



Ansonica

Scalabrelli G., D'Onofrio C., Barbagallo G., Falco V., 2015. Ansonica. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 09/05/2015, ultimo aggiorn. 16/07/2015 url <http://vitisdb.it/varieties/show/8229>

Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
 Dipartimento di Ingegneria e Tecnologie Agroalimentari - Università degli Studi di Palermo
 Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola
 UOS Marsala

Informazioni botaniche

nome Ansonica
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_8

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Breviglieri N., Casini E., Mazzei A., Zappalà A.	1965	Ansonica		Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume III

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **si**
codice 13
nome ufficiale ANSONICA B.

Sinonimi

sinonimi ufficiali (2)
 sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite
 Insolia Inzolia
sinonimi accertati (2)
 sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
 Anzonaka(Toscana) Ansonia

Accessione principale

accessione principale Ansonica (clone VCR 3)
componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Accessioni standardizzate (2)

- Ansonica (clone VCR 3) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Ansonica (Poggio Gargliardo) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Tutte le accessioni (3)

- Ansonica (clone VCR 3) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Ansonica (Poggio Gargliardo) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Ansonica (Settefinestre 3) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Cloni omologati (5)

I - VCR 3 I - Cosa 1 I - Settefinestre 1 I - Settefinestre 2 I - Settefinestre 3

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
locus SSR:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	135	143	225	239	240	248	180	184	190	204	245	249	240	254	231	261	253	259

Vi sono altri loci consultabili online

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



foglia



foglia pagina superiore



foglia pagina inferiore



grappolo



acino



vinacciolo

Riferimenti storici

Dalla descrizione di Breviglieri et al., (1965) si rileva che Alessio e Dalmasso, riferiscono quanto segue riguardo all'origine del vitigno Ansonica (Ansonia, Inzolia): L'italiano antico (sec. XVI) conosce la voce «ansoria» ad indicare una specie di uva, voce che appare registrata anche dai dizionari del Petrocchi e Tommaso Bellini. Il vocabolo sembra di origine meridionale ed è tuttora presente in: - Sicilia: sòria, (n)zòlia, nsolia (sorta di uva grossa, dolce, di acini bislunghi); - Calabria: ansòlia, nsuòlia, insòlia, anzulu, ansoliku, ansoria, specie di uva bianca; - Sardegna: erba insòlika, arba sòlika (da albus 'bianco') varietà di vite a frutto bianco; - Toscana: isola d'Elb (ansòniko, sorta d'uva bianca che fa un vino dello stesso nome; isola del Giglio, anzònaka (una qualità di uva), anzònako (il vino che deriva). Delle voci sopracitate, ansoria è quella attestata più anticamente.

Questo vitigno è stato descritto in passato da molti Autori, come risulta dalla bibliografia riportata dal Molon.

Nel Catalogo dell'Hortus Catholicus del Cupani (1696) risultano tre tipi di «Inzolia», di cui due a frutto bianco: «Vitis mediocribus vinaceis, durulis, oblongis, candido-fulvis, sapidis, vulgo: Inzolia Vranca, Eadem racemo, et granis majoribus; flavescens, sapidioribus, vulgo: Inzolia Imperiali o di Napoli». L'Acerbi (1825) riportò una breve descrizione del vitigno denominato «Nzolia bianca» ad acino oblungo. Il barone Mendola (1868) a proposito dell' «Inzolia bianca» scrisse: Le «Insolie» sono coltivate «ab antico» in Sicilia. Hanno comune vigore di legno, copia e robustezza di capreoli, fogliame frastagliato. La più feconda e mostaia è la bianca dorata che pur piace alla bocca e abbonda in tutti i vigneti da Marsala a Catania.

Il Nicolosi (1869) la definì «bellissima qualità di uva, dà molto frutto e fa vino generoso, è di sapore gentile; pregi che la rendono molto ricercata».

Il Paulsen (1904) nella sua monografia dette anche dettagliate notizie sul suo comportamento all'innesto con i portinnesti americani.

L'origine siciliana di questa varietà è la più accreditata, nonostante il Soderini (1590) riporti tra le varietà coltivate in Toscana le Ansonie ed il Cupani le descriva circa 90 anni più tardi (1696). Giavedoni e Gily (2006) affermano che l'Inzolia ha le sue radici in Sicilia e che da qui sia arrivata in Sardegna prima e nell'Isola d'Elba e del Giglio dopo e alla zona costiera della Toscana.

Altre ipotesi che considerano l'Inzolia identica all'Irziola citata da Plinio e per questo di origine greca, presenta peraltro un profilo genetico simile alle varietà greche *Sideritis* e *Roditis* (Labra et al. 1999). L'origine siciliana di questo vitigno è supportata anche dallo studio etimologico di Dalmasso e Alessio (1938) che dimostrano l'origine normanna del nome del vitigno «racina soria» che indica uva di colore dorato e da questa del vitigno che la produce. Ulteriore conferma dell'origine siciliana del vitigno scaturisce dal lavoro di Carimi et al., (2010) dove si evidenzia una stretta relazione genetica dell'Inzolia con molti vitigni tradizionali della Sicilia (*Frappato*, *Grillo*, *Moscato giallo* o *Muscatedda* e *Nerello Mascalese*). L'Acerbi, il Cupani, il Di Rovasenda e il Mendola sotto il nome *Inzolia* riportano diverse varietà riconducibili all'*Inzolia* bianca e nera e all'*Inzolia imperiale* bianca e nera, che peraltro assumono nomi diversi nelle differenti province e aree di coltivazione. Recenti studi (Carimi, l.c.) hanno dimostrato che l'*Inzolia nera* non è una mutazione di quella bianca e che le Inzolie Imperiali sono diverse dall'*Inzolia* ma identiche alla varietà Regina (Robinson et al., 2012).

Diffusione & variabilità

Diffusione

Vitigno largamente coltivato nelle province della Sicilia occidentale nelle province di Trapani e Agrigento ma è presente anche nel resto dell'isola dove rappresenta la base ampelografica. Denominazione di Origine e IGT. Tra i vitigni siciliani è quello più diffusamente coltivato fuori regione ed in particolare Calabria, Sardegna e Toscana, dove è diffuso lungo la costa mediterranea.

E' tra i vitigni siciliani da vino ad uve bianche più diffusi ed occupa il quarto posto per estensione di coltura, dopo i Catarratti (comune e lucido), il Grillo e il Trebbiano. Aveva molto a Palermo dove, insieme ai Catarratti, costituiva la base della produzione dei vini bianchi. Oggi la sua coltivazione in provincia di Palermo è limitata a circa 500 ha.

Nel 2000 in Sicilia era coltivata su una superficie pari a 11670 ha, allo stato attuale (anno 2014) la superficie si è ridotta notevolmente e si attesta su circa 5500 ha pari a 5,3% della superficie coltivata. In Toscana è diffusa soprattutto nella provincia di Grosseto, specialmente (Orbetello, Monte Argentario, isola del Giglio e Capalbio) e in provincia di Livorno (Val di Cornia e Isola d'Elba). La superficie investita a questo vitigno in Italia è passata da 9.518 ha del 2000 agli attuali 6.975, mentre in Toscana la superficie è passata da 723 ha nel 1990 a 189 nel 2008.

Toscana	DOC/DOCG	Altri vini	Totale	Italia
1982				1970
1990			723	1982
2000	130,21	276	406	1990
2008			189	2000
				2010

Caratteristiche agronomiche



Vitigno vigoroso, con produzione abbondante e generalmente regolare; allegazione media, posizione del primo germoglio fruttifero sulla seconda gemma, con media di circa due infio. Predilige forme di allevamento a media o ridotta espansione (Guyot o alberello) con potatura corta o mista. È dotato di buon adattamento agli ambienti caldo-aridi dell'Italia centro-occidentale ma è sensibile alle massime termiche del periodo estivo, manifesta una discreta sensibilità alla peronospora e all'oidio.

Sono presenti cinque cloni omologati, di cui quattro selezionati in Toscana (Scalabrelli et al., 2012).

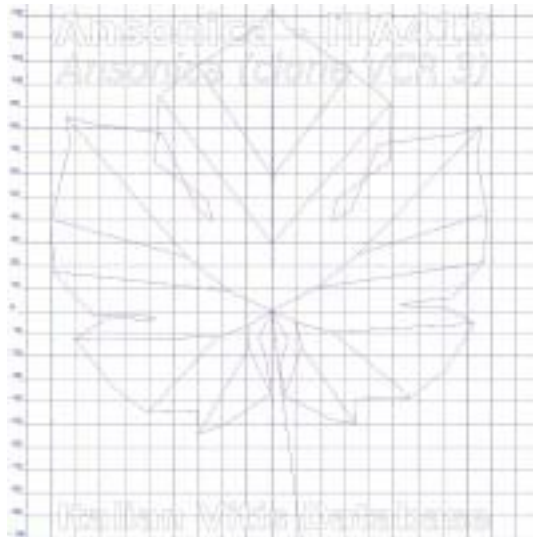
Utilizzazione tecnologica

In passato, veniva utilizzata anche come uva da tavola in Sicilia, all'isola d'Elba e isola del Giglio. Ha trovato impiego per la preparazione del Marsala e di numerosi Vermut. Da alcuni decenni è vinificata in purezza o con l'apporto di altri vitigni (in Sicilia, con Catarratto bianco comune, Catarratto bianco lucido, Grillo e anche con Chardonnay) con interessanti risultati. La resa in mosto fiore è buona, così come la percentuale di zuccheri. Il vino che se ne ottiene è di colore giallo paglierino con riflessi verdastri, con odore caratteristico (vegetale, fruttato, frutta secca) nel complesso è armonico e gradevole. Viene utilizzato anche per la produzione di vino passito nelle isole e nel litorale toscano. Il vitigno è ammesso alla coltivazione per la produzione di vini DOP e IGP in Basilicata, Calabria, Sardegna, Sicilia e Toscana. Numerose sono le DOP in cui questo vitigno è previsto in purezza (sia con il nome Inzolia che Ansonica). In Sicilia abbiamo le denominazioni "Alcamo", "Monreale", "Contea di Scalfani", "Contessa Entellina", "Delia Nivolelli", "Mamertino di Milazzo" o "Mamertino", "Erice", "Menfi", "Santa Margherita di Belice", "Sciaccia". In Toscana lo troviamo presente soprattutto nelle zone costiere delle province di Grosseto e Livorno, nelle isole d'Elba e del Giglio, dove partecipa alla produzione delle DOP "Ansonica della Costa dell'Argentario", "Elba" (anche Passito), "Val di Cornia" (anche Passito), "Parrina", "Capalbio".

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	1	nulla o molto bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	1	nulla o molto bassa	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	1	eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	1	verde	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	1	verde	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	1 / 3	nulla o molto bassa / bassa	
067	Foglia adulta: forma del lembo	1	cordiforme	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3	cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	7	forti	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	1	piano	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	5	media	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2	entrambi i lati rettilinei	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	5 / 7	chiuso / sovrapposto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	3	a V	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	3	poco profondo	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
152	Infiorescenza: livello d'inserzione della 1 a infiorescenza	2	3° e 4° nodo	
155	Tralcio: fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)	5	media (1,1-1,3)	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	9	molto lungo	
204	Grappolo: compattezza	3	spargolo	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	3	corto	
208	Grappolo: forma	3	a imbuto	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	1	assenti	
220	Acino: lunghezza	5	medio	
221	Acino: larghezza	5	medio	
223	Acino: forma	8	obovoidale	
225	Acino: colore della buccia	1	verde giallo	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
235	Acino: consistenza della polpa	2	leggermente soda	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Ampelometria



foglia ampelometrica

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	5	media (135 mm)
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	7	lunga (125 mm)
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	5	media (75 mm)
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	9	molto lunga (55 mm e oltre)
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	3	corta (50 mm)
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	3	corta (45 mm)
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	7	grande (56°-70°)
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	7	grande (56°-70°)
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	7	grande (56°-70°)
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	9	molto grande (> 70°)
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	3	corto (10 mm)
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	5	medio (14 mm)
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	3	corto (10 mm)
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	5	medio (14 mm)
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	7	lunga (56-70 mm)

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	53.700	10.900
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	48.000	5.900
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	47.000	6.200
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	46.700	7.300
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	11.500	2.500
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	11.600	2.700
Lunghezza della nervatura N5	23.800	6.900
Lunghezza della nervatura N5'	23.000	2.800
Lunghezza della nervatura N4	52.400	7.200
Lunghezza della nervatura N4'	53.400	5.500
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4	62.300	7.000
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4'	63.200	6.700
Larghezza della foglia	176.600	9.700
Lunghezza della foglia	192.000	11.700
Lunghezza del picciolo	104.600	7.800
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	237.500	15.800
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	170.000	11.400
Lunghezza della nervatura N1	132.900	8.900
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	66.500	19.900
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	164.200	7.800
Lunghezza della nervatura N2	118.600	12.300
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-7.800	8.200
Lunghezza della nervatura N3	84.100	9.700
Lunghezza della nervatura N2'	120.400	7.300
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	59.600	13.000
Lunghezza della nervatura N3'	82.600	3.000
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	58.500	12.400

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	59.700	5.900
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	55.900	3.000
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	63.600	8.600
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	65.100	7.900
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	59.900	4.900
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	46.400	6.900
Angolo tra N3' e N4'	67.800	7.600
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	46.800	8.200
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	44.500	6.700
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	51.200	5.900
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	54.000	7.700
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	17.900	15.400
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	52.500	5.000
Angolo tra S e S' con centro in N1	29.200	4.600
Angolo tra D e D' con centro in N1	99.700	11.400
Angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	78.800	10.500
Angolo tra I e I' con centro in N1	41.300	6.100
Angolo tra N3' e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5'	81.500	5.900

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Media della base dei denti del lato sinistro	6.944	0.913
Media della base dei denti del lato destro	6.199	1.563
Media dell'altezza dei denti del lato sinistro	6.329	1.009
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4'	0.665	0.143
Media dell'altezza dei denti del lato destro	5.567	1.009
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2'	0.725	0.168
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4	0.602	0.136
Rapporto tra l'altezza e la base dei denti del lato sinistro	0.928	0.199
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2	0.768	0.110
Rapporto tra la somma degli angoli a' + b' e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore sinistro OS' e il seno peziolare e il seno inferiore sinistro OI'	0.023	0.004
Rapporto tra l'altezza e la base dei denti del lato destro	0.943	0.565
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5' e la lunghezza della nervatura N1	0.174	0.025
Rapporto tra la somma degli angoli a + b e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore destro OS e il seno peziolare e il seno inferiore destro OI	0.020	0.002
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1	0.403	0.049
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.178	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.622	0.052
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.395	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1	0.907	0.051
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.633	0.065
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3'	0.582	0.073
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.893	0.076
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2'	0.387	0.049
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.643	0.135
Prodotto di Lunghezza e larghezza della foglia	33974.000	3649.000
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.787	0.036
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.087	0.049
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.398	0.053

Bibliografia (7)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Acerbi G.	1825	Delle viti italiane, ossia materiali per servire alla classificazione, monografica e sinonimia, preceduti dal tentativo di una classificazione delle viti.		Vol. I -Ed. G. Silvestri - Milano
Breviglieri N., Casini E., Mazzei A., Zappalà A.	1965	Ansonica		Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume III
Cupani F.	1696	Hortus Catholicus		Napoli
Mendola, A.	1868	Estratto dal catalogo generale della collezione di viti italiane e straniere radunate in Favara		Tip. Parrino e Carini, Favara (AG). Annali di Viticoltura e di Enol., vol. II, 1874.
Nicolosi, A.	1869	Trenta varietà di vitigni siciliani		Giornale Industriale Italiano, Forlì
Paulsen, F.	1904	Inzolia		In Viala et Vermorel, Ampélographie - tom. VI, Paris: 229-230
Scalabrelli G., Ferroni, F., D'Onofrio C., Borgo M., Porro D., Stefanini M.	2012	La selezione clonale del vitigno Ansonica in Toscana.		Italus Hortus, 3/5: 451-455