

# VIOGNIER



Variedad procedente del valle septentrional del río Rodano. Se considera que fue introducida en Francia por el emperador Probo, proveniente de Smirnum en Croacia. Cultivada en la isla Vis en Dalmacia bajo el nombre de Vugava o Bugava.

**Caracteres ampelográficos:** pámpano de ápice algodonoso, blanco y con bordes carminados. Hoja orbicular, trilobulada o pentalobulada con seno peciolar en U abierto o poco abierto. Superficie inferior ligeramente peluda. Racimo mediano-pequeño, tronco-cónico a veces alado, tendencialmente compacto. Baya pequeña, esferoidal con hollejo espeso; pulpa de sabor aromático.

**Aptitudes de cultivo:** cepa vigorosa con porte de la vegetación erguido; prefiere climas cálidos, pero no demasiado secos y suelos no demasiado fértiles, profundos y ligeramente calcáreos.

**Formación y poda:** conveniente la formación en espaldera o mediante Guyot con poda larga o a cordón con pulgares de 3 o 4 yemas. Para obtener producciones de calidad es necesario adoptar plantaciones de densidad elevada.

**Época de brotación:** precoz.

**Época de maduración:** media.

**Producción:** media y regular.

**Sensibilidad a las enfermedades y adversidades:** dentro de la media.

**Potencial enológico:** proporciona vinos muy aromáticos con predominio de aroma afrutado maduro (melocotón, albaricoque), complejos de buena estructura y gran calidad. A veces, resulta carente de acidez y presenta un gusto amargo. Adecuado para mezclas (5-10%) con otros vinos, a los que aporta aroma y estructura.

**Clones en multiplicación:** Inra-Entav 642.



## SUPERFICIE CULTIVADA EN ESPAÑA

AÑO	1990	1999	2009
HECTÁREAS	0	34	72

## SUPERFICIE CULTIVADA EN ITALIA

AÑO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTÁREAS	-	-	n.d.	28	1.329

## SUPERFICIE CULTIVADA EN FRANCIA

AÑO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTÁREAS	14	54	82	2.100	3.255

## RENDIMIENTO AGRONÓMICO Y ENOLÓGICO DEL VIOGNIER INRA-ENTAV 642

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
Viognier	CL. 642	Campo ensayo VCR Marche	2008	Guyot	4.000	2,4	9,6	25,7	5,4	3,97
Viognier	CL. 642	Campo ensayo VCR Marche	2009	Guyot	4.000	2,50	10,0	21,4	7,5	3,46
Viognier	CL. 642	Campo ensayo VCR Marche	2010	Guyot	4.000	2,50	11,25	21,4	6,8	3,64
<b>DATOS MEDIOS</b>					<b>4.000</b>	<b>2,47</b>	<b>10,28</b>	<b>22,83</b>	<b>6,57</b>	<b>3,69</b>

	ACIDEZ TOTAL VINO (g/l)	ÁCIDO TARTÁRICO VINO (g/l)	ÁCIDO MÁLICO VINO (g/l)	ph VINO	EXTRACTO NETO (g/l)	ALCOHOL (% vol)	AZÚCARES REDUCTORES (g/l)	ACIDEZ VOLÁTIL (g/l)
	4,7	1,7	2,93	3,52	22,5	15,61	1,8	0,36
	6,4	2,18	2,37	3,02	18,6	12,98	1,3	0,17
	5,55	2,82	2,39	3,57	19,46	13,03	0,78	0,24
<b>DATOS MEDIOS</b>	<b>5,55</b>	<b>2,26</b>	<b>2,56</b>	<b>3,37</b>	<b>20,19</b>	<b>13,87</b>	<b>1,29</b>	<b>0,26</b>