

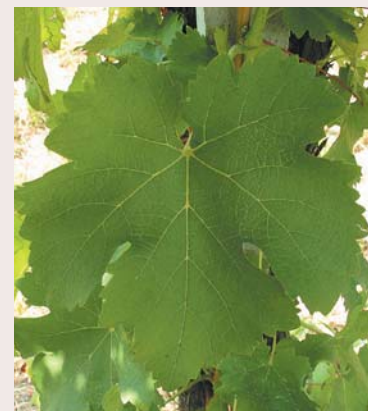


Sauvignon B.

Origine e cenni storici

Di origine francese ed in particolare dalla sottozona del Bordolese detta Sauterne. Il nome *Sauvignon* deriverebbe da "vite selvatica" dal termine francese *Sauvage* che vuol dire selvaggio (selvatico) (Bonnier e Levadoux, 1950).

In Francia se ne conoscono due biotipi: *Sauvignon grosso* o *verde* e *Sauvignon piccolo* o *giallo*, le cui differenze morfologiche si limitano al solo frutto. In Italia sarebbe arrivato nella seconda metà dell'800. Quello da noi coltivato è il secondo, che sembra prevalere sul grosso, come del resto è avvenuto nel Paese di origine (Viala e Vermorel, 1901).



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Bordeaux bianco, Pellegrina, Piccabon, Spergolina.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Il *Sauvignon* è coltivato nel Bordolese, particolarmente nella regione del Sauterne. In Italia è stato probabilmente introdotto da questa regione ed ha trovato condizioni adatte di coltivazione in molte zone.

Rappresenta la componente principale di alcuni dei più prestigiosi vini del mondo, quali il *Sauterne*, il *Pouilly-Fum*, e il *Sancerre*. Oltre che in Italia si è diffuso anche in California, in Sud Africa, in Nuova Zelanda, e in Australia. È vitigno diffusamente coltivato in Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia e Lombardia. Entra in molte DOC, tra le quali ricordiamo: *Alto Adige, Colli Berici, Colli Bolognesi, Garda, Oltrepò Pavese, Bagnoli, Breganze, Isonzo, Terlano, Colli orientali del Friuli, Collio Goriziano.*

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, lanuginoso, verde biancastro con leggere sfumature rosa ai bordi.

Foglia adulta media, tondeggiate, trilobata. Seno peziolare aperto a U; seni laterali poco profondi. Pagina superiore bollosa, pagina inferiore pubescente. Picciolo rosso violaceo.

Grappolo medio-piccolo, cilindrico, alato, compatto.

Acino medio, sferoidale ad obovale per effetto della compressione tra gli acini, buccia spessa, dura, di colore verde dorata, punteggiata, sapore dolce, leggermente aromatico.

Fenologia

Germogliamento: medio-tardivo

Fioritura: media

Invaiaura: media

Maturazione: medio-precoce

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		

	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme		X	

Esigenze ambientali e colturali

La produzione è medio-bassa, ma costante. I terreni più idonei sono quelli collinari asciutti, ricchi di scheletro. Si consigliano forme di allevamento come cordone speronato e guyot, ad alta densità d'impianto. Poco si adatta alle forme di allevamento espanse. Incentra la sua qualità sulla componente aromatica, per cui esprime il meglio di se stesso in ambienti non troppo caldi e soprattutto con una buona escursione termica.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Sensibile alla peronospora e oidio, molto sensibile a botrite e marciume acido. Poco resistente alla siccità, buona tolleranza all'azione del vento.

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
17-20	3,00-3,30	5,0-7,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Produce un vino di colore giallo paglierino con intensi profumi di frutta matura e fiori bianchi, gradevoli le note erbacee, ortica e foglia di fico. Elegante, morbido e vellutato, armonico. Può essere fermentato in legno per dare prodotti più complessi sia sotto il profilo strutturale che aromatico. L'uva in ambienti adatti può essere sottoposta a sovrasmaturazione per azione della muffa nobile.