

# TANNAT

Variedad de origen francés, se ha difundido a gran escala en Uruguay y, recientemente, ha suscitado un gran interés en otros países europeos.



**Caracteres ampelográficos:** pámpano de ápice expandido, algodonoso, blanco ligeramente carminado. Hoja de dimensiones medianas, pentagonal, orbicular y de tres o cinco lóbulos. Seno peciolar poco abierto o cerrado. Borde revuelto, bulloso con nervaduras rojas en la base. Superficie inferior con una débil intensidad de los pelos tumbados. Racimo medio-grande, cilíndrico, prolongado, compacto con una o dos alas. Baya mediana, esferoidal con pulpa coloreada de sabor ligeramente herbáceo.

**Aptitudes de cultivo:** cepa de vigor elevado con porte de la vegetación erguido. Se adapta a varios tipos de suelos y climas, prefiriendo áreas cálidas y suelos de buena estructura.

**Formación y poda:** exige formas expandidas y podas largas.

**Época de brotación:** media.

**Época de maduración:** media.

**Producción:** buena, pero el excesivo vigor puede provocar una disminución de la fertilidad y, por lo tanto, de la productividad.

**Sensibilidad a las enfermedades y adversidades:** sensible a la botrytis, a los ácaros y a los cicadélidos.

**Potencial enológico:** gracias a su elevado carácter tánico y a la óptima carga antociánica, se presta a la producción de vinos de envejecimiento. Se utiliza también en mezclas con otras cepas para aportar estructura, tanicidad y color.

**Clones en multiplicación:** clones franceses: Inra-Entav 717.



## SUPERFICIE CULTIVADA EN ESPAÑA

AÑO	1990	1999	2009
HECTÁREAS	0	0	4

## SUPERFICIE CULTIVADA EN ITALIA

AÑO	1982	1990	2000	2010
HECTÁREAS	-	-	45	60

## SUPERFICIE CULTIVADA EN FRANCIA

AÑO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTÁREAS	3.925	3.256	2.891	2.931	3.147

## RENDIMIENTO AGRONÓMICO Y ENOLÓGICO DEL TANNAT INRA-ENTAV 717

VARIEDAD	CLON	ORIGEN	VENDIMIA	FORMACIÓN	NÚMERO CEPAS/ha	PESO MEDIO PLANTA Kg	PRODUCCIÓN t/ha	GRADO REF. BRIX	AC.TOT. en ac.tart. (g/l)	ph MOSTO
Tannat	CL. 717	Campo ensayo VCR Toscana	2007	Guyot	4.000	2,85	11,4	22,2	7,8	3,2
Tannat	CL. 717	Campo ensayo VCR Toscana	2008	Guyot	4.000	2,7	10,8	22,4	6,6	3,17
Tannat	CL. 717	Campo ensayo VCR Toscana	2009	Guyot	4.000	2,5	10,0	22,9	7,1	3,25
<b>DATOS MEDIOS</b>					<b>4.000</b>	<b>2,68</b>	<b>10,73</b>	<b>22,5</b>	<b>7,17</b>	<b>3,21</b>

	ACIDEZ TOTAL VINO (g/l)	ÁCIDO TARTÁRICO VINO (g/l)	ÁCIDO MÁLICO VINO (g/l)	ph VINO	EXTRACTO NETO (g/l)	FLAVONOIDEOS (mg/l)	ANTOCIANOS (mg/l)	POLIFENOLES TOTALES (mg/l)	ALCOHOL (% vol)	AZÚCARES REDUCTORES (g/l)	ACIDEZ VOLÁTIL (g/l)
	6,2	2,6	0,1	3,44	26,0	2.037	888	2.178	13,49	2,7	0,41
	6,1	1,1	0,1	3,4	26,4	2.286	1.016	2.578	13,6	3,0	0,55
	6,1	2,68	0,21	3,35	27,3	2.630	990	2.720	13,97	3,5	0,48
<b>DATOS MEDIOS</b>	<b>6,13</b>	<b>2,13</b>	<b>0,14</b>	<b>3,40</b>	<b>26,57</b>	<b>2.318</b>	<b>965</b>	<b>2.492</b>	<b>13,69</b>	<b>3,07</b>	<b>0,48</b>