



Tempranillo

Origine e cenni storici

Il nome di questo vitigno è legato alla precocità di maturazione, "temprano" significa infatti precoce. Originario della Rioja, viene coltivato in vaste aree della Spagna e, grazie alla propria versatilità, in nuovi impianti sparsi in tutto il mondo.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Non si conoscono sinonimi in ambito italiano.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Il *Tempranillo* può essere vinificato in purezza, più frequentemente viene però utilizzato in uvaggio con diverse varietà a bacca rossa tra cui *Cabernet Sauvignon*, *Carignan*, *Garnacha* e *Monastrell*. In Italia è ammessa la coltivazione nelle province di Agrigento e Trapani.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio aperto, cotonoso, bianco, leggermente carminato.

Foglia adulta grande, quinquelobata con lobo centrale allungato. Seno petiolare a U con bordi che tendono a chiudersi. Lembo tomentoso, ondulato.

Grappolo di dimensione media o grande, cilindrico, allungato, provvisto di un'ala, compatto.

Acino medio, sferoidale, buccia spessa, di colore nero-blu.

Fenologia

Germogliamento: medio

Fioritura: precoce

Invaiaura: precoce

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 | X | |

Esigenze ambientali e culturali

Questo vitigno non presenta particolari esigenze riguardo al terreno mentre offre migliori risultati in climi caldi di giorno con forte escursione termica notturna. Nella zona di origine viene allevato ad alberello con potatura lunga o corta. La produzione risulta media e costante. Se innestato su 779P può presentare fenomeni di disaffinità.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Questa varietà risulta sensibile a oidio, peronospora e Botrite. Buona è la tolleranza verso le gelate primaverili, risulta invece sensibile ai venti caldi primaverili.

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 |
|-----------------------------|---------|--------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| 18-20,5 | 3,3-3,6 | 5,0-6,5 | 1000-1600 | 2200-2800 | |

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Dalle uve di questo vitigno si ottengono vini di buona colorazione, dagli aromi caratteristici, di buona gradazione alcolica e ben equilibrati. Si prestano all'invecchiamento.