

MARSELAN

Vitigno ottenuto dall'INRA in Francia nel 1961 incrociando il Cabernet Sauvignon con il Grenache n. Ha suscitato notevole interesse in Francia ed in altri Paesi per le sue pregevoli attitudini colturali.



Caratteri ampelografici: germoglio ad apice leggermente cotonoso verde-biancastro con orli carminati. Foglia orbicolare a 5, 7 o 9 lobi con seno peziolare poco aperto a U, di colore verde intenso lucido con pagina inferiore glabra. Grappolo grosso, piramidale. Acino rotondo piccolo.

Attitudini colturali: vitigno di buon vigore con portamento della vegetazione eretto; tralci ad internodo lungo. Si adatta bene ai diversi ambienti ma preferisce quelli tendenzialmente caldi ed asciutti e terreni di media fertilità anche leggermente calcarei.

Allevamento e potatura: può essere allevato con potature corte tipo cordone speronato purché la parte vegetativa sia ben sostenuta nella parete.

Epoca di germogliamento: medio-tardiva.

Epoca di maturazione: medio-tardiva.

Produzione: buona e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: scarsa per tutte le principali malattie. Buona la resistenza ai freddi invernali e alle gelate tardive.

Potenziale enologico: con il Marselan si possono elaborare vini con buona dotazione antocianica, tipici, di grande qualità, caratterizzati da uno spiccato aroma di frutti rossi, di buona struttura e con profilo polifenolico di alta qualità (tannini rotondi e vellutati). Possono essere invecchiati brevemente ed entrare in taglio con altri vini meno dotati.

Cloni in moltiplicazione: cloni francesi: Inra-Entav 980.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	-	-	-	-	50

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	2000	2006
ETTARI	-	-	-	468	1.356

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DEL MARSELAN INRA-ENTAV 980

VARIETÀ	CLONE	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRUX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Marselan	CL.980	Campo prova VCR Livorno	2007	Cord. Sper.	5.000	1,88	9,4	22,5	7,2	3,19
Marselan	CL.980	Campo prova VCR Livorno	2008	Cord. Sper.	5.000	1,64	8,2	22	7,1	3,34
Marselan	CL.980	Campo prova VCR Livorno	2009	Cord. Sper.	5.000	1,76	8,80	21,9	7,3	3,31
DATI MEDI					5.000	1,76	8,8	22,13	7,2	3,28

	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)
	6,8	2,5	0,5	3,3	28,8	2.031	1.066	3.576	13,67	4	0,54
	7,3	3,37	1,15	3,15	31,7	2.030	970	2.840	13,46	3,5	0,39
	6,4	2,98	0,28	3,29	30,5	2.150	880	2.880	13,33	4,8	0,46
DATI MEDI	6,8	3,0	0,6	3,2	30,3	2.070	972	3.099	13,5	4,1	0,5