

# SAUVIGNON

Cepa originaria de Gironde, en la región bordelesa de Francia, que se ha difundido por todo el mundo.



**Caracteres ampelográficos:** la variedad está compuesta por varios biotipos diferenciados por las dimensiones del racimo y, sobre todo, por los aromas de la uva. Pámpano de ápice expandido, blanquecino. Hoja de dimensiones medianas, pentagonal, con cinco lóbulos, borde muy ondulado y envés tomentosa. Seno peciolar en lira cerrada con bordes sobrepuestos. Racimo mediano o pequeño, tronco cónico o cilíndrico, espeso, alado, compacto. Baya mediana-grande, esférica de color amarillo-verdoso; piel de consistencia mediana, pulpa consistente, dulce y de sabor aromático.

**Aptitudes de cultivo:** cepa vigorosa con porte de la vegetación denso y erguido. Sarmientos de entrenudo corto, provistos de muchos brotes secundarios (nietos). Se adapta a varios tipos de suelos, siempre y cuando no sean fértiles, húmedos y excesivamente clorosantes, prefiere buenas exposiciones, y presenta una mejor adaptación en climas secos o templados.

**Formación y poda:** se adapta a varias formas de elevación, prefiere marcos de plantación relativamente densos; podas invernales medias o largas. En las formas a espaldera resulta indispensable atar y posicionar los sarmientos, manualmente o con máquina con podas verdes sobre todo, antes del cuajado o la vendimia.

**Época de brotación:** media-precoc.

**Época de maduración:** media.

**Producción:** no elevada, pero constante si se mantiene una vegetación equilibrada mediante precisas podas estivales.

**Sensibilidad a las enfermedades y adversidades:** medianamente sensible a las criptógamas, a la botrytis y a la yesca; más sensible a insectos que se adentran en la profundidad de la vegetación, por lo que requiere podas verdes en épocas muy precisas. Sensible a los fríos invernales y las heladas otoñales. Determinadas combinaciones clonales con portainjertos del tipo Kober 5BB, 101.14 y 3309C dan lugar a fenómenos de incompatibilidad.

**Potencial enológico:** proporciona vinos de perfume aromático, intenso, pero delicado que recuerda a pimiento amarillo, de sabor seco, elegante, cálido y aterciopelado. Normalmente se vinifica en blanco, adquiriendo color amarillo paja con matices verdosos. Su utilización en mezclas aporta interesantes mejoras a otros vinos neutros.

**Clones en multiplicación:** Sauvignon R3, VCR328, ISV1, ISVF3, ISVF5, LB36, LB50, CRAVITERSAFVG191, CRAVITERSAFVG195; clones franceses: Inra-Entav 107, 108, 159, 161, 242, 297, 316, 317, 376, 905.

**Clones de próxima presentación a la homologación:** Sauvignon VCR 236, VCR 237, VCR 389.



## SUPERFICIE CULTIVADA EN ESPAÑA

AÑO	1990	1999	2009
HECTÁREAS	32	56	4.229

## SUPERFICIE CULTIVADA EN ITALIA

AÑO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTÁREAS	1.792	1.572	2.946	3.393	3.693

## SUPERFICIE CULTIVADA EN FRANCIA

AÑO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTÁREAS	8.867	7.028	12.026	19.974	24.473

## SAUVIGNON

### R3

Origen: Grave del Friuli



Año de homologación: 1969



**Potencial enológico:** proporciona vinos muy aromáticos de perfumes persistentes a pimiento y fruta madura, de acidez elevada y buena estructura. Óptimo en mezcla con ISFV5 y 108.

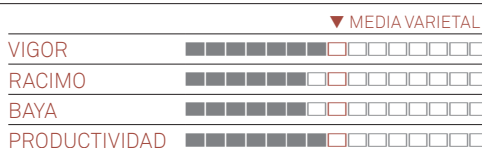
## SAUVIGNON

### VCR328

Origen: Moravia (República checa)



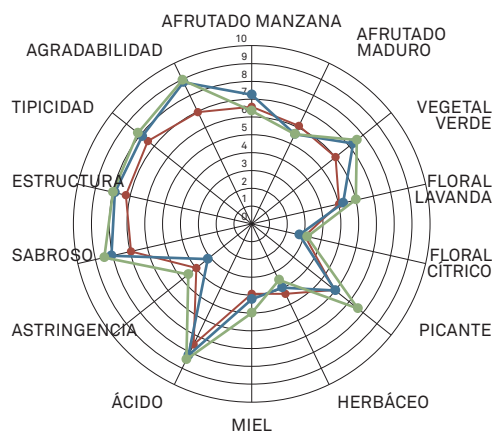
Año de homologación: 2009



**Potencial enológico:** desde el punto de vista sensorial, se aproxima mucho al Rauscedo 3 o pertenece a la tipología de Sauvignon verdes caracterizados por notas vegetales acentuadas. Perfil amplio, equilibrado y elegante, vino agradable y típico.

## ANÁLISIS SENSORIAL

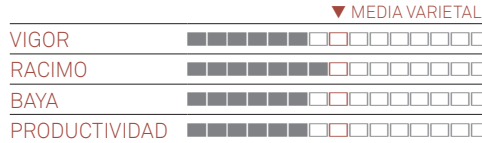
● Media varietal ● R3 ● VCR328



**SAUVIGNON**  
**VCR236\***

Origen: Ipllis di Pemariacco (UD)

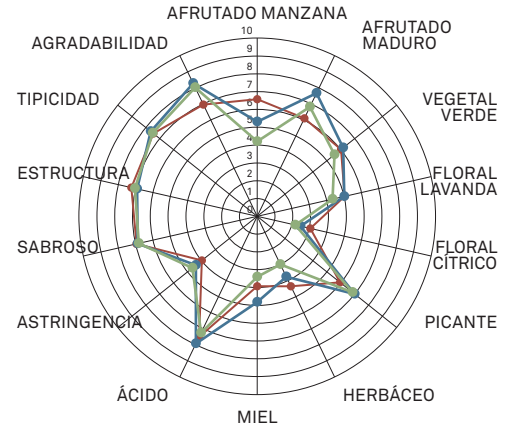
\* En via de homologación



**Potencial enológico:** se aproxima mucho a la tipología de clones franceses, caracterizados por matices a frutas maduras. Además, posee notas especiadas muy intensas. En el complejo, el vino resulta armónico y elegante; adecuado tanto para el consumo joven, como para un determinado período de refinamiento.

**ANÁLISIS SENSORIAL**

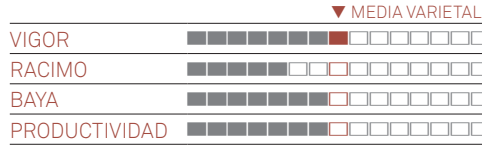
● Media varietal ● VCR236\* ● VCR237\*



**SAUVIGNON**  
**VCR237\***

Origen: Ipllis di Pemariacco (UD)

\* En via de homologación



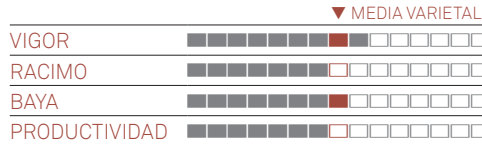
**Potencial enológico:** entre dentro de la tipología francés, su perfil sensorial está caracterizado por matices a frutas maduras y especiados, como en el VCR 236. Proporciona vinos agradables para el consumo joven.

**SAUVIGNON**  
**VCR389\***

(Sel. Petrusi)

Origen: Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

\* En via de homologación



**Potencial enológico:** pertenece a la tipología del Sauvignon verde, pero con un perfil aromático complejo y ligeramente especiado, que recuerda a lavanda. Proporciona vinos sabrosos, estructurados con retrogusto agradable de pedernal y floral agradable y elegante.

**ANÁLISIS SENSORIAL**

● Media varietal ● VCR389\*



Viñedos en Friuli Venezia Giulia (Italia)

