

# TRAMINER

Proveniente de la región de Tramin, Termeno en la actualidad, en Alto Adige, provincia italiana de lengua alemana o tal vez de Alsacia. Ha encontrado áreas de cultivo en todo el mundo, donde también se conoce como Gewürztraminer. Es una mutación aromática y tinta de Savagnin blanc.



**Caracteres ampelográficos:** la variedad es bastante homogénea en el tipo tinto o aromático. Deriva probablemente del Traminer blanco mediante mutación gemaria. Pámpano de ápice expandido, veloso, verde-blanquecino con tonos rosados. Hoja pequeña, redonda, trilobulada o a veces pentalobulada con lóbulos muy marcados, borde bulloso, de color verde oscuro, mate casi sin pelo. Seno peciolar en V cerrado, envés vellosa. Racimo pequeño, tronco cónico, espeso con alas cortas, compacto o semicompacto. Baya mediana, esferoidal, de color gris-rosa; piel resistente y pruinosa; pulpa carnosa de sabor aromático especial.

**Aptitudes de cultivo:** cepa de buen vigor con porte de la vegetación erguido, aunque un poco desordenado. Ramas robustas y ramificadas, entrenudos medios. Se adapta a zonas colinosas, también a zonas altas. Proporciona un buen producto en valles, en suelos rocosos o muy sueltos, no calcáreos y en climas templados-frescos.

**Formación y poda:** se adapta a formas de media expansión; prefiere podas medio-largas de sarmientos bien dispuestos mediante adecuadas intervenciones en verdes para evitar los inconvenientes del hacinamiento vegetativo. Por esta razón, se adapta con dificultad a la mecanización integral.

**Época de brotación:** precoz.

**Época de maduración:** media-precoz.

**Producción:** media y constante.

**Sensibilidad a las enfermedades y adversidades:** sensibilidad normal a las criptógamas, excepto a la botrytis. Soporta bien los fríos invernales, pero no los fríos otoñales. Sensible a la clorosis férrica.

**Potencial enológico:** proporciona vinos color amarillo paja, bastante alcohólicos, intensamente aromáticos, aterciopelados, mórbidos, finos de un característico aroma a rosas.

**Clones en multiplicación:** R1, VCR6, LB14, ISMA916, ISMA918.

**Clones de próxima presentación a la homologación:** Traminer VCR 231.



## SUPERFICIE CULTIVADA EN ESPAÑA

AÑO	1999	2009	2010
HECTÁREAS	8	29	313

## SUPERFICIE CULTIVADA EN ITALIA

AÑO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTÁREAS	219	450	429	559	1.037

## SUPERFICIE CULTIVADA EN FRANCIA

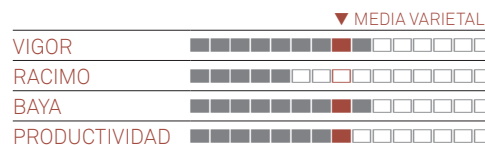
AÑO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTÁREAS	1.972	2.430	2.590	2.607	2.920

## TRAMINER

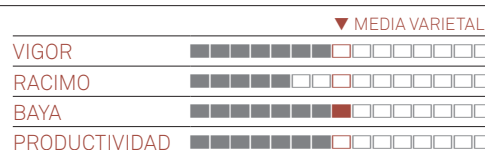
### R1

Origen: Bolzano

Año de homologación: 1969



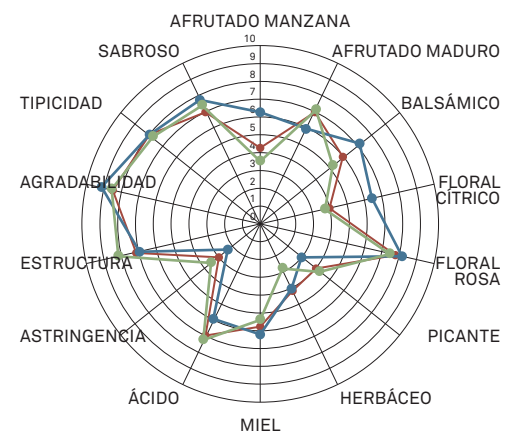
**Potencial enológico:** para vinos delicadamente perfumados a rosa. Acidez buena y estructura óptima.



**Potencial enológico:** proporciona vinos de intenso perfume a rosa y de óptima estructura. Indicado para mezclas con R 1. Con pasificación (secado) en cañizo, proporciona vinos de postre de notable valor cualitativo.

## ANÁLISIS SENSORIAL

● Media varietal ● R1 ● VCR6



## TRAMINER

### VCR6

Origen: S. Michele all'Asige (TN)

Año de homologación: 1996

