



Franconia

Origine e cenni storici

Vitigno di origine austriaca che si è diffuso, successivamente alla comparsa della fillossera, in alcuni paesi europei centro orientali, come Germania, Italia, Slovenia, Croazia e Ungheria. In Italia è arrivato in Lombardia, Veneto e Friuli. Notizie di coltivazioni italiane si hanno dal 1879, mentre nella bergamasca (dove è attualmente coltivato) molto più tardi ovvero nel 1929. In Italia viene chiamato *Franconia*, nel resto dell'Europa in cui è diffuso *Blaufränkisch*.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Blaufränkisch o *Limberg*, *Franconien bleu*, *Franconia nero*, *Imberghem*.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Vitigno molto diffuso in Austria da cui arrivano i vini migliori; in Italia abbastanza diffuso in Friuli e in Lombardia, in provincia di Bergamo. Tra le DOC più conosciute troviamo *Friuli Isonzo*, *Friuli Latisana*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio aperto, verde con bordi rossi.

Foglia adulta grande, orbicolare trilobata. Seno peziolare sagomato ad U con bordi sovrapposti, seni laterali superiori a V aperti, seni laterali inferiori assenti.

Grappolo grande, piramidale, a volte bi-alato, mediamente compatto.

Acino grosso, sferoidale, buccia spessa e consistente pruinosa, dal colore blu-nero.

Fenologia

Germogliamento: precoce Fioritura: media

Invaiaatura: media Maturazione: tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Fragilità dei tralci sensibilità ai venti primaverili, può manifestare colature		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme			X

Esigenze ambientali e culturali

Vitigno rustico di buona adattabilità ai diversi ambienti pedoclimatici anche se offre la sua migliore espressione nei terreni collinari argillo-calcarei poco profondi. Ai climi nordici dà prodotti di ottima levatura caratterizzati da finezza ed eleganza. Essendo un vitigno vigoroso e tardivo è auspicabile una coltivazione in terreni poveri e ben soleggiati per

garantire comunque un'ottimale maturazione. Generalmente coltivato a spalliera, con forme di allevamento a tralcio rinnovabile.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Resiste ai geli invernali, mentre risulta sensibile a quelli primaverili per la precocità di germogliamento, in ambienti particolarmente freddi ed umidi può manifestare colatura. Vitigno rustico con buona tolleranza alle principali malattie crittogamiche, soprattutto botrite e peronospora.

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
17-21	2,9-3,40	7,0-9,0	500-800	2000-2400	

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Vinificato in purezza produce un vino color rosso rubino vivo. Al naso risulta essere molto elegante e nella gamma aromatica compaiono spiccate note erbacee di origine pirazinica, nonché frutti rossi e gradevoli spezia-ture. In bocca abbastanza armonico, non particolarmente strutturato, a volte con una tannicità evidente. Fornisce ottimi risultati anche con il passaggio in legno in cui acquisisce maggior morbidezza e complessità.