

PALAVA

Vitigno ottenuto in Repubblica Ceca dall'Ing. Josef Veverka negli anni '50 incrociando il Traminer con il Müller Thurgau, ed inserito nel locale Registro delle Varietà di Vite nel 1977. Diffuso in Moravia, è attualmente oggetto di verifiche agronomiche ed enologiche nel Centro Sperimentale dei Vivai Cooperativi Rauscedo.



Caratteri ampelografici: germoglio ad apice espanso di colore verde chiaro con sfumature biancastre per la presenza di una leggera tomentosità. Foglia medio-grande, pentagonale, trilobata, con seni poco profondi e seno peziolare a U chiusa. Lembo bollosa di colore verde scuro, cupo, con lieve peluria nella pagina inferiore. Grappolo medio, piramidale, semispargolo con due corte ali. Acino medio, sferoide; buccia pruinosa e consistente di colore grigio-aranciato con riflessi dorati; polpa dal sapore aromatico intenso.

Attitudini colturali: vitigno di vigoria medio-elevata con portamento della vegetazione semieretto. Presenta tralci lunghi e robusti ad internodo medio-corto. Predilige climi freschi, meglio se ventilati, e terreni di pianura non troppo pesanti o di collina ben esposti.

Allevamento e potatura: può essere allevato a spalliera o anche a cordone speronato data l'elevata fertilità basale, o a Guyot. È necessario intervenire con potature verdi per regolare la vegetazione e con sfogliature per migliorare la qualità dell'uva.

Epoca di germogliamento: mediamente precoce.

Epoca di maturazione: precoce.

Produzione: abbondante e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: in generale buona; poco sensibile a botrite e marciumi. Buona resistenza al freddo invernale.

Potenziale enologico: dà vini di notevole potenziale enologico, freschi, di aroma pronunciato con note che ricordano il Traminer, di ottima acidità e corpo.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Palava VCR197.



PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DELLA PALAVA VCR197*

VARIETÀ	CLONE	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRUX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Palava	VCR197*	Centro Sperimentale VCR	2008	Guyot	2.900	3,0	8,7	23	6,9	3,44
Palava	VCR197*	Centro Sperimentale VCR	2009	Guyot	2.900	3,20	9,28	21,8	7,6	3,36
Palava	VCR197*	Centro Sperimentale VCR	2010	Guyot	2.900	3,20	9,28	22,3	7,3	3,34
DATI MEDI					2.900	3,13	9,09	22,37	7,27	3,38

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	6,1	2,25	3,17	3,18	20,4	14,02	0,7	0,26
	6,5	1,99	2,96	3,22	20,2	13,29	1,5	0,16
	6,04	2,29	2,42	3,48	21,5	13,58	0,72	0,37
DATI MEDI	6,21	2,18	2,85	3,29	20,7	13,63	0,97	0,26