

# CHARDONNAY

Cepa de origen francés, cultivada en la región de Champagne y Borgoña, ha encontrado amplia difusión en varias zonas vitícolas del mundo. Según las estimaciones de la OIV, en el año 2000 la superficie mundial de Chardonnay era de cerca 100 000 hectáreas.



**Caracteres ampelográficos:** la variedad es bastante homogénea, las diferencias sustanciales se refieren a la productividad más o menos pronunciada y los componentes organolépticos de la uva. Pámpano de ápice expandido, verde-amarillento, poco tomentoso. Hoja media, redondeada, casi entera, borde un poco bulloso, verde, escasamente provista de tomento con seno peciolar en U abierto con nervaduras que delimitan el fondo del punto peciolar. Racimo medio, tronco-cónico con un ala evidente, justamente compacto. Baya media, de color amarillo-dorado; piel de consistencia mediana.

**Aptitudes de cultivo:** cepa vigorosa, sarmientos robustos de entrenudo corto, vegetación con porte erguido tendencialmente equilibrada. Se adapta a varios tipos de suelos y climas, siempre y cuando no sean demasiado húmedos. Se debe evitar su cultivo en ambientes excesivamente secos.

**Formación y poda:** se adapta a varias formas, también aquellas completamente mecanizables y a diversos sistemas de plantación, siempre y cuando no sean demasiado estrechos. Puede ser podado en corto en el sur y medio-largo en el norte, siempre y cuando se dé una carga de yemas equilibrada en la planta. En los climas septentrionales más húmedos, pueden necesitarse podas en verde para una maduración regular de la uva y para evitar la aparición de la botrytis y la podredumbre ácida.

**Época de brotación:** precoz.

**Época de maduración:** precoz.

**Producción:** media y constante con todas las formas de poda; con podas largas puede ser abundante en detrimento de la calidad del producto.

**Sensibilidad a las enfermedades y adversidades:** normal, un poco sensible a la botrytis en el norte y en las zonas húmedas. Sensible a los fitoplasmas de la vid. Muy resistente a la clorosis. Sensible a las heladas otoñales. En determinadas situaciones pedoclimáticas puede presentar incompatibilidad con 3309C y Gravesac.

**Potencial enológico:** proporciona vinos de sabor típicamente varietal, de color amarillo pajizo con reflejos dorados con aromas y perfumes delicados, justamente ácidos de buena aptitud alcohólica. Óptimo como base para espumosos; vinificado en blanco puede asumir un color amarillo pajizo. Su uso en mezclas, puede llevar a interesantes mejoras de otros vinos tendencialmente neutros.

**Clones en multiplicación:** Chardonnay R 8, VCR 4, VCR 6, VCR 10, VCR 11, ISV 1, ISV 4, ISV 5, SMA 108, SMA 123, SMA 127, SMA 130, ISMA 105, STWA 95-350, STWA 95-355; clones franceses: Inra-Entav 75, 76, 95, 96, 117, 121, 132, 277, 548, 809.

**Clones de próxima presentación a la homologación:** Chardonnay VCR 192, VCR 434, VCR 435, VCR 436, VCR 481, VCR 484.



## SUPERFICIE CULTIVADA EN ESPAÑA

AÑO	1990	1999	2009
HECTÁREAS	649	1.737	6.542

## SUPERFICIE CULTIVADA EN FRANCIA

AÑO	1958	1968	1979	1988	1998	2006
HECTÁREAS	7.325	9.805	13.042	19.869	33.070	42.017

## SUPERFICIE CULTIVADA EN ITALIA

AÑO	1970*	1982*	1990	2000	2010
HECTÁREAS	-*	172*	6.180	11.773	24.095

\* Ver Pinot Blanco

## CHARDONNAY

### R8

Origen: San Michele all'Adige

Año de homologación: 1969



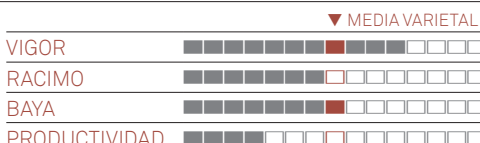
**Potencial enológico:** para vinos de óptima estructura, de acidez, afrutados y adecuados para el envejecimiento. Óptimo para todos los ambientes, también aquellos más cálidos y para la producción de vinos en barricas.

## CHARDONNAY

### VCR4

Origen: San Michele all'Adige

Año de homologación: 1995



**Potencial enológico:** es una mutación de Chardonnay, proporciona vinos de un característico aroma a moscatel. Se recomienda su uso en mezclas de 5-10% con otros clones de Chardonnay.

## ANÁLISIS SENSORIAL

● Media varietal ● R8 ● VCR4

