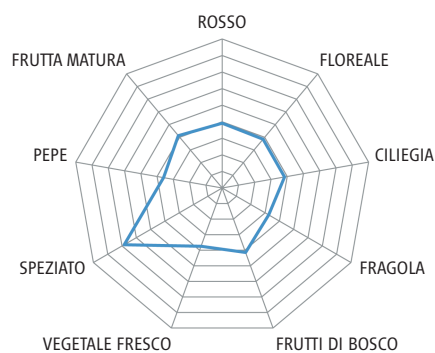


**ZUCCHERI**

10

**ACIDITÀ TITOLABILE**

11

**NOTE OLFATTIVE**

12

**Caratteristiche enologiche** [Tab. 3]

I vini presentano una gradazione alcolica sostenuta, accompagnata da

Tab. 1

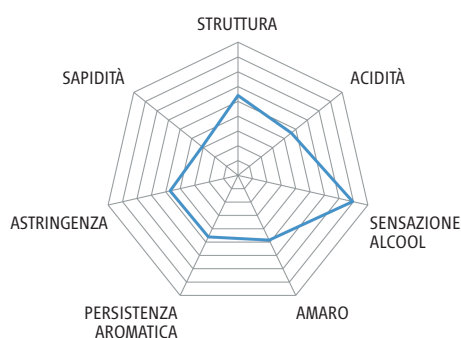
	media	± S
Peso del grappolo (g)	283,75	49,32
Peso acino (g)	1,87	0,38
Fertilità del germoglio	1,61	0,36
Fertilità del germoglio - tratto basale	1,63	0,39

Tab. 2

	media	± S
Zuccheri (°Brix)	22,81	0,44
Acidità totale (g/l)	6,3	0,49
pH	3,28	0,04
Acido malico (g/l)	0	0
Acido tartarico (g/l)	5,44	0,59
APA (mg/l)	117,13	18,66
Potassio (g/l)	1,73	0,24

Tab. 3

	media	± S
Alcol (% vol)	13,75	0,45
Acidità totale (g/l)	6,23	0,28
pH	3,18	0,03
Estratto secco totale (g/l)	25,22	1,28
Antociani totali (mg/l)	82,67	8,39
Polifenoli totali (mg/l)	1006,67	51,32

**NOTE GUSTATIVE**

13

una adeguata acidità totale e con valori di pH bassi. Il quadro polifenolico mostra valori modesti

per gli antociani mentre il contenuto di polifenoli totali risulta interessante.

**Profilo sensoriale del vino** [Figg. 12-13]

Il vino è di colore rubino poco intenso. All'olfatto si presenta armonico e complesso, caratterizzato in modo spiccato dalle note speziate e successivamente dai descrittori di frutti di bosco, confettura e da note fenoliche. Al gusto è un vino con una buona struttura, caratterizzato da sensazione alcolica molto elevata ma in equilibrio con la sensazione acidica, l'astringenza risulta elevata senza essere mai eccessiva, nel finale può presentare una sensazione amara. La persistenza aromatica risulta buona.

**I cloni**

I cloni iscritti al Registro Nazionale delle varietà sono di seguito riportati:

**Cod. Clone****Gazzetta Uff.**001 **I - 1 ISV - ICA PG** 19 del 24/01/2003002 **I - Regione Sicilia 7** 170 del 23/07/2011

Nell'ambito del progetto Valorizzazione dei Vitigni Autoctoni Siciliani è stato omologato il clone **I - Regione Sicilia 7**

Di vigoria media, capacità produttiva media, grappolo di media lunghezza, mediamente compatto con presenza di ala; vino equilibrato e complesso, con note floreali e fruttate intense, con un ottimo equilibrio acidico; si presta alla produzione di vini in purezza, con possibilità di invecchiamento in bottiglia.