

# PINOT NOIR

Cultivado primero en Borgoña y en Champagne, la cepa ha sido difundida en Alemania (Spätburgunder, Blauburgunder) y en otras zonas del mundo; en Italia (Pinot Nero) se cultiva sobre todo en el Norte, en Trentino Alto Adige y en Lombardia. Es el precedente de la familia Pinot, de cuya mutación deriva el Pinot Blanco y el Gris.



**Caracteres ampelográficos:** la variedad no es homogénea presentando varios biotipos diferenciados, en función de los objetivos de la selección, por la forma de la hoja, las dimensiones y la forma del racimo y en la calidad y cantidad de la producción. En la descripción, se habla del Pinot Negro más intensamente cultivado en Borgoña. Pámpano de ápice medianamente expandido, algodonoso, blanquecino. Hoja mediana, redondeada, trilobulada, borde en copa, espeso, de color verde oscuro, superficie inferior ligeramente tomentosa. Seno peciolar en V abierto o cerrado. Racimo pequeño, compacto, cilíndrico, espeso con un ala visible y con pedúnculo corto y grande. Baya mediana-pequeña de separación bastante fácil; piel negra-purpúrea, pruinoso, ligera; pulpa de sabor simple.

**Aptitudes de cultivo:** cepa de vigor medio con porte de la vegetación rastrero; sarmientos con entrenudos medio-cortos. Se adapta a varios suelos, siempre y cuando no sean excesivamente fértiles y húmedos; prefiere climas templados y no excesivamente cálidos y buenas exposiciones.

**Formación y poda:** se adapta bien a las distintas formaciones y podas, siempre y cuando no sean excesivamente expandidas y ricas. Se recomienda la formación en espaldera, densidades elevadas de plantación, podas cortas o largas, pero no ricas.

**Época de brotación:** media-precoz.

**Época de maduración:** precoz.

**Producción:** buena y constante.

**Sensibilidad a las enfermedades y adversidades:** sensible a la botrytis y a la podredumbre ácida y un poco sensible a la clorosis, por lo que requiere poda verde en climas húmedos.

**Potencial enológico:** proporciona vinos de calidad alta tanto si vinificado en tinto, como en blanco. Vinificado en tinto, proporciona vinos delicados, considerablemente refinados con el envejecimiento; vinificado en blanco para la preparación de vinos espumosos, proporciona vinos característicos y óptimos gracias a su fragante buqué.

**Clones en multiplicación:** Pinot Negro R 4, VCR 9, VCR 18, VCR 20, ISV 15, 5V 17, LB 4, LB 9, SMA 185, SMA 191, SMA 201, MIRA 01-3004, MIRA 95-3047, MIRA 98-3140; cloni francesi: Inra-Entav 113, 115, 292, 521, 667, 777, 872.

**Clones de próxima presentación a la homologación:** Pinot negro VCR 274, VCR 453.



## SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ESPAÑA

AÑO	1990	1999	2009
HECTÁREAS	112	387	1.006

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EN FRANCIA

AÑO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTÁREAS	11.876	17.270	21.971	25.871	28.006

## SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ITALIA

AÑO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTÁREAS	1.427	2.143	3.538	3.314	4.441

### PINOT NOIR

#### R4

Origen: Grave del Friuli



Año de homologación: 1969



**Potencial enológico:** proporciona vinos ricos en color y estructura, típicos, adecuados para bases para la elaboración de vinos espumosos.

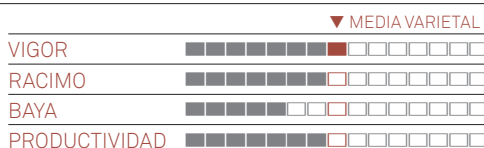
### PINOT NOIR

#### VCR9

Origen: California



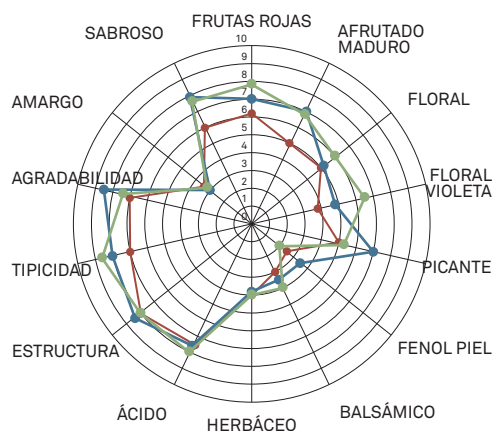
Año de homologación: 2003



**Potencial enológico:** para vinos con aromas a frutas de cereza, adecuados para la vinificación en tinto y para bases para la elaboración de vinos espumosos.

### ANÁLISIS SENSORIAL

● Media varietal ● R4 ● VCR9



**PINOT NOIR**

**VCR18**

Origen: Tauriano (PN)

Año de homologación: 1995

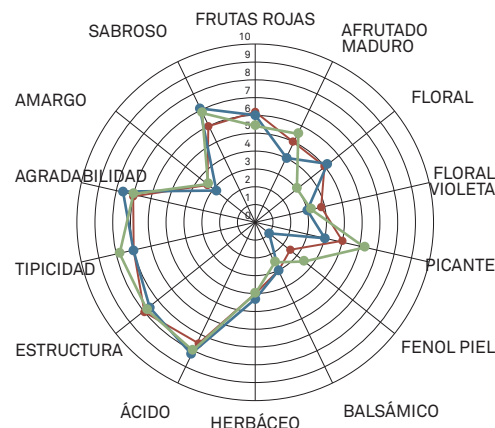


	▼ MEDIA VARIETAL
VIGOR	██████████■□□□□□□□□□
RACIMO	██████████□□□□□□□□□□□
BAYA	██████████□□□□□□□□□□□
PRODUCTIVIDAD	██████████■□□□□□□□□□□

**Potencial enológico:** para vinos de buena intensidad colorante, perfumados (violeta y especiada), dotados de óptima estructura y, por lo tanto, adecuados para el envejecimiento mediano-largo.

**ANÁLISIS SENSORIAL**

● Media varietal ● VCR18 ● VCR20



**PINOT NOIR**

**VCR20**

Origen: Torazza Coste (PV)

Año de homologación: 2000

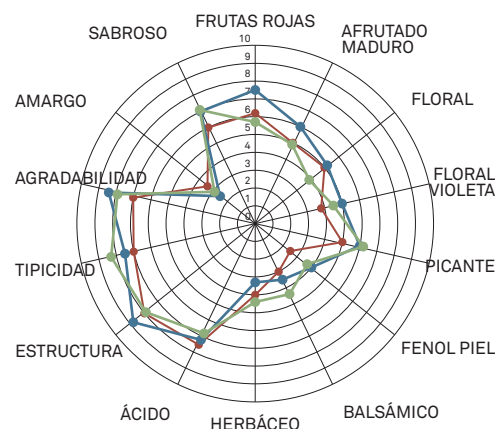


	▼ MEDIA VARIETAL
VIGOR	██████████■□□□□□□□□□
RACIMO	██████████□□□□□□□□□□□
BAYA	██████████□□□□□□□□□□□
PRODUCTIVIDAD	██████████■□□□□□□□□□□

**Potencial enológico:** para vinos ricos en antocianos y polifenoles, particularmente aromáticos (florales y frutas rojas), adecuados para el envejecimiento.

**ANÁLISIS SENSORIAL**

● Media varietal ● VCR274\* ● VCR453\*



**PINOT NOIR**

**VCR274\***

Origen: Colinas Orientales de Friuli Venecia Giulia

\* En vía de homologación



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

**Potencial enológico:** proporciona vinos de un amplio perfil aromático de óptima estructura. Se trata de un clon de aptitudes dobles, adecuado tanto para la vinificación en tinto, como para bases espumosas.

**PINOT NOIR**

**VCR453\***

Origen: Mariano del Friuli (GO)

\* En vía de homologación



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

**Potencial enológico:** posee un óptimo cuadro aromático y un perfil sensorial amplio con matices afrutados, florales y especiados intensos y superiores a la media. Se trata de un clon de dobles aptitudes que aporta amplitud y aromaticidad a las mezclas y óptimos niveles de cuerpo y tipicidad. Producción inferior a la media y no siempre constante.