



# Tannat

## Origine e cenni storici

Questo vitigno francese, probabilmente originario delle zone basche è caratterizzato da spiccata tannicità; da questa caratteristica si ritiene tragga il proprio nome.

Nei Paesi Baschi è denominato *Bordeleza belcha*.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

Non sono conosciuti sinonimi in ambito italiano.

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Questo vitigno entra a far parte di diverse denominazioni di origine francesi tra cui la AOC di Madiran. Negli ultimi anni la coltivazione del *Tannat* ha preso piede in diverse aree viticole a clima caldo. Molto diffuso in America Latina, in particolar modo in Uruguay, dove rappresenta il vitigno a bacca rossa maggiormente coltivato. In Italia è autorizzato in provincia di Agrigento.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* espanso, cotonoso, bianco leggermente carminato.

*Foglia adulta* di grosse dimensioni, pentagonale, orbicolare intera o a tre o cinque lobi. Seno peziolare poco aperto o chiuso. Lembo revoluto, bolloso.

*Grappolo* medio-grosso, cilindrico, provvisto di uno o due ali, allungato, compatto.

*Acino* medio, sferoidale o leggermente allungato per la compressione tra gli acini, da nero-violaceo a blu-nero, ricco di sostanze coloranti.

### Fenologia

Germogliamento: tardivo

Fioritura: media

Invaiaatura: medio-tardiva

Maturazione: media

## 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	X

## Esigenze ambientali e colturali

Questo vitigno presenta buona adattabilità riguardo alle tipologie di terreno. Risulta idoneo a forme di allevamento medio-espanso a potatura lunga. Grazie al germogliamento tardivo non risente di gelate primaverili.

## Sensibilità alle malattie e alle avversità

Presenta una leggera sensibilità nei confronti di Botrite, mentre risulta piuttosto sensibile verso acari e cicaline.

## 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
16,5-20,5	3,1-3,2	7,5-8,5	1300-2000	3500-4300	

## Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

I vini che si ottengono da queste uve sono di colore intenso, caratterizzati da elevata tannicità, per diminuire la quale si rende necessario un periodo di invecchiamento.