

ALICANTE BOUSCHET

La varietà è stata costituita in Francia da Henry Bouschet nel 1855 incrociando Grenache x Petit Bouschet. È diffusa in Francia, Spagna (Garnacha Tintorera), in Toscana, Sardegna e Sicilia.



Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, le differenze più importanti si riscontrano per forma e grandezza del grappolo e per produttività. Germoglio ad apice lanuginoso verde-biancastro, foglia media, trilobata a forma triangolare con seno peziolare a lira più o meno chiusa. Pagina inferiore lanuginosa. Grappolo medio, conico tendenzialmente compatto. Acino medio, con buccia spessa, polpa colorata.

Attitudini culturali: vitigno di vigoria media con portamento della vegetazione eretto. Si adatta bene a terreni da sciolti ad argilloso-calcarei e ad ambienti caldi o temperato caldi.

Allevamento e potatura: predilige forme di allevamento di media espansione con potatura media o corta.

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di maturazione: medio-precoce.

Produzione: buona.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile all'escoriosi, alla peronospora e ai fitoplasmi della vite.

Potenziale enologico: è utilizzato in taglio con altri vini per apportare colore in quanto in purezza manca di finezza, eleganza ed evidenzia notevoli carenze nel profilo aromatico e polifenolico.

Cloni in moltiplicazione: cloni francesi: Inra-Entav 803, 804.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	21	21	23	73	444

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	20.563	21.996	15.769	9.393	7.104

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DELL' ALICANTE BOUSCHET INRA-ENTAV 803

VARIETÀ	CLONE	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRIX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Alicante Bouschet	CL. 803	Centro marze VCR Grado	2007	Cord. Sper.	2.900	3,1	8,99	19,3	6,8	3,54
Alicante Bouschet	CL. 803	Centro marze VCR Grado	2010	Cord. Sper.	2.900	3,3	9,6	20,7	7	3,52
DATI MEDI					2.900	3,2	9,3	20	6,9	3,53

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	FLAVONOIDI (mg/l)	ANTOCIANI (mg/l)	POLIFENOLI TOTALI (mg/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	5,3	1,5	0,1	3,75	24,8	1.442	862	2.818	11,62	3,6	0,51
	6,5	3,2	0,92	3,71	32,3	1.374	1.011	2.828	12,5	2,8	0,56
DATI MEDI	5,9	2,35	0,51	3,73	28,55	1.408	937	2.823	12,06	3,2	0,54