

# GARGANEGA

Vitigno probabilmente originario della Grecia, trova l'epicentro di produzione nelle zone di Soave e Gambellara nel Veneto. In Sicilia è diffuso il Grecanico, vitigno pressoché identico alla Garganega.



**Caratteri ampelografici:** la varietà non è molto omogenea, le caratteristiche differenziali riguardano non solo il grappolo ma anche l'aspetto generale della pianta. Si prenderà pertanto in esame la Garganega più diffusa nelle classiche aree di coltura (Soave, Gambellara). Germoglio ad apice mediamente espanso, verde-biancastro, cotonoso. Foglia media, pentagonale, quinquelobata, con denti molto evidenti, lembo verde opaco un po' bollosa, glabro. Seno peziolare a V o a U più o meno aperto. Pagina inferiore aracnoidea. Grappolo lungo, cilindrico, con ali molto pronunciate, relativamente spargolo, con rachide che a volte spacca in punta. Acino medio sferoide, di colore giallo dorato a stacco relativamente facile, ombelico persistente; buccia spessa; polpa succosa, di sapore semplice.

**Attitudini colturali:** vitigno vigoroso con portamento della vegetazione semieretto. Tralcio lungo di media robustezza, un po' fragile, con internodo medio, di scarsa lignificazione nei climi più freddi. Preferisce terreni tendenzialmente fertili e sciolti e possibilmente buone esposizioni nelle zone classiche di coltura per ottenere un prodotto di qualità.

**Allevamento e potatura:** esige forme di allevamento abbastanza espanse e potature lunghe nei climi settentrionali, si adatta a potature medie nel sud. Classicamente allevato a pergola o tendone, poco si adatta al nord ad ampie meccanizzazioni. Nei climi più caldi del sud, ove la maturazione dei tralci è buona, si possono adottare forme a contropalliera facilmente meccanizzabili.

**Epoca di germogliamento:** medio-tardiva.

**Epoca di maturazione:** medio-tardiva.

**Produzione:** abbondante e costante; non si deve eccessivamente abbondare nella carica di gemme per pianta per ottenere una buona lignificazione dei tralci ed una regolare maturazione dell'uva.

**Sensibilità alle malattie e alle avversità:** sensibile alla flavescenza dorata, al disseccamento del rachide e alla clorosi ferrica. Fenomeni di incompatibilità sono stati osservati utilizzando come portinnesto il Kober 5BB.

**Potenziale enologico:** dà un vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati, snello di corpo, fresco, giustamente tannico ed acido, profumato. Con un'adeguata conservazione in fruttato si ottiene un ottimo vinsanto.

**Cloni in moltiplicazione:** Garganega R4, VCR7, VCR13, VCR39, VCR105, ISVCV11, ISVCV18, ISVCV24, ISVCV69, ISVCV84.



## SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	13.799	12.484	13.048	11.636	10.253

## GARGANEGA

### R4

Origine: Gambellara (VI)



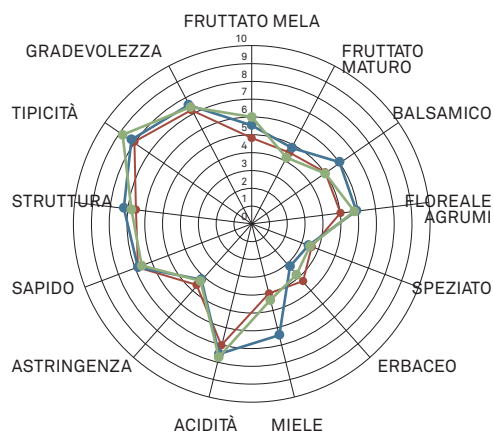
Anno di omologazione: 1969



**Potenziale enologico:** dà vini freschi, leggermente profumati, floreali, di buona acidità. È adatto alla produzione di vini giovani, di pronta beva, anche frizzanti.

## ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● R4 ● VCR7



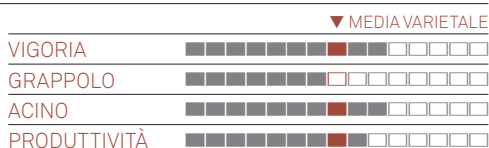
## GARGANEGA

### VCR7

Origine: Gambellara (VI)



Anno di omologazione: 2006



**Potenziale enologico:** dà vini di buona acidità, freschi, con note di miele, agrumi e balsamico piuttosto accentuato, di buona struttura. Adatto alla produzione di vini di pronta beva o breve affinamento, anche frizzanti.

