



Principali vitigni tolleranti alle malattie

Vitigni bianchi

Vitigni	Epoca di maturità	Vigore	Potenziale di produzione	Tolleranza ai parassiti / problemi non parassitari, ecc.	Adattamento alla parcella, altre osservazioni	Caratteristiche e tipi di vino
Bronner 	1° t	++	++	<ul style="list-style-type: none"> • Peronospora: tollerante • Oidio: da medio a sensibile • Marciume: da medio a sensibile • Carenze di magnesio: sensibile 	<ul style="list-style-type: none"> • Diradare i grappoli • Necessaria una buona maturità delle uve 	<ul style="list-style-type: none"> • Vivace • Neutro • Amarezza, astringente sul finale
Divona 	P	∅	+	<ul style="list-style-type: none"> • Peronospora: elevata • Oidio: media • Marciume: elevata ma monitorare a fine maturazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Diradare i grappoli • Evitare le zone precoci e troppo calde 	<ul style="list-style-type: none"> • «Bouquet» fine ed aromatico • Corposo e ricco • Monitorare a fine maturazione: contenuto di zucchero elevato e acidità media bassa
Johanniter 	P-1°	∅	++	<ul style="list-style-type: none"> • Peronospora: tolleranza media • Oidio: tollerante • Marciume: da medio a sensibile 	<ul style="list-style-type: none"> • Diradare i grappoli 	<ul style="list-style-type: none"> • Da neutro a fruttato • Mediamente strutturato • A volte amaro sul finale
Seyval blanc 	P-1°	∅	+++	<ul style="list-style-type: none"> • Peronospora: tollerante • Oidio: abbastanza tollerante • Marciume: sensibile • Uccelli, vespe: sensibile 	<ul style="list-style-type: none"> • Diradare i grappoli 	<ul style="list-style-type: none"> • Neutro • Caratteristiche particolari: leggere note di limone • Anche vini spumanti
Solaris 	P (molto)	++	++ c/m	<ul style="list-style-type: none"> • Peronospora: tollerante • Oidio: tolleranza media • Marciume: da media a sensibile • Uccelli, vespe: sensibile 		<ul style="list-style-type: none"> • Strutturato • Amarezza sul finale • Vini secchi: caldi, fruttati non molto fini • Vini dolci: complessi



Vitigni rossi

Vitigni	Epoca di maturità	Vigore	Potenziale di produzione	Tolleranza ai parassiti / problemi non parassitari, ecc.	Adattamento alla parcella, altre osservazioni	Caratteristiche e tipi di vino
Cabernet Jura 	1°	++	++ c/m	<ul style="list-style-type: none"> • Peronospora: tollerante • Oidio: tolleranza media • Marciume: tollerante 		<ul style="list-style-type: none"> • Molto colorato • Aromatico (petali di rosa, litchi) • Buona struttura tannica
Divico 	1° epoca	+	+ c	<ul style="list-style-type: none"> • Peronospora: elevata • Oidio: media • Marciume: elevata ma monitorare a fine maturazione • Uccelli, vespe: bassa 	<ul style="list-style-type: none"> • Necessita una potatura lunga • Richiede un alto livello di maturità 	<ul style="list-style-type: none"> • Molto colorato e strutturato • Molto ricco in polifenoli • Nota fruttata, floreale e speziata • vini varietali o assemblaggi
Regent 	P	++	∅ c/m	<ul style="list-style-type: none"> • Peronospora: da media a sensibile • Oidio: molto tollerante • Botrite: tolleranza media • Carenze di magnesio: sensibile • Uccelli, vespe: sensibile • Acini verdi nel grappolo: sensibile 	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare le zone precoci • Possibile incompatibilità con il p.i. 3309 C 	<ul style="list-style-type: none"> • Molto colorato • Tannico • Carattere «fumé» possibile • Vini rosati e rossi +/- corposi

Note

- Un vitigno che tollera le malattie è più o meno resistente alla peronospora, all'oidio e al marciume.
- Normalmente si consiglia un numero minimo di trattamenti fitosanitari. Si consiglia 1–3 trattamenti fitosanitari secondo la pressione delle malattie durante il periodo fioritura/alleggiamento/stadio piccolo pisello (BBCH 57–59 fino a BBCH 73–75). Un vitigno che tollera le malattie resta comunque sensibile all'escoriosi al rossore parassitario e al black rot.
- Nuovi ibridi interspecifici sono in corso di sviluppo negli istituti di ricerca pubblici e privati. Queste varietà non possono essere moltiplicate senza il consenso del selezionatore.

Legenda

Epoca di maturità			Vigore		Potenziale di produzione	
Precoce	P	> 5 giorni prima dello Chasselas	Molto forte	+++	Molto elevato	+++
1° epoca	1°	+/- 5 giorni in confronto allo Chasselas	Forte	++	Elevato	++
2° epoca	2°	Da 10 a 20 giorni dopo il Chasselas	Da medio a forte	+	Da medio a elevato	+
3° epoca	3°	Da 20 a 30 giorni dopo il Chasselas	Medio	∅	vato	∅
Primaticcio	h		Da medio a debole	-	Medio	-
Tardivo	t		Debole	--	Da medio a debole	--
			Molto debole	---	Debole	---
					Molto debole	colatura
					c	Acinellatura
					m	

Per ulteriori informazioni ampelografiche, consultare la pubblicazione **Vitigni, le principali varietà di vite coltivate in Svizzera**. Philippe Dupraz, Jean-Laurent Spring. Agroscope; EIC, 2010.