



INZOLIA (ANSONICA)

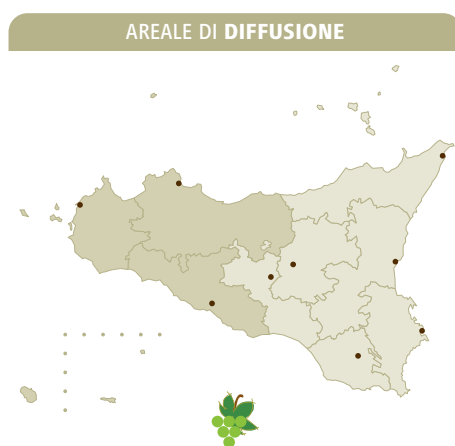
Numero iscrizione Registro Nazionale delle varietà di vite 013

Sinonimi

Iscritta al Registro Nazionale come *Ansonica*, è conosciuta in Sicilia con il nome di *Inzolia*. I sinonimi e i vernacoli più diffusi sono: *Insolia*; *Inzolia*; *Ansora*; *Ansolia*; *Njolia*; *Nzolia bianca*; *Nzolia di Palermo*; *Zolia*; a Civitavecchia *Uva del Giglio* (Pastena, 1969).

Cenni storici

L'origine siciliana di questa varietà è la più accreditata, nonostante il Soderini (1600) la riporti tra le varietà coltivate in Toscana con denominazione di *Anserie*. Il Cupani la descrive circa 90 anni più tardi (1696). Giavedoni e Gily (2005) affermano che l'*Insolia* ha le sue radici in Sicilia e che da qui è arrivata in Sardegna prima e nell'isola d'Elba e del Giglio dopo. Altre ipotesi considerano l'*Inzolia* identica all'*Irziola* citata da Plinio e per questo di origine greca; conferma anche dal profilo genetico simile alle varietà greche *Sideritis* e *Rhoditis* (Labra et al., 1999). L'origine siciliana di questo vitigno è supportata anche dallo studio etimologico di Giovanni Alessio (1938) che dimostra l'origine normanna del nome del vitigno *racina soria* che indica uva di colore dorato e da questa del vitigno che la produce. Ulteriore conferma dell'origine



siciliana del vitigno scaturisce dal lavoro di Carimi et al., (2009) che evidenziano una stretta relazione genetica dell'*Inzolia* con molti vitigni tradizionali della Sicilia (*Frappato*, *Grillo*, *Moscato giallo* o *Muscatedda* e *Nerello Mascalese*). L'Acerbi, il Cupani, il Di Rovasenda e il Mendola sotto il nome *Inzolia* riportano diverse varietà riconducibili all'*Inzolia* bianca e nera e all'*Inzolia imperiale* bianca e nera, che peraltro assumono nomi diversi nelle differenti province e aree di coltivazione.

Recenti studi (Carimi, l.c.) hanno dimostrato che l'*Inzolia nera* non è una mutazione di quella bianca e che le *Inzolie Imperiali* sono diverse dall'*Inzolia* ma identiche alla varietà *Regina Alencia bianca* (Vouillamoz, 2012).

Importanza e diffusione

Vitigno largamente coltivato nelle province della Sicilia occidentale ma presente diffusamente anche nel resto dell'Isola dove rappresenta la base ampelografica di numerosi vini a Denominazione di origine e I.G.T. Tra i vitigni siciliani è quello più ampiamente coltivato fuori regione ed in particolare in Calabria, Sardegna e Toscana, dove è diffuso lungo la costa meridionale e l'arcipelago toscano.

DESCRIZIONE DELLA VARIETÀ

L'*Inzolia* presenta una buona variabilità intravarietale fenotipica, che ha permesso la definizione di due biotipi che si caratterizzano per i parametri morfologici e per le caratteristiche qualitative dei mosti e dei vini. I due biotipi sono denominati come A e B e differiscono, dal punto di vista morfologico, principalmente per le caratteristiche del grappolo.

Germoglio alla fioritura

Apice di forma completamente aperta, con una bassa densità di peli striscianti e intensità della pigmentazione antocianica nulla o molto bassa; il germoglio presenta un portamento da eretto a semi-eretto; il colore del lato

PROFILO GENETICO-MOLECOLARE

VrZag62	VrZag79	VVMD5	VVMD7	VVMD21	VVMD24	VVMD25	VVMD27	VVMD28	VVMD32	VVS2
187-200	243-247	222-236	237-245	239-245	205-205	238-252	176-180	228-257	252-258	131-139



dorsale degli internodi è verde e rosso leggero mentre il colore del lato ventrale è verde, con presenza di due o meno viticci consecutivi.

Foglia giovane [Fig. 1]

La 4^a fogliolina presenta un colore da verde a giallo a volte con sfumature bronzate nella pagina superiore del lembo, ed una densità dei peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore nulla o molto bassa.

Foglia adulta [Fig. 2]

Da media a grande, pentagonale a volte cuneiforme, pentalobata o eptalobata; con assenza di pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore. Il lembo fogliare presenta delle depressioni medie, con profilo da involuto a contorto, con una bassa bollosità sulla pagina superiore, e forma dei denti mista tra entrambi i lati rettilinei ed entrambi i lati convessi. I bordi del seno peziolare si presentano chiusi, a volte sovrapposti, con forma della base del seno sia ad U che a V e con presenza di dente; la base del seno peziolare non risultata delimitata da nervatura. La forma della base dei seni laterali superiori è a U, a volte a V con presenza di dente, i bordi da aperti a sovrapposti; la pagina inferiore del lembo non presenta peli striscianti tra e sulle nervature principali, presenza di peli eretti sulle nervature principali con una densità da bassa a media. Il picciolo è leggermente più corto rispetto alla nervatura mediana, la profondità dei seni laterali superiori è da media a profonda.

Tralcio

Presenta una sezione trasversale da circolare ad ellittica ed una superficie striata, il colore prevalente è nocciola chiaro, non presenta peli eretti né sui nodi né sugli internodi; la lunghezza dell'internodo varia da 9 a 12 cm.

Grappolo [Fig. 3]

Di lunghezza da medio a lungo, da spargolo a mediamente compatto, peduncolo da corto a medio, di forma da conica ad imbuto con presenza di 1-2 ali a volte pronunciate.

Acino [Fig. 4]

Di medie dimensioni, di forma da ellissoidale largo a stretto, con colore della buccia verde-giallo, la polpa non presenta nessun sapore particolare ed è di consistenza leggermente soda; lo sviluppo dei vinaccioli [Fig. 5] è completo.

Profilo aromatico

Le uve di questa cultivar sono caratterizzate da uno scarso contenuto in composti terpenici, in norisoprenoidi e in benzenoidi. 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 minore di 1, fra gli isomeri trans e cis dell'8-idrossi linalolo è maggiore di 1, e fra linalolo e geraniolo minore di 1.

Principali classi di composti aromatici [Fig. 6]

Terpeni	%
Trans-furan-linalol ox	1,29
Cis-furan-linalol ox	3,52
linalolo	0,93
1-ottanolo	5,70
α terpineolo	3,19
Trans-piran-linalol ox	1,85
Cis-piran-linalol ox	2,60
Nerolo	4,99
Geraniolo	38,82
2,6-dimetil-3,7-octadien-2,6-diolo	3,05
Trans-8-OH-linalolo	8,59
Cis-8-OH-linalolo	5,32
Ac. Geranico	11,25
p-ment-1-ene-7,8-diolo	5,97
Ac. 2,6-dimetil-6-OH-octa-2,7-dienoico	2,93

Norisoprenoidi	%
3-OH- β -damascone	4,10
3-Oxo- α -ionolo	25,58

3-9-diidrossi megastima-5-ene	6,19
9-OH-megastigma-4-ene-7-ine	18,25
Vomifoliolo	45,87

Benzenoidi	%
Salicilato di metile	0,36
Alcool Benzilico	58,38
2-fenil-etanolo	33,03
Eugenolo	0,73
Alcool omovanillico	3,58
Alcool diidrociliferilico	3,92

Fenologia

Si caratterizza per un germogliamento in epoca tardiva e per un'epoca di raccolta media, definendo in tal modo un ciclo vegeto-produttivo medio-lungo.

Vigoria

Presenta una vigoria media, portamento dei germogli da eretto a semi-eretto, con viticci da cortia medi.

Produttività [Tab. 1]

Vitigno di buona produttività, non sempre costante tra gli anni, grazie soprattutto ad un peso medio del grappolo elevato e ad una fertilità delle gemme media. I due biotipi mostrano produttività diverse, in particolare il biotipo A risulta più produttivo presentando un maggior peso medio del grappolo e della bacca ed anche una maggior fertilità delle gemme nel tratto basale del tralcio.

Tipo di potatura

Si adatta bene sia a forme di potatura mista a tralcio rinnovabile ma, considerata la sufficiente fertilità delle gemme basali, è adatto anche a quelle più tradizionali con potatura corta.

Tolleranza alle avversità

Suscettibile alle principali fitopatie della vite.

Portinnesti

Si adatta bene con i principali portainnesti, in particolare con 1103P.

contenuto di potassio risulta medio. I due biotipi presentano contenuti zuccherini differenti, maggiori nel biotipo B che raggiunge valori medi.

Caratteristiche enologiche [Tab. 3]

I vini presentano una gradazione alcolica da bassa, nel caso del biotipo A, a media, del biotipo B. Il quadro acidico presenta acidità fisse basse e pH elevati per entrambe i biotipi mentre l'estratto presenta valori medi.

Profilo sensoriale del vino [Figg. 9-10]

Il vino ha un colore giallo scarico, dal punto di vista olfattivo risulta abbastanza complesso, ma non particolarmente intenso. I descrittori principali dei vini d'*Inzolia* sono quelli di frutta matura e tropicale, le note di agrumi, dove il biotipo B prevale, seguite dalle note floreali e di spezie. Al gusto i vini si presentano di struttura da media (biotipo A) ad elevata (biotipo B), di buon equilibrio tra la componente alcolica e quella acidica e con una buona persistenza aromatica; il biotipo B in particolare risulta di elevata sapidità.

Caratteristiche distintive dei biotipi A e B [Tab. 4]

I cloni

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

<i>Cod.</i>	<i>Clone</i>	<i>Gazzetta Uff.</i>
001	VCR 3	61 del 14/03/2006
002	Cosa 1	253 del 30/10/2007
003	Settefinestre 1	253 del 30/10/2007
004	Settefinestre 2	253 del 30/10/2007
005	Settefinestre 3	253 del 30/10/2007

VCR 3

Selezionato nel comune di Pitigliano (GR), presenta un vigore maggiore rispetto alla media varietale, mentre la produttività è media così come le dimensioni dell'acino, mentre il grappolo ha dimensioni inferiori alla



Biotipo A



Biotipo B

media. Il potenziale enologico del clone permette di avere vini dai profumi fruttati intensi e prolungati che evolvono verso lo speziato, di buona struttura; in purezza si presta alla produzione di vini tranquilli mentre all'uvaggio apporta profumi e struttura.

Cosa 1

Selezionato in Toscana, presenta una vigoria medio-elevata e una fertilità inferiore, il grappolo è di grandi dimensioni, fornisce vini di colore giallo paglierino scarico, con note intense di fruttato tropicale e floreale; presenta anche note di agrumi,

nocciola e miele, risultando sapido e ben strutturato. Adatto anche all'uvaggio con altri vitigni.

Settefinestre 1

Selezionato a Scansano (GR), ha una vigoria elevata, una produttività medio-medio-bassa, il grappolo è di dimensioni inferiori alla media mentre la fertilità delle gemme è nella media. Buon accumulatore di zuccheri, mantiene un'acidità media. Il vino è di colore giallo paglierino scarico, con note di nocciola e mandorla, di fruttato tropicale e floreale; di buona struttura e sapidità, mantiene una buona freschezza e gradevolezza; idoneo all'uvaggio con altri vitigni.

Settefinestre 2

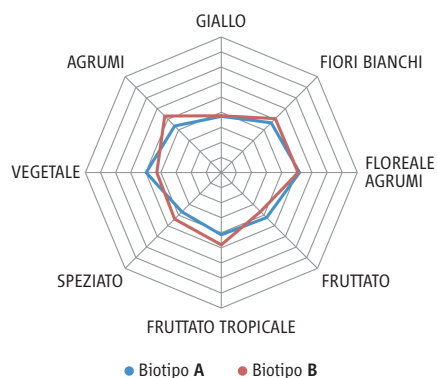
Selezionato nel comune di Scansano (GR), presenta un vigore medio-elevato, un grappolo grande superiore alla media così come la fertilità delle gemme e di conseguenza la produttività; presenta una discreta capacità di accumulare zuccheri. Vino di colore giallo paglierino scarico, con note di fruttato tropicale, floreale e di agrumi, leggermente speziato con note di nocciola e miele; di media struttura, equilibrato e gradevole; idoneo all'uvaggio a cui apporta complessità aromatica.

Settefinestre 3

Selezionato nel comune di Scansano (GR), presenta un vigore medio-elevato, un grappolo di piccole dimensioni ed una fertilità inferiore alla media che portano ad avere produzioni contenute; presenta un'ottima capacità di accumulare zuccheri ed anche buoni tenori acidici. Vino di colore giallo paglierino scarico, con evidenti note di speziato mediterraneo e di nocciola, a cui si aggiungono quelle leggere di fruttato tropicale e di mele; buona ed equilibrata la struttura, gradevole; idoneo per la produzione di vini bianchi tranquilli. Da utilizzare possibilmente in uvaggio con i cloni della stessa serie.

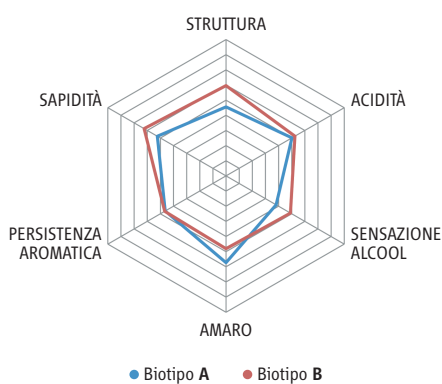


NOTE OLFATTIVE



9

NOTE GUSTATIVE



10

Tab. 1

	Biotipo A		Biotipo B	
	media	± S	media	± S
Peso grappolo g	342	78,17	288	62,97
Peso acino g	3,09	0,07	2,77	0,28
Fertilità del germoglio	1,35	0,15	1,28	0,15
Fertilità del germoglio - tratto basale	1,41	0,04	1,01	0,63

Tab. 2

	Biotipo A		Biotipo B	
	media	± S	media	± S
Zuccheri (°Brix)	17,95	0,74	20,07	0,53
Acidità totale (g/l)	5,30	1,22	5,27	0,27
pH	3,34	0,07	3,48	0,09
Acido malico (g/l)	0,22	0,13	0,22	0,14
Acido tartarico (g/l)	3,80	0,33	3,89	0,16
APA uva (mg/l)	104,79	31,73	103,82	29,11
Potassio (g/l)	1,43	0,04	1,58	0,15

Tab. 3

	Biotipo A		Biotipo B	
	media	± DS	media	± DS
Alcol (% vol)	11,39	0,18	12,62	0,24
Acidità totale (g/l)	5,38	0,53	5,28	0,26
pH	3,38	0,05	3,47	0,08
Estratto secco totale (g/l)	20,71	2,89	22,83	0,57

Tab. 4

	Biotipo A	Biotipo B
<i>Caratteri morfologici</i>	Grappolo: da spargolo a mediamente compatto di forma da conica ad imbuto. Acino: ellissoideale-largo.	Grappolo: mediamente compatto, di forma conica. Acino: ellissoideale-stretto, di dimensioni più contenute rispetto al biotipo A.
<i>Caratteristiche vegeto-produttive e agronomiche</i>	Maggior produttività per un peso medio del grappolo elevato (≅ 342 g).	Minor produttività per un peso medio del grappolo ridotto (≅ 288 g).
<i>Caratteristiche qualitative delle uve</i>	I mosti presentano una minor concentrazione zuccherina (≅ 17,95 °Brix).	I mosti presentano una maggiore concentrazione zuccherina (≅ 20,07 °Brix).
<i>Caratteristiche enologiche</i>	I vini di buon equilibrio risultano più semplici e con un profilo olfattivo non particolarmente intenso.	I vini più alcolici e con maggiore estratto si caratterizzano all'olfatto per una maggiore intensità delle note agrumate.