

Maor b.

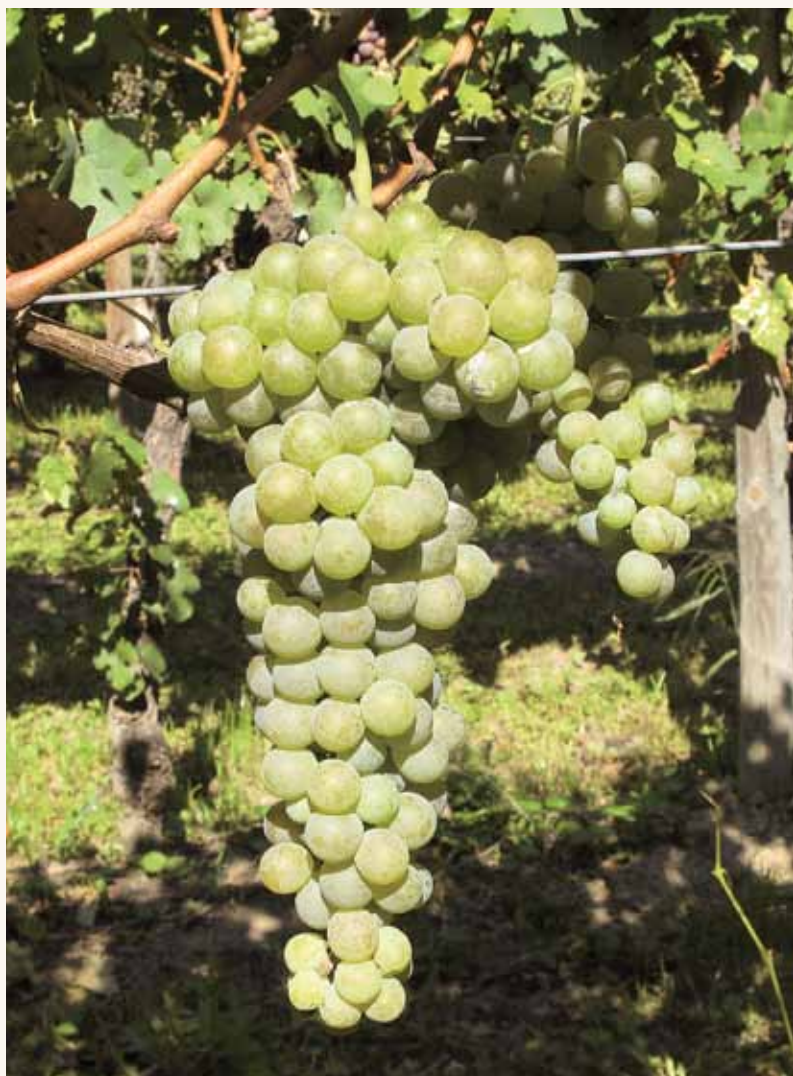
N. Reg. 423

Sinonimi: Valderbara, Albara.

Nomi errati: Waldarbara.

Origine (cenni storici): questo vitigno è presente nella provincia di Trento da vecchia data, ha avuto però una diffusione limitata alla Val di Non ed alla Valsugana.

Viene citato per la prima volta dall'abate trentino Silvestro Domenico Quadri (1762) con il nome Valderbara. Curioso è il significato del nome Maor che in dialetto noneso vuol dire "primo fieno". Il termine "Albara" da "alba" può indicare, invece, una zona posta in altura. Il prefisso "alb" in latino significa alto e può testimoniare una modalità di coltivazione della vite sulle alberate o l'origine selvatica. Questo vitigno viene anche citato da alcuni autori con il nome Valderbara (Mach, 1898; Rigotti, 1960) o Albara (Rauzi *et al.*, 1974) Nella mappa "Ampelografia trentina - Varietà di viti dominanti nei singoli paesi desunte dalle relazioni dei distretti 1875" è segnalata la varietà Maor lungo tutta la val di Non. È citata negli "Annali dell'agricoltura del Regno D'Italia" del 1812. Oggi questa varietà è presente su piccole superfici in vigneti molto vecchi lungo la Valsugana. Da qualche anno alcune aziende della zona, grazie al supporto del progetto di recupero delle vecchie varietà trentine coordinato da FEM-IASMA, si stanno impegnando per valorizzare questa antica varietà con risultati decisamente incoraggianti.





Descrizione ampelografica

Apice del germoglio: fortissima presenza di peli striscianti, l'internodo è sulla faccia dorsale di colore verde striato di rosso, mentre sulla faccia ventrale è rosso.

Foglia adulta: pentagonale, a cinque lobi, di colore verde chiaro, mediamente bollosa con fortissima tomentosità sulla pagina inferiore. Presenta seno peziolare a V con lembi sovrapposti e seni laterali, sia inferiori che superiori, a forma di lira a lembi sovrapposti.

Grappolo a maturità: medio-grande cilindrico alato di media compattezza.

Acino: di dimensioni medie, sferoidale, di colore verde-giallo con sapore neutro.

Fenologia

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di fioritura: media.

Epoca d'invaiaatura: media.

Epoca di maturazione: tardiva.

Dati medi (1996-2006) relativi ad alcuni parametri vegeto-produttivi e qualitativi del mosto rilevati nel vigneto della Collezione ampelografica della Fondazione E. Mach-IASMA.

		Minimo	Massimo	Media
PIANTA	N. germogli	6	13	9,54
	N. grappoli	6	22	12,54
	Produzione/pianta (kg)	1,60	5,15	3,39
	Fertilità reale	0,55	2,29	1,34
	Peso medio del grappolo (g)	128	542	291
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	13,00	19,40	16,22
	Acidità totale (g/l)	5,62	10,28	7,52
	pH	2,89	3,47	3,18
	Acido malico (g/l)	1,99	7,46	4,58
	Acido tartarico (g/l)	2,32	6,10	4,24
	Potassio (g/l)	1,08	1,56	1,28

Sensibilità malattie ed avversità

Media sensibilità alla botrite ed ottima resistenza ai freddi invernali.

Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

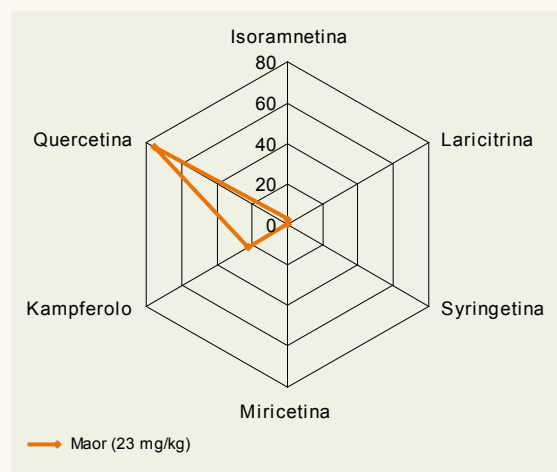
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

Analisi

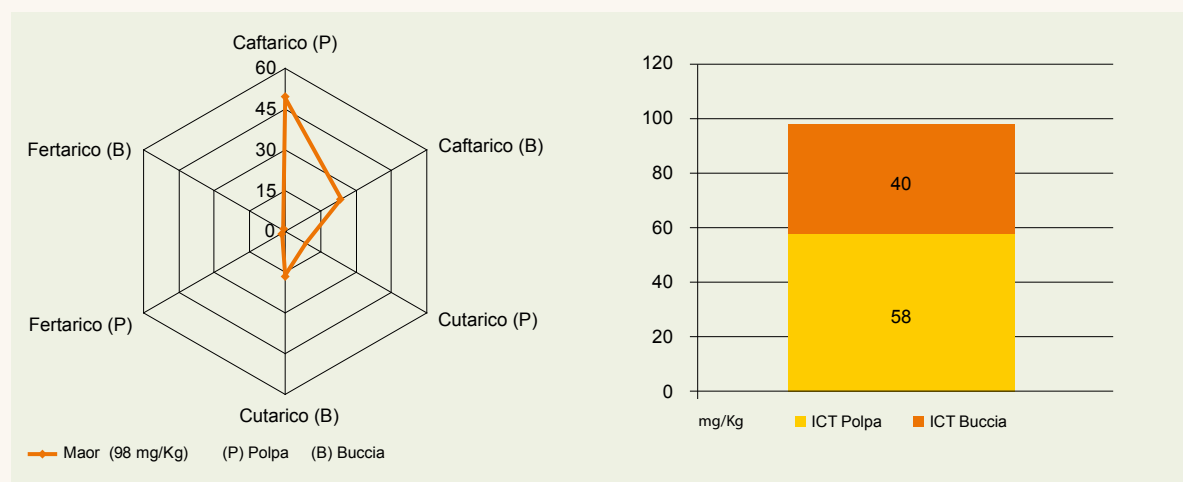
Profilo del DNA

Vitigno	Loci microsatelliti																	
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
Maor	128	152	224	244	246	248	182	182	192	198	240	244	240	240	236	244	251	261

Profilo medio flavonoli - percentile



Profilo medio acidi cinnamici - percentile

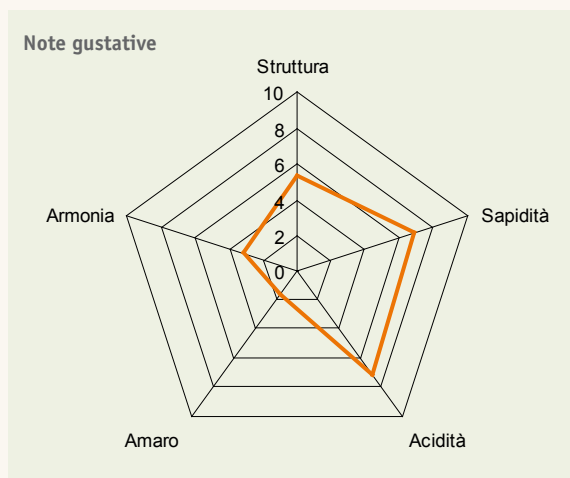
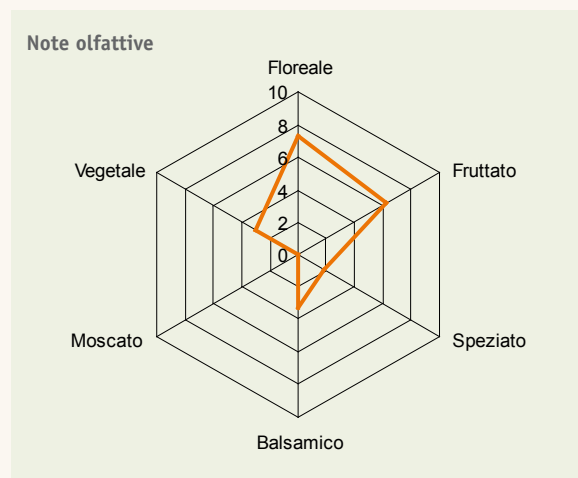


Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	8,1	11,86	10,38
Acidità totale (g/l)	5,23	9,47	7,12
pH	2,90	3,35	3,01
Estratto secco totale (g/l)	16,80	19,50	17,96
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	64	115	87

Dati medi dei vini ottenuti dal vigneto della Collezione ampelografica della Fondazione E. Mach-IASMA (2000-2006).

Profilo sensoriale



Caratteristiche del vino ed utilizzazione enologica

Vitigno particolarmente indicato per la produzione di vini bianchi freschi o vini spumanti; ha un aroma fine ed intenso a nota floreale-fruttata; buona la tenuta acidica anche a basse produzioni ed in annate calde. Dà vini di media struttura, di bassa alcolicità, con buona consistenza, leggermente aciduli. Si presta molto bene sia per produrre vini fermi che mossi in purezza o in uvaggio.

Iscritto al Registro nazionale delle varietà di vite nel 2009, in provincia di Trento è stato inserito nelle varietà in osservazione.