

SAUVIGNON

Vitigno originario della Gironda, nel bordolese della Francia, ha trovato diffusione un po' ovunque nel mondo. In Italia si coltiva principalmente in Veneto ed in Friuli Venezia Giulia. Recente è la sua diffusione nel Centro e Sud Italia.



Caratteri ampelografici: la varietà è costituita da biotipi diversi che si differenziano per la grandezza del grappolo e soprattutto per gli aromi dell'uva. Germoglio ad apice espanso, biancastro. Foglia di media grandezza, pentagonale, quinquelobata, con lembo molto ondulato e pagina inferiore tomentosa. Seno peziolare a lira chiusa con bordi sovrapposti. Grappolo medio o piccolo, tronco-conico o cilindrico, spesso alato, compatto. Acino medio-grosso, sferoide, di colore giallo-verdastro; buccia di media consistenza; polpa consistente, dolce, di sapore aromatico.

Attitudini colturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione fitto ed eretto. Talci ad internodo corto, provvisti di molte femminelle. Si adatta ai diversi terreni purché non fertili, umidi ed eccessivamente clorosanti, possibilmente ben esposti, ed a climi tendenzialmente asciutti e temperati.

Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento, con sestri d'impianto relativamente fitti; preferisce potature invernali medie o lunghe ed abbastanza ricche. Nelle forme a controspalliera è indispensabile intervenire con operazioni di legatura e posizionamento dei talci sia a mano che a macchina e così pure con potature a verde, indispensabili soprattutto prima dell'allegagione e della vendemmia.

Epoca di germogliamento: medio-precoce.

Epoca di maturazione: media.

Produzione: non elevata ma costante se si mantiene una vegetazione equilibrata attraverso accurate potature estive.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: mediamente sensibile alle crittogame in generale ed alla botrite e al mal dell'esca in particolare; più sensibile agli insetti che si annidano nel folto della vegetazione per cui richiede potature verdi in epoche ben precise. Sensibile ai freddi invernali e alle gelate tardive. Determinate combinazioni clonali con portinnesti del tipo Kober 5BB, 101.14 e 3309C danno origine a fenomeni di incompatibilità.

Potenziale enologico: dà un vino dal profumo aromatico, intenso ma delicato che ricorda il peperone giallo, di sapore asciutto, elegante, caldo e vellutato. Normalmente viene vinificato in bianco assumendo un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il suo utilizzo nel taglio porta ad interessanti miglioramenti di altri vini neutri.

Cloni in moltiplicazione: Sauvignon R3, VCR237, VCR328, ISV1, ISVF3, ISVF5, LB36, LB50, CRAVITERSAFVG191, CRAVITERSAFVG195; cloni francesi: Inra-Entav 107, 108, 159, 161, 242, 297, 316, 317, 376, 905.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Sauvignon VCR236, VCR389.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	1.792	1.572	2.946	3.393	3.693

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	8.867	7.028	12.026	19.974	24.473

SAUVIGNON

R3

Origine: Grave del Friuli

Anno di omologazione: 1969



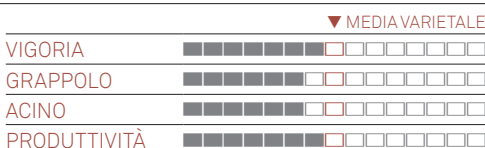
Potenziale enologico: per vini molto aromatici e con profumi persistenti di peperone e frutta matura, di acidità elevata e buona struttura. Ottimo il taglio con l'ISVFV5 e il 108.

SAUVIGNON

VCR328

Origine: Moravia (Repubblica Ceca)

Anno di omologazione: 2009



Potenziale enologico: dal punto di vista sensoriale si avvicina molto al Rauscedo 3, ovvero appartiene alla tipologia dei Sauvignon "verdi" caratterizzati da note vegetali accentuate. Profilo ampio, equilibrato ed elegante, vino gradevole e tipico.

ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● R3 ● VCR328

