

Favorita

di P. Romisondo
da "Favorita", in *Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume IV*, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1965

Sinonimi (ed eventuali errati)

E' uno dei pochi vitigni di cui non si conoscono sinonimi nè voci dialettali. [...] Ma se non paiono esservi incertezze sulla sua denominazione, altrettanto non risulta per quanto riguarda la sua identità come cultivar, che anzi per lungo tempo è stata oggetto di controversie fra gli ampelografi. Alcuni di questi, infatti, hanno ritenuta la "Favorita" identica al "Vermentino", e ciò in quanto sussistono analogie fra i suddetti vitigni [...]. Per parte nostra abbiamo potuto osservare, come del resto il Marzotto (1923) e Carbone (1963), che i due vitigni differiscono per non pochi caratteri interessanti sia i germogli che le foglie adulte ed il grappolo e pertanto riteniamo che la "Favorita" ed il "Vermentino" debbano essere considerate due distinte cultivar.

Descrizione Ampelografica

Per la descrizione ampelografica venne scelto un clone esistente nel vigneto sperimentale di Superga dell'Osservatorio Piemontese di Frutticoltura "A. Geisser", situato nella zona collinare di Torino. Le osservazioni furono poi estese ad altri vigneti nella provincia di Cuneo (Comuni di Montaldo Roero, Veza, Corneigliano, Monticello).

Germoglio di 10-20 cm

Apice: globoso, cotonoso, di colore bianco con sfumature ed orlo carminato. (Nel "Vermentino" l'apice è espanso).

Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a): spiegate o leggermente piegate a gronda, cotonose, di colore verde chiaro nella pagina superiore.

Foglioline basali (dalla 4a in poi): spiegate, coperte di fitta lanuggine, verdi nella pagina superiore e quasi bianche nella pagina inferiore.

Asse del germoglio: ricurvo.

Germoglio alla fioritura

Apice: globoso, con tomento aracnoideo, di colore carminato. (Nel "Vermentino" l'apice è espanso, cotonoso, e di colore bianco).

Foglioline apicali: piegate a gronda, o a coppa, cotonose, bianche con orlo carminato.

Foglioline basali: piegate a gronda, di colore verde giallo, leggermente bronzato, con tomento aracnoideo sulla pagina superiore, glabre nella pagina inferiore. (Nel "Vermentino": spiegate, coperte di un tomento setoloso in quella superiore e di una fitta lanuggine nella pagina inferiore).

Asse del germoglio: ricurvo.

Tralcio erbaceo: a sezione trasversale ellittica, con contorno leggermente costoluto, glabro con rada lanuggine; colore verde con riflessi rossastri da un lato e nodi sfumati parzialmente di rosso. (Nel "Vermentino" la sezione trasversale è circolare, con contorno lievemente angoloso).

Vitici: continui, generalmente bifidi, ma anche trifidi, lunghi, grossi, di colore verde chiaro soffuso di rosso da un lato.

Infiorescenza: grandezza media, cilindrica.

Fiore: ermafrodito, autofertile; bottone florale piriforme o globoso, di grandezza media.

Foglia: medio-grande, pentagonale, quinquelobata, con seno peziolare a lira; seni laterali superiori a lira chiusa ed a V con bordi sovrapposti; seni laterali inferiori a lira; lembo piano, piuttosto spesso e a superficie bolosa, ma meno che nel "Vermentino"; lobi piani; angolo alla sommità dei lobi terminali acuto; pagina superiore glabra, di colore verde bottiglia e con nervature verdi non sporgenti, opaca; pagina inferiore setolosa o aracnoidea, di colore verde chiaro e con nervature verdi; denti molto prominenti, irregolari, a margini concavi da un lato e dall'altro convessi.

Picciolo: lungo, di media grossezza, glabro; sezione trasversale con canale poco evidente, di colore verde con sfumature rossicce all'inserzione con la foglia.

Portamento della vegetazione: eretto o leggermente espanso.



Figura 1: Apice di Favorita.



Figura 2: Foglia di Favorita.

Grappolo a maturità industriale: medio-grosso o medio (lunghezza media: 15 cm); generalmente piramidale, ma anche cilindrico; mediamente spargob;

semplice o con una o due ali, peduncolo visibile, erbaceo o semi-legnoso; di media grossezza.

Acino: medio grosso, di forma regolare, sferoide; a sezione trasversale circolare; con ombelico persistente; buccia spessa pruinosa di colore giallo ambrato intenso; distribuzione del colore regolare; polpa leggermente croccante con succo incolore di sapore neutro; pedicelli lunghi che si separano facilmente dall'acino; colore verde; con cerchine evidenti di colore verde; pannello medio. (Nel "Vermentino" il grappolo è per lo più piramidale, privo di ali, con acini a buccia di media consistenza, di colore giallo ambrato, ma meno intenso che nella "Favorita", e a polpa succosa; i pedicelli degli acini sono di media lunghezza).



Figura 3: Grappolo di Favorita.

Tralcio legnoso: di lunghezza media o piuttosto corto; robusto; poco ramificato; corteccia aderente; sezione trasversale ellittica; superficie striata, non pruinosa; nodi leggermente appiattiti; mericali mediamente lunghi (lunghezza media: 9 cm); glabri; di colore nocciola chiaro, a righe sui mericali; gemme arrotondate, bene sporgenti.

Fenologia

Condizioni d'osservazione: dati relativi al clone situato nel comune di Torino. Il clone descritto si trova sulla collina di Superga.

Ubicazione

Longitudine: 4°47' Ovest (Monte Mario).

Latitudine: 45°4' Nord.

Altitudine: m 500 s.l.m.

Esposizione: Sud-Est.

Portinnesto: Kober 5BB.

Età delle viti: 20 anni.

Sistema di allevamento: tipo Guyot.

Terreno: collinare di medio impasto (argilloso-calcareo).

Fenomeni vegetativi (osservati a Torino)

Germogliamento: prima decade d'Aprile.

Fioritura: prima decade di Giugno.

Maturazione: scalare, dalla seconda metà di Settembre alla prima decade di Ottobre.

Caduta delle foglie: seconda quindicina di Novembre.

Caratteristiche ed Attitudini culturali

Vigoria: il vitigno vegeta normalmente e fornisce produzioni di qualità elette nelle zone collinari di media altitudine, con esposizione Nord-Sud e Sud-Est, in terreni leggeri ed asciutti. Non si adatta invece ai terreni tendenzialmente argillosi, anche se ricchi e freschi, perché in queste condizioni eccede in vigoria, e, pur fruttificando abbondantemente, produce grappoli che stentano a maturare, difettano nel colore, e per di più vanno facilmente soggetti a spaccatura degli acini e conseguente marciume. Il sistema d'allevamento più comunemente adottato è il Guyot semplice con potatura del capo a frutto a 8-10 gemme.

Produzione: abbondante e costante. Le viti più vigorose hanno tendenza a fruttificare anche sulle femminelle.

Posizione del primo germoglio fruttifero: normalmente al 5° nodo.

Numero medio di infiorescenze per germoglio: 2.

Fertilità delle femminelle: abbondante, ma praticamente non importante.

Resistenza alle avversità: è mediamente recettivo alla peronospora, recettivo alle tignole, e sensibile al marciume, specie nelle condizioni ambientali non adatte; resiste invece egregiamente all'oidio.

Comportamento rispetto all'innesto: nelle zone tipiche di coltivazione la "Favorita" è innestata comunemente su due portainnesti: il 420A ed il Kober 5BB con i quali dimostra una buona affinità. Meno frequente è invece la Rupestris du Lot. Attualmente le preferenze dei viticoltori vanno per il Kober 5BB.

Utilizzazione

[...] Attualmente l'uva della "Favorita" è destinata in parte al consumo diretto, in parte alla vinificazione, che forse (per lo meno nei comuni di Vezza e Cornegliano) è maggiormente sviluppata rispetto al primo. Ammostata da sola, viene di norma sottoposta ad una fermentazione con la buccia, generalmente breve, (in media 48 ore). Seguono 2-3 travasi preceduti da filtrazioni, in seguito ai quali si ottiene un vino "da dessert" non molto alcolico, leggermente frizzante, di uno squisito sapore dolce, di delicato profumo e durata media. Questo è oggi però piuttosto raro. Più frequenti sono le mescolanze effettuate, sia con altre uve bianche, specie con il Moscato di Canelli (per attenuarne il tipico aroma), nelle quali la "Favorita" viene introdotta in proporzioni variabili a seconda delle località; sia con uve nere, come accadeva per il passato. I vini bianchi prodotti con sola "Favorita" o con "Favorita" ed altri uvaggi sono di solito venduti dai viticoltori ad una ristretta clientela di privati. Una parte delle uve è inoltre assorbita dall'industria vinicola.

