

PINOT BLANC

Cepa de origen muy antiguo, se ha difundido principalmente en Alemania (Weissburgunder) y en el nordeste de Italia. Se trata de una mutación quimérica del Pinot Noir.



Caracteres ampelográficos: la variedad es bastante homogénea, los biotipos se diferencian por la consistencia y las dimensiones del racimo, la resistencia a la botrytis y parcialmente a la clorosis. Pámpano de ápice medianamente expandido, algodónoso, blanquecino. Hoja mediana, redondeada, trilobulada, borde en copa, un poco bulloso, de color verde oscuro. Seno peciolar poco abierto o cerrado. Superficie inferior aracnoidea. Racimo mediano-pequeño, cilíndrico, espeso, alado, compacto. Baya esférica, mediana-pequeña, medianamente resistente a la separación; piel bastante fina; pulpa jugosa, dulce y de sabor simple.

Aptitudes de cultivo: cepa de vigor mediano con porte de la vegetación semierguido y ramas largas con entrenudo bastante desarrollado. No se adapta a suelos clorosantes y húmedos, y prefiere climas secos y buena exposición. También proporciona producciones cualitativas y cuantitativamente buenas en climas cálidos.

Formación y podas: se adapta a diversas formaciones y marcos de plantación, siempre y cuando no sean demasiado amplios; prefiere podas medias o cortas.

Época de brotación: media-precoz.

Época de maduración: media-precoz.

Producción: buena y constante en las zonas adecuadas, donde la clorosis no afecta a la producción.

Sensibilidad a las enfermedades y adversidades: normal, excepto la sensibilidad a los ataques de la botrytis; muy sensible a la clorosis, al frío invernal y a los fitoplasmas.

Potencial enológico: proporciona vinos de color amarillo paja con reflejos verdosos, de perfumes y sabores delicados, secos, aterciopelados, de graduación más bien elevada y acidez fija medio-alta, elegante, de cuerpo. Con el envejecimiento adquiere tonos dorados y perfumes delicados que lo convierten en uno de los mejores vinos. Elaborado para vinos espumosos proporciona productos de altísima calidad, sólo o con Chardonnay y otros Pinots.

Clones en multiplicación: Pinot Bianco VCR 1, VCR 5, VCR 7, VCR 9, LB16, LB18; clones franceses: Inra-Entav-54.

Clones de próxima presentación a la homologación: Pinot Blanco VCR 45, VCR 269.



SUPERFICIE CULTIVADA EN ESPAÑA

AÑO	1990	1999	2009
HECTÁREAS	0	0	1.914

SUPERFICIE CULTIVADA EN FRANCIA

AÑO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTÁREAS	501	422	338	364	729

SUPERFICIE CULTIVADA EN ITALIA

AÑO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTÁREAS	-	-	n.d.	63	737

PINOT BLANC

VCR1

Origen: Rauscedo (PN)

Año de homologación: 1995



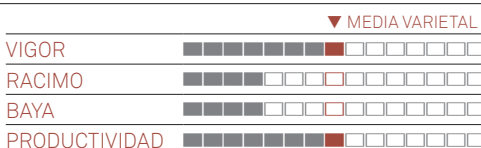
Potencial enológico: para vinos ligeramente aromáticos de buena estructura y ácidos, aptos para la elaboración de vinos espumosos.

PINOT BLANC

VCR5

Origen: Rauscedo (PN)

Año de homologación: 1992



Potencial enológico: proporciona vinos estructurados, muy perfumados y caracterizados por intensas sensaciones a fruta madura, balsámicas, cítricas y especiadas. Indicado para productos de medio envejecimiento y para mezclas con VCR 1.

ANÁLISIS SENSORIAL

—●— Media varietal —●— VCR1 —●— VCR5



PINOT BIANCO

VCR7

Origen: Rauscedo (PN)



	▼ MEDIA VARIETAL
VIGOR	███████████
RACIMO	███████████
BAYA	███████████
PRODUCTIVIDAD	███████████

Potencial enológico: proporciona vinos de buena acidez y estructura, indicados como base para la elaboración de vinos espumosos.

Año de homologación: 1992

PINOT BIANCO

VCR9

Origen: Grave del Friuli



	▼ MEDIA VARIETAL
VIGOR	███████████
RACIMO	███████████
BAYA	███████████
PRODUCTIVIDAD	███████████

Potencial enológico: proporciona vinos de matices afrutados exóticos, de buena estructura adecuados para la producción de vinos firmes y espumosos.

Año de homologación: 2009

PINOT BIANCO

VCR45*

Origen: Tauriano (PN)



	▼ MEDIA VARIETAL
VIGOR	███████████
RACIMO	███████████
BAYA	███████████
PRODUCTIVIDAD	███████████

Potencial enológico: proporciona vinos con matices florales-cítricos, ligeramente especiados, de buena estructura y sabor, adecuados para la producción de vinos en barricas.

* En via de homologación

PINOT BIANCO

VCR269*

Origen: Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia



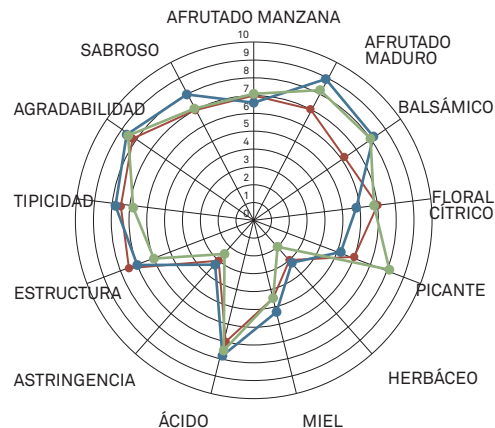
	▼ MEDIA VARIETAL
VIGOR	███████████
RACIMO	███████████
BAYA	███████████
PRODUCTIVIDAD	███████████

Potencial enológico: proporciona vinos de matices afrutados-florales con tonos cítricos y balsámicos, de buena estructura y acidez, adecuados para la producción de vinos firmes y espumosos.

* En via de homologación

ANÁLISIS SENSORIAL

● Media varietal ● VCR7 ● VCR9



ANÁLISIS SENSORIAL

● Media varietal ● VCR45* ● VCR269*

