



Cabernet sauvignon n.

Origine

Come il Merlot, Cabernet franc, Carmenère, ecc., proviene dalla zona di Bordeaux da dove è stato importato in Italia probabilmente nell'800. Il De Secondat, figlio di Montesquieu, lo definì il "vitigno perfetto".

Caratteristiche ampelografiche

Portamento: semi eretto.

Apice del germoglio: cotonoso, bianco-giallastro, con sfumature rosato-vinose.

Foglia: media, quinquelobata, con caratteristiche cinque aperture quasi circolari determinate dalla sovrapposizione dei lobi; seno peziolare chiuso, con bordi sovrapposti; pagina inferiore aracnoidea.

Grappolo: medio-piccolo (150-250 g), cilindrico-piramidale, con un'ala, tendenzialmente compatto.

Acino: medio, sferoidale, con buccia spessa, di colore blu-nero, pruinosa; sapore leggermente erbaceo.



Caratteristiche fenologiche e produttive

Il germogliamento è tardivo e la maturazione media.

Di buona vigoria, rustico, presenta una produttività media e costante, con buona fertilità (circa 2) anche delle gemme basali.

È poco sensibile a botrite e peronospora, sensibile a oidio, marciume acido ed al disseccamento del rachide. Soffre abbastanza la siccità.



Selezione clonale

Esistono moltissimi cloni francesi e italiani, tutti con ottime caratteristiche quali-quantitative.

Cloni omologati

Clone	Costitutore*	Anno omologazione	Produttività	Potenziale qualitativo	Utilizzazione (destinazione)	Sensibilità alla botrite
RAUSCEDO 5 SELEZ. FERRARI	2	1969	M	M-A	M-L	M
ISV-F-V5	1; 23	1990	M-R	A	M	P
ISV-F-V6	1; 23	1990	M-E	M	B	M
ISV 2	1	D.M. in corso	M-R	A	M	P
ISV 105	1	D.M. in corso	M-E	M-A	M-L	P
ISV 117	1	D.M. in corso	M-E	M	B-M	P
VCR 8	2	D.M. in corso	M	A	M-L	P
VCR 11	2	D.M. in corso	M	M-A	M	P
VCR 19	2	D.M. in corso	M	A	M-L	P
15	ENTAV	1971	E	M	B	-
169	ENTAV	1972	M	M-A	M-L	-
191	ENTAV	1972	M-R	A	M-L	-
337	ENTAV	1975	M-R	A	M-L	-
338	ENTAV	1975	M	M	M	-
341	ENTAV	1975	M	M-A	M-L	-

* vedasi elenco costitutori a pag. 12