



## PRUNESTRA

*Varietà non iscritta al Registro Nazionale delle varietà di vite*

### Sinonimi

*Prunesta; Prumestra; Trivoto*; dovuto alla grossezza degli acini come piccole prugne.

### Cenni storici

Varietà descritta dall'Acerbi «*Triboti* nostri naturali, sicilianum... acini rotondi neri di varia grossezza, grappoli solitari» e dal Cupani: «*vitis ferax...*, *racemis magnis, racina Prunara*». Il Porta (1592) la riporta tra le viti presenti nelle aree del Mezzogiorno d'Italia, le viti *Ceraunie*, che identifica con le uve *Corneolus* di Columella, e tra queste descrive un'uva che produce tre volte l'anno ma precisa, come afferma l'Acerbi, «non perché tre volte l'anno produce, ma perché i granelli di quest'uva sono grossi tre volte più delle altre uve comuni». Donde il nome uva pruna (da prugna) e quindi *prunestre* o *prumestre*. Il nome potrebbe anche derivare da bruma, per la pruina che ricopre le bacche in analogia al termine *Nebbiolo*. Il Mendola ha nella sua Collezione una *Prunestra bianca* ed una nera affermando per entrambe: «non vale nella vinificazione». Il Di Rovasenda nel citare la *Prunesta nera* presente nella Collezione ne richiama la provenienza siciliana. In atti notarili (1435) sono riportate diverse varietà e tra queste una *Prunesta* a bacca bianca.

### AREALE DI DIFFUSIONE



Il De Maria (1754) tra le varietà coltivate in Sicilia cita la *Prunestra bianca*, mentre nella relazione preparata dal Ministero dell'Agricoltura (1883) tra i vitigni coltivati in Sicilia si riporta la *Prunesta nera*. Forse è la famosa varietà greca e romana *Capnia* o *Kapnios*, citata da Plinio il Vecchio, la cui semantica richiama il colore grigio della cenere.

### Importanza e diffusione

Attualmente la sua presenza è limitata a pochi ceppi, nei vigneti più antichi dell'area dei Nebrodi, ed è stata recuperata grazie al Progetto della Regione Sicilia relativo alla valorizzazione della piattaforma ampelografica regionale. È coltivata sporadicamente anche in Calabria nel Crotonese e nel Reggino.

### DESCRIZIONE DELLA VARIETÀ

#### Germoglio alla fioritura

Apice di forma completamente aperta, e con una intensità della pigmentazione antocianica molto bassa e una media densità dei peli striscianti; il germoglio presenta un portamento semieretto, con colore del lato dorsale degli internodi verde-rosso mentre il colore del lato ventrale si presenta verde; presenza di due o meno viticci consecutivi.

#### Foglia giovane [Fig. 1]

Presenta un colore da verde a giallo nella pagina superiore del lembo ed una densità bassa di peli striscianti tra le nervature principali e media sulle nervature principali della pagina inferiore.

#### Foglia adulta [Fig. 2]

Di media dimensione, di forma orbicolare più raramente pentagonale pentalobata a volte con sette lobi; colore della pagina superiore del lembo verde medio, con pigmentazione antocianica sulle nervature principali assente, a volte raramente presente fino alla prima biforcazione. Il lembo fogliare presenta da molto deboli a deboli depressioni, ha profilo involuto o a V e con una bassa bollosità, la

### PROFILO GENETICO-MOLECOLARE

VrZag62	VrZag79	VVMD5	VVMD7	VVMD21	VVMD24	VVMD25	VVMD27	VVMD28	VVMD32	VVS2
187-202	251-255	224-224	241-245	245-252	205-207	236-246	176-180	228-234	256-262	129-139





forma dei denti è con un lato concavo ed uno convesso o a volte entrambi i lati rettilinei. I bordi del seno peziolare si presentano da aperti a chiusi, con forma della base del seno ad V, con assenza di denti; la base del seno peziolare non è delimitata da nervatura. La forma della base dei seni laterali superiori è a V, a volte con la presenza di un dente; la pagina inferiore del lembo presenta peli striscianti tra le nervature di media intensità. Il picciolo è più corto rispetto alla nervatura mediana, i seni laterali superiori di media profondità e a volte poco profondi.

#### **Tralcio**

Presenta una sezione circolare con una struttura della superficie leggermente striata, con colore prevalente nocciola con striature; la lunghezza dell'internodo varia da 6 a 8 cm.

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

Di dimensioni contenute, corto, compattezza da spargolo a medio, con peduncolo da molto corto a corto, di forma sia cilindrica che conica con presenza di 1-2 piccole ali.

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

Di media lunghezza e larghezza, di forma ellissoidale largo, con colore della buccia blu-nero; la polpa non presenta

alcuna pigmentazione antocianica, si presenta leggermente soda con nessun sapore particolare, lo sviluppo dei vinaccioli [Fig. 5] è completo.

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

La malvidina-3-glucoside è l'antociano più rappresentato (circa 28% del totale). Sensibili, comunque, sono le percentuali degli altri antociani, da circa 19% quella della cianidina-3-glucoside a circa 13% quella della peonidina-3-glucoside. Modesta è la percentuale degli antociani acilati con rapporto derivati acetati/derivati p-cumarati minore di 1. Il profilo antocianico di questa varietà è simile a quello di certi biotipi di *Sangiovese*. I flavonoli sono poco rappresentati. Fra di essi prevale la quercetina-3-glucoside (rapporto quercetina-3-glucoside/miricetina-3-glucoside maggiore di 1). Sensibile è il contenuto degli acidi idrossicinnamici. Il rapporto derivati dell'acido caffeico/derivati dell'acido p-cumarico (CTA/p-CuTA) è maggiore di 1.

#### **Profilo aromatico**

L'uva dotata di scarsi tenori in terpeni e in benzenoidi e di apprezzabili tenori in norisoprenoidi.

*Caratteri varietali:* rapporti linalolo/ $\alpha$ -terpineolo, trans/cis piran-linalol ossidi, trans/cis 8-idrossi linalolo, 3-idrossi- $\beta$ -damascone/3-oxo- $\alpha$ -ionolo

minori di 1, alcol benzilico/2-feniletanolo circa 1, linalolo/geraniolo indeterminato, trans/cis furan-linalol ossidi maggiore di 1. Il linalolo e il geraniolo non sono stati determinati. Apprezzabile tenore di benzaldeide.

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

<b>Terpeni</b>	%
Trans-furan-linalol ox	3,17
Cis-furan-linalol ox	2,24
linalolo	0,00
$\alpha$ -terpineolo	13,23
Trans-piran-linalol ox	3,07
Cis-piran-linalol ox	4,80
Nerolo	12,32
Geraniolo	0,00
2,6-dimetil-3,7-octadien-2,6-diolo	18,51
Trans-8-OH-Linalolo	18,12
Cis-8-OH-Linalolo	20,29
Ac. Geranico	4,25
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	29,67
3-oxo- $\alpha$ -ionolo	43,25
3,9-diidrossi-megastima-5-ene	0,00
9-OH-megastigma-4-ene-7-ine	0,00
Vomifoliolo	27,08
<b>Benzenoidi</b>	%
Salicilato di metile	9,91
Alcool Benzilico	27,66
2-fenil-etanolo	25,65
Aceto vanillone	0,00
Alcool omovanillico	0,00
Benzaldeide	36,78

#### **Fenologia**

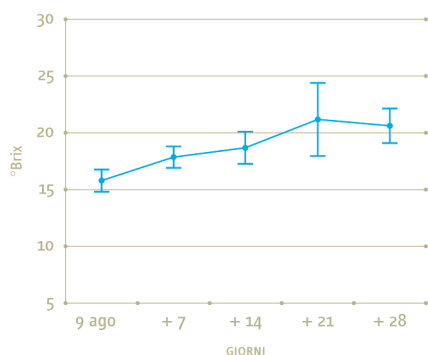
Si caratterizza per un germogliamento tardivo e per un'epoca di raccolta molto tardiva; il ciclo vegeto-produttivo è da ritenersi estremamente lungo.

#### **Vigoria**

Media, portamento semi assurgente, viticci di media lunghezza, femminelle corte da poco a ben lignificate.

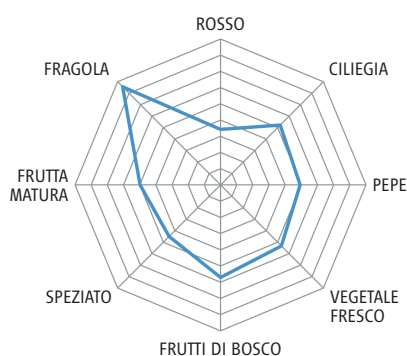


## ZUCCHERI



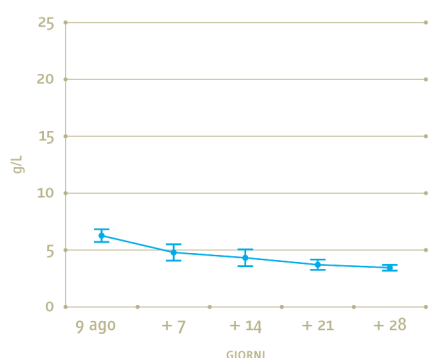
10

## NOTE OLFATTIVE



12

## ACIDITÀ TITOLABILE



11

## NOTE GUSTATIVE



13

**Tolleranza alle avversità**

Non presenta particolare suscettibilità alle principali avversità della vite.

**Portinnesti**

Buona affinità con i principali portinnesti in uso.

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

La metà del mese di agosto coincide con l'inizio della maturazione, che è da considerarsi pertanto mediamente tardiva. L'evoluzione della maturazione zuccherina avviene in modo sufficientemente regolare fino quasi al termine della maturazione tecnologica. I tenori di zuccheri alla vendemmia sono medio alti. Il valore di acidità titolabile è particolarmente moderato fin dai primi prelievi e pur degradando

lentamente alla raccolta i mosti presentano valori di acidità al di sotto della media. L'evoluzione della maturazione risulta essere mediamente stabile nel corso delle annate.

**Parametri qualitativi del mosto** [Tab. 2]

I mosti alla vendemmia raggiungono un livello medio del grado zuccherino, il quadro acido presenta al contrario una bassa acidità e un pH elevato, si ha una netta prevalenza dell'acido tartarico sul malico. L'APA si mantiene a livelli medi, mentre il potassio si attesta a valori medio alti. Queste caratteristiche dei mosti e delle uve mostrano per questo vitigno una scarsa attitudine per la trasformazione enologica.

Tab. 2

	media	± S
Zuccheri (°Brix)	20,20	2,11
Acidità titolabile (g/l)	4,36	0,38
pH	3,57	0,05
Acido malico (g/l)	0,34	0,16
Acido tartarico (g/l)	4,16	0,78
APA (mg/l)	134,03	12,20
Potassio (g/l)	1,92	0,14

Tab. 3

	media	± S
Alcol (% vol)	12,29	1,57
Acidità totale (g/l)	4,66	0,42
pH	3,53	0,06
Estratto secco totale (g/l)	24,95	2,46
Antociani totali (mg/l)	113,50	34,65
Polifenoli totali (mg/l)	1480,00	141,42

**Caratteristiche enologiche** [Tab. 3]

I vini presentano una gradazione alcolica media, accompagnata da una acidità totale appena sufficiente. Il quadro polifenolico mostra valori modesti sia per gli antociani che di polifenoli totali, confermando la ridotta attitudine enologica di quest'uva.

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

Il vino ha un colore rosso rubino leggermente scarico, l'intensità olfattiva elevata così come la persistenza aromatica. È caratterizzato in modo particolare dai descrittori di fruttato rosso ed in particolare fragola e di altri frutti come ciliegia e frutti di bosco. Sono presenti inoltre note vegetali e speziate.

Dal punto di vista gustativo è un vino di discreta struttura, poco equilibrato per la componente acidica, l'astringenza è ridotta, si registra un lieve retrogusto amaro.