



Cabernet Franc

Origine e cenni storici

Vitigno originario del sud-ovest della Francia ed in particolare dalla zona della Gironda. Come gli altri vitigni del bordolese della medesima "famiglia", deriverebbe dall'antica *Vitis biturica* descritta da Plinio e da Columella. Quindi *Vidure*, sinonimo regionale francese derivante da *biturica*. L'ipotesi per il nome *Cabernet* sarebbe dalla latina *Vitis carbutica* di Plinio, originaria dell'Epiro.

Alcuni documenti storici attestano la presenza in Italia di vigneti di Cabernets già a partire dal 1870. Esistono notizie di un vigneto di Cabernet franc, datato 1882, a Portici in provincia di Napoli. A causa di passate confusioni a livello di propagazione spesso viene confuso con il Carmenère.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Cabernet bresciano, *Cabernet francese*, *Cabernet frank*. In Francia: *Breton*, *Carbenet*, *Bouchet*, *Petite vidure*.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Diffuso soprattutto in Lombardia, nel Bresciano, Veneto e Friuli, ma impianti di questo vitigno si stanno diffondendo in ogni regione dando origine a vini di grande pregio, apprezzati in tutto il mondo. Numerose le DOC di produzione tra cui le più rappresentative sono *Collio*, *Friuli-Grave*, *Colli orientali del Friuli* e *Colli Euganei*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, vellutato, di colore verde biancastro, sfumato in rosso violaceo.

Foglia adulta di media grandezza, orbicolare, pentagonale. Seno peziolare a U aperto o V, presenza di un dente a livello del seno peziolare. Lembo liscio, con margini revoluti.

Grappolo di medie, medio-piccole dimensione, cilindro-conico, mediamente compatto.

Acino medio-piccolo, di forma sferoidale. Buccia pruinosa, spessa, consistente, di colore nero bluastrò.

Fenologia

Germogliamento: medio Fioritura: media
Invaiaura: media Maturazione: tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	Frequente colatura dei fiori e disseccamento del rachide		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme		X	

Esigenze ambientali e colturali

Predilige terreni collinari, ciottolosi, argillosi e argillo-calcarei. In molti casi soprattutto per alcuni cloni, l'eccesso di vigore causa una drastica colatura dei fiori rendendo così scarsa e incostante la produzione. Elevate densità d'impianto possono in qualche modo contribuire al controllo del vigore, soprattutto se associate a forma di allevamento come il cordone speronato. I biotipi di origine francese presentano spesso disaffinità con il K5BB.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Mediamente resistente alla peronospora, oidio e marciume acido, molto sensibile alla botrite. Risulta particolarmente sensibile al disseccamento del rachide e alla carenza di potassio.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
18-22	3,0-3,8	5,0-9,0	900-1400	2300-2700	

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Vino rosso rubino carico con riflessi violacei, di buona struttura e con una notevole eleganza. Spiccate le note erbacee riconducibili a peperone che con l'invecchiamento tendono all'integrazione con i sentori speziati e di frutta rossa matura. Alla bocca corposo caldo e persistente, talvolta difetta di acidità.