



## DAMASCHINO

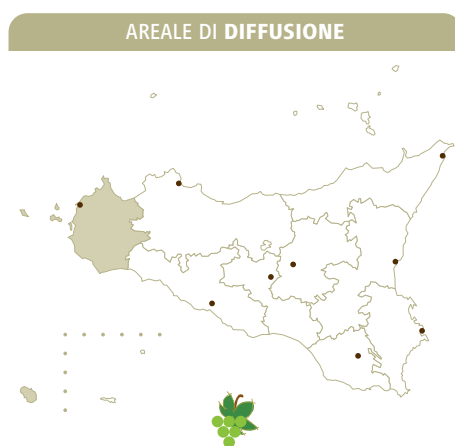
Numero iscrizione Registro Nazionale delle varietà di vite 072

### Sinonimi

*Damaschina*; *Racina di Navi*; *Planta fino* (Spagna); *Alicante Branco* (Portogallo); *Farana* (Algeria); *Mayorquin* (Francia).

### Cenni storici

Il nome farebbe pensare ad un legame con la città di Damasco ma non si hanno evidenze storiche e/o genetiche a supporto di questa ipotesi, così come non si dispone di fonti certe per una introduzione in Sicilia che sembra sia avvenuta attorno all'VIII secolo da parte degli Arabi. Il Mendola tra le viti presenti nella collezione di Favara cita la *Damaschina bianca* proveniente dalla Sicilia occidentale, dal territorio di Trapani. Anche il Di Rovasenda riporta tra le varietà presenti nella collezione di Verzuolo a Saluzzo la *Damaschina*. Se è vera la sinonimia con il vitigno *Nave* la prima citazione che attesta l'utilizzo della varietà per la produzione del *marsala* si ritrova nel Mondini (1890) che, scrivendo sull'industria del *marsala*, dice: «non di meno gli industriali del *marsala* nel comperare la materia prima cercano che sia di preferenza proveniente dai vitigni *Catarratto* e *Inzolia* non escludendo la *Varnaccia*, *Catanese*, *Nave* ecc., che si trovano in preponderanza nelle località migliori».



Conferma della presenza del vitigno in provincia di Trapani si ha nel volume del Ministero dell'Agricoltura (1896) su *Notizie e Studi intorno ai vini e alle uve d'Italia*, nel lavoro de Il Murania (1911) che riporta tra i vitigni da vino a bacca bianca coltivati nel territorio di Castelvetro (Trapani) la *Domaschina*, e fra quelli da tavola a frutto bianco o giallognolo la *Domaschina* di Palermo che però ritiene diversa dalla *Nave* che cita pure e nel volume su *Notizie e studi sui vini siciliani* (1923). Nel trattato *Viticultura* di Domizio Cavazza (1914) è riportata tra le varietà da vino a bacca bianca siciliane la *Damaschina* e pure tra quelle da tavola con i sinonimi di *Ciminnita* e *Guarnaccia*. Un possibile utilizzo come uva da tavola è confermato da Sante Cettolin (1920) e dal Carpentieri (1922) che

riportano tra le uve da tavola a bacca bianca la *Damaschina*.

Non corretta è la sinonimia con la varietà spagnola *Verdejo*, così come quella con la varietà *Damascena* riportata nel Bollettino ampelografico per la provincia di Palermo tra le cultivar presenti nella provincia (1883), che secondo Pastena (1970) non sarebbe il medesimo vitigno.

### Importanza e diffusione

Principalmente nella provincia di Trapani ed in particolare nella zona di Marsala.

### DESCRIZIONE DELLA VARIETÀ

#### Germoglio alla fioritura

Apice di forma completamente aperta, con una bassa densità di peli striscianti e con una densità di pigmentazione antocianica nulla o molto bassa; il germoglio presenta un portamento da semi eretto ad orizzontale, con colore del lato dorsale degli internodi verde con leggerissime striature rossastre; il colore del lato ventrale è verde.

#### Foglia giovane [Fig. 1]

La 4<sup>a</sup> fogliolina presenta un colore da verde a giallo nella pagina superiore del lembo, ed una densità elevata dei

### PROFILO GENETICO-MOLECOLARE

VrZag62	VrZag79	VVMD5	VVMD7	VVMD21	VVMD24	VVMD25	VVMD27	VVMD28	VVMD32	VVS2
184-187	247-253	-	237-241	245-250	207-213	238-252	176-191	246-257	250-272	139-141



peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore.

#### **Foglia adulta** [Fig. 2]

Grande, a volte media di forma da pentagonale ad orbicolare, pentalobata; pigmentazione antocianica delle nervature principali della pagina superiore del lembo assente, raramente solo al punto peziolare. Il lembo fogliare presenta depressioni da molto deboli a deboli, con profilo piano a volte a V, con assenza di bollosità sulla pagina superiore, e forma dei denti con entrambi i lati rettilinei, a volte un lato concavo ed uno convesso. I bordi del seno peziolare si presentano aperti, a volte chiusi, con forma della base del seno a V, a volte a parentesi graffa, spesso con la presenza di un dente; la base del seno peziolare non risulta delimitata da nervatura. La forma della base dei seni laterali superiori è a U, con presenza di dente nei seni laterali superiori; la pagina inferiore del lembo presenta una densità molto elevata di peli striscianti tra nervature principali ed una elevata densità di peli striscianti ed eretti sulle nervature principali. Il picciolo è uguale o leggermente più lungo rispetto alla nervatura mediana, la profondità dei seni laterali superiori è media e i bordi leggermente sovrapposti.

#### **Tralcio**

Presenta una sezione trasversale da circolare tendente ad ellittico con una struttura della superficie leggermente striata, il colore prevalente è nocciola con striature grigiastre.

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

Di grandi dimensioni, sia lungo che largo, mediamente compatto, con peduncolo corto, a forma ad imbuto con presenza di due-tre ali, a volte con un'ala pronunciata.

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

Lungo e di media larghezza, di forma sferoidale, di colore verde-giallo, la polpa non presenta nessun aroma particolare ed è di consistenza deliquescente; lo sviluppo dei vinaccioli [Fig. 5] è completo.

#### **Profilo aromatico**

Varietà dotata di scarsi tenori in terpeni, in benzenoidi e in norisoprenoidi. Caratteri varietali: rapporti linalolo/geraniolo, trans/cis piran linalol ossidi, trans/cis 8-idrossi linalolo, alcol benzilico/2-feniletanolo minori di 1, linalolo/ $\alpha$ -terpineolo circa 1, trans/cis furan-linalol ossidi, maggiore di 1.

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

<b>Terpeni</b>	%
Trans-furan-linalol ox	2,90
Cis-furan-linalol ox	1,57
linalolo	1,83
$\alpha$ -terpineolo	2,04
Trans-piran-linalol ox	0,57
Cis-piran-linalol ox	3,25
Nerolo	4,84
Geraniolo	28,75
2,6-dimetil-3,7-octadien-2,6-diolo	11,24
Trans-8-OH-Linalolo	0,00
Cis-8-OH-Linalolo	33,79
Ac. Geranico	9,23
p-ment-1-ene-7,8-diolo	0,00
Ac. 2,6-dimetil-6-OH-Octadienoico	0,00

<b>Norisoprenoidi</b>	%
3-OH- $\beta$ -damascone	0,00
3-oxo- $\alpha$ -ionolo	0,00
3,9-diidrossi-megastima-5-ene	0,00
9-OH-megastigma-4-ene-7-ine	0,00
Vomifoliolo	0,00

<b>Benzenoidi</b>	%
Salicilato di metile	0,36
Alcool Benzilico	37,67
2-feniletanolo	45,74
Acetovanillone	0,00
Alcool omovanillico	0,00
Benzaldeide	16,22

#### **Fenologia**

Si caratterizza per un germogliamento precoce e per un'epoca di raccolta media, caratteristiche queste che definiscono un ciclo vegeto-produttivo di media durata.

#### **Vigoria**

Presenta vigoria elevata, portamento da semieretto a orizzontale con viticci di media lunghezza.

#### **Produttività** [Tab. 1]

Vitigno di buona produttività grazie ad un peso medio del grappolo elevato, la fertilità potenziale è bassa. Le prestazioni produttive risultano regolari negli anni.

#### **Tipo di potatura**

Si adatta bene all'allevamento a spalliera con forme di potatura a Guyot.

#### **Tolleranza alle avversità**

Sensibile alla botrite, mediamente tollerante all'oidio e alla peronospora.

#### **Portinnesti**

Buona affinità di innesto con il portainnesti 1103P e 140R.

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

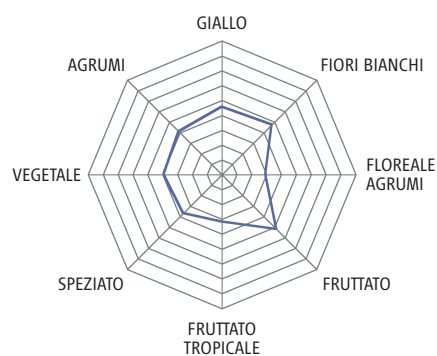
L'accumulo degli zuccheri, che ha inizio tra la fine di luglio e l'inizio di agosto, è mediamente precoce, si sviluppa nelle fasi iniziali in modo rapido per poi rallentare e rimanere sostanzialmente costante fino al termine della maturazione che è anch'essa mediamente precoce. Questa modalità di accumulo degli zuccheri porta a raccogliere uve con una gradazione zuccherina media medio-bassa. La cinetica della riduzione dell'acidità è piuttosto costante nella prima metà della maturazione per poi diventare nulla nella seconda metà. Pur con questo andamento i mosti, che all'inizio della maturazione hanno valori piuttosto contenuti di acidità



Tab. 3 media  $\pm$  S

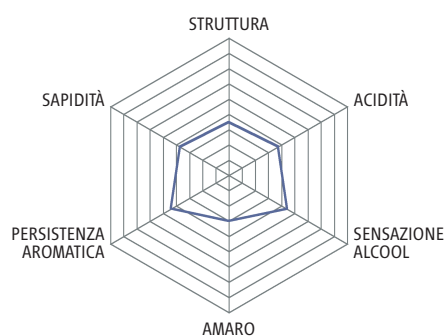
Alcol (% vol)	10,86	0,23
Acidità totale (g/l)	5,40	0,39
pH	3,43	0,12
Estratto secco totale (g/l)	21,89	1,60

## NOTE OLFATTIVE



9

## NOTE GUSTATIVE



10



assimilabile risulta basso, mentre il potassio nella norma.

**Caratteristiche enologiche** [Tab. 3]

I vini presentano una gradazione alcolica contenuta, accompagnata da una sufficiente acidità totale, con pH leggermente alto.

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

Il vino ha un colore giallo di intensità media, all'olfatto si presenta poco intenso e abbastanza complesso con i vari descrittori di media intensità, si distinguono sentori di fiori bianchi e fruttato.

Al gusto il vino presenta una leggera struttura, di media intensità, equilibrato con una sensazione alcolica e persistenza aromatica nella media.

**I cloni**

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

Cod.	Clone	Gazzetta Uff.
001	I - DF 1	199 del 27/08/1990

**I - DF 1**

Notevole vigoria, elevata e costante produttività, buona fertilità; grappolo medio-lungo, molto grande, piramidale-conico, compatto, alato (una), acino grosso, sferico, buccia di colore giallo verdognolo, sottile; tollerante nei confronti di oidio e peronospora, sensibile alla botrite; fertilità reale: 1,30; vino leggermente profumato, di pronta beva; trae vantaggio dall'uvaggio con il Grecanico.