

Sauvignon

di I. Cosmo e M. Polinelli
da "Sauvignon", in *Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume I*, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1960

Sinonimi (ed eventuali errati)

Un sinonimo sotto il quale abbiamo incontrato il "Sauvignon" è quello - evidentemente errato - di "Champagne" o "Sciampagna", dato in provincia di Treviso e più precisamente nel territorio di Oderzo-Motta, dove da molti anni lo si coltiva ed a Castell'Arquato in provincia di Piacenza. Un altro sinonimo sotto il quale, secondo l'Acerbi (1825), il "Sauvignon" era qua e là rappresentato nelle Cinque Terre, è quello di "Piccabon", ma dubitiamo che questo sinonimo (ed anche il vitigno) sia ancora in uso. Viceversa la "Spergolina" o "Pellegrina" dell'Appennino Reggiano (Reggio Emilia) è risultata identica al "Sauvignon", per cui tra i sinonimi di questo vitigno possiamo aggiungere pure quelli. Occorre però non confondere la "Spergolina" con la "Spergolina verde", parimenti da noi notata nella zona di Scandiano (Reggio Emilia), essendo risultata quest'ultima nient'altro che "Sémillon"!

Descrizione Ampelografica

La descrizione di questo vitigno è stata effettuata su di un clone di "Sauvignon" introdotto nella collezione della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano. I caratteri ivi rilevati sono stati controllati con quelli riscontrati sul "Sauvignon" coltivato in provincia di Trieste (Prosecco), di Gorizia (Capriva, Farra I.), di Treviso (Cordignano), di Vicenza (Barbarano), di Bologna (Imola), di Parma (Felino) e con la "Spergolina" o "Pellegrina" di Scandiano (Reggio E.). Qualche volta il "Sauvignon" viene dai pratici confuso con il "Tocai friulano"; i due vitigni, pur avendo diversi caratteri morfologici in comune, non possono tuttavia confondersi, come da uno di noi venne anni addietro dimostrato mediante un'indagine ampelografica comparativa (Cosmo, 1937). Nel "Sauvignon" per esempio, la pagina inferiore della foglia è pubescente, mentre è perfettamente glabra nel "Tocai"; il seno peziolare è quasi sempre chiuso a lembo naturale, ma aperto ad U se il lembo viene steso su un piano, nel "Sauvignon"; mentre è sempre chiuso anche a lembo steso su un piano nel "Tocai", ecc.

Germoglio di 10-20 cm

Apice: di media espansione, cotonoso, biancastro con marcata sfumatura rosso violacea ai bordi.

Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a): spiegate, lanuginosa la 1a, con radi peli superiormente sulle altre 2 e di color verde gialastro con riflessi dorati-aranciati; inferiormente bianche dapprima con estese sfumature o chiazze rosso violaceo, poi grigio-verdi perché il tomento si dirada.

Foglioline basali (dalla 4a in poi): spiegate, glabre superiormente, pubescenti inferiormente e di colore verde chiaro, tondeggianti con seno peziolare quasi sempre chiuso.

Asse del germoglio: un po' curvo.

Germoglio alla fioritura

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

Foglioline apicali: un po' a coppa, lanuginosa la 1a, meno tomentose le altre due, verdi con leggere sfumature rosa ai bordi.

Foglioline basali: piegate un po' a coppa, qualche pelo superiormente, di colore verde chiaro.

Asse del germoglio: un po' curvo.

Tralcio erbaceo: di sezione circolare, con contorno quasi liscio, glabro, verde pallido.

Vitici: bifidi, intermittenti; formula: 0-1-2-0-1-2.

Infiorescenza: di 8-10 cm, cilindrica, alata.

Fiore: regolare, ermafrodita, autofertile (Cosmo, 1940).

Foglia: di grandezza media, tondeggiate, trilobata (talvolta pentalobata); seno peziolare aperto a U a foglia distesa (e chiuso nella foglia in posizione naturale); seni laterali poco profondi; angolo alla sommità del lobo mediano, ottuso; lobi poco marcati, lembo piegato a coppa con bordi ondulati, pagina superiore verde intenso, un po' bollosa; pagina inferiore di color verde chiaro, pubescente, con nervature appariscenti e verdi; denti ottusi, mucronati, grossolani.

Picciolo: rosso violaceo, medio.

Colorazione autunnale delle foglie: gialla.



Figura 1: Apice di Sauvignon.



Figura 2: Foglia di Sauvignon.

Grappolo a maturità industriale: meno che medio, cilindrico, alato, compatto, peduncolo corto, sottile, semilegnoso; pedicelli corti, verrucosi; pennello medio, verde giallastro.

Acini: medi, subrotondi; buccia verde dorata, punteggiata, spessa, dura; polpa un po' consistente, mediamente succosa, di sapore dolce leggermente aromatico.

Vinaccioli: in numero medio di due per acino; di grandezza media, con becco allungato.



Figura 3: Grappolo di Sauvignon.

Tralcio legnoso: di media lunghezza, robusto, non molto ramificato; con sezione trasversale un po' ellittica; superficie striata; di colore grigio nocciola, più scuro sui nodi; internodi lunghi 7-8 cm; nodi mediamente evidenti; gemme sporgenti.

Tronco: vigoroso.

Fenologia

Condizioni d'osservazione: si considerano quelle riguardanti la collezione della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, nella quale il clone è stato introdotto.

Ubicazione

Per l'ubicazione, il clima, il terreno, ecc. nonché le fasi vegetative della vite ed il calendario di maturazione dell'uva, si rimanda ad una delle seguenti monografie pubblicate in precedenza: "Tocai friulano", "Riesling italico", "Raboso Piave", "Raboso veronese", "Pinella".

Fenomeni vegetativi

Germogliamento: un po' tardivo.

Fioritura: media.

Invaiaura: media.

Maturazione dell'uva: III epoca (fine settembre).

Caduta delle foglie: precoce.

Caratteristiche ed Attitudini culturali

Vigoria: buona (preferisce potatura non eccessivamente ricca).

Produzione: buona e costante.

Posizione del primo germoglio fruttifero: 2° nodo.

Numero medio di infiorescenze per germoglio: una (più raramente 2).

Fertilità delle femminelle: nulla.

Resistenza alle malattie ed altre avversità: normale, ma un po' sensibile al marciume dell'uva.

Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: normale.

Utilizzazione

Esclusivamente per la vinificazione.