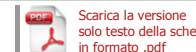


Home > Catalogo Istituzionale > Informazioni sulla varietà > Scheda ampelografica



Chardonnay

di U. Benetti, A. Cersosimo ed I. Roncador
da "Chardonnay", in *Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Nuova serie, Vol. I, ISV* di Conegliano Veneto- Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1989

Sinonimi (ed eventuali errati)

Fino al 24/10/1978, data in cui con D.M. del Ministero per l'Agricoltura e le Foreste gli veniva riconosciuta la dignità di varietà autonoma, con la conseguente iscrizione nel Catalogo Nazionale delle Varietà di Viti, lo Chardonnay era confuso in Italia con il Pinot bianco che, com'è noto, deriva invece da una mutazione genetica del Pinot nero, riguardante la sola colorazione del frutto. In Francia, suo paese di origine, la questione venne affrontata e risolta più di un secolo prima quando, nel 1872, venne presentato in veste autonoma, e non più come Pinot bianco Chardonnay, all'esposizione viticola di Lione. Molti sono i sinonimi dello Chardonnay riportati in letteratura (Mas et Pulliat; Viala et Vermorel; Molon; Galet, ecc.), quasi tutti di origine francese, che corrispondono alle denominazioni localmente adottate entro la vasta area di coltivazione. Fra le più frequenti si ricordano: Chardenet, Chaudenet, Chaudenay, Pinot blanc à Cramant, Pinot blanc Chardonnay (Marne, Borgogne, Côte d'or); Noirien blanc, Chardonay (Morelot); Arnoison, Arnaison blanc (Touraine); Mâconnais (Indre-et-Loire); Aubain, Auvernat blanc, Auxois blanc (Lorraine); Epinette blanc (Champagne); Plant de Tonnerre (Yonne); Petite Sainte Marie (Savoie); Petit Chatey (Jura) ed ancora Weiss Klewner, Weiss Elder, Weiss Silber, Weiss Burgunder, Später Weiss Burgunter (Germania). In Italia, nonostante il riconoscimento ufficiale, è ancora diffuso con il nome di Pinot-Chardonnay o Pinot bianco Chardonnay. Nel Trentino, per differenziarlo dal Pinot bianco vero (detto Pinot verde) viene chiamato Pinot giallo per via di una più intensa colorazione gialla che assume il grappolo alla maturazione.

Descrizione Ampelografica

La descrizione è stata effettuata presso l'azienda agricola dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige (TN). Il vigneto, posto su terreno di medio impasto tendente al compatto, con esposizione Ovest/Sud-Ovest, era costituito da viti di Chardonnay innestate su 41B (Chasselas x Berlandieri), allevate a pergola trentina semplice. I dati rilevati sono stati confrontati con quelli osservati presso altri vigneti della zona di produzione (Pressano-Lavis) e della collezione ampelografica dell'I.S.V. a Susegana (TV).

Germoglio (osservazioni su germogli di 10-30 cm)

- 001 - Forma dell'estremità - 5) semiaperto
- 002 - Distribuzione della pigmentazione antocianica sull'apice - 2) agli orli
- 003 - Intensità della pigmentazione antocianica dell'estremità - 5) media
- 004 - Densità dei peli striscianti (lunghi) sull'apice - 3) leggera
- 005 - Densità dei peli diritti (corti) sull'apice - 3) leggera
- Colore dell'apice (escluso gli antociani) - 3) giallo bronzato
- Asse del germoglio - 1) eretto

Foglioline apicali (le prime tre a partire dall'apice)

- Aspetto del lembo - 1) spiegate
- Densità dei peli striscianti (lunghi) - 5) media
- Densità dei peli diritti (corti) - 3) leggera
- Distribuzione della pigmentazione antocianica - 2) agli orli
- Colore (escluso gli antociani) - 3) giallo bronzato

Foglioline basali (quelle ancora in accrescimento poste immediatamente al di sotto delle prime tre)

- Aspetto del lembo - 1) spiegate
- Densità dei peli striscianti (lunghi) - 1) nulla o leggerissima
- Densità dei peli diritti (corti) - 1) nulla o leggerissima
- Distribuzione della pigmentazione antocianica - 2) striata
- Colore (escluso gli antociani) - 4) verde

Germoglio alla fioritura

- 006 - Portamento (su tralcio non palificato) - 1) eretto
- 007 - Colore della faccia dorsale degli internodi - 2) verde striato di rosso
- 008 - Colore della faccia ventrale degli internodi - 1) verde
- 009 - Colore della faccia dorsale dei nodi - 3) rosso



Figura 1: Apice di Chardonnay.

- 010 - Colore della faccia ventrale dei nodi - 2) verde striato di rosso
- 011 - Densità dei peli diritti (corti) sui nodi - 1) leggerissima
- 012 - Densità dei peli diritti (corti) sugli internodi - 1) leggerissima
- 013 - Densità dei peli striscianti (lunghi) sui nodi - 1) nulla
- 014 - Densità dei peli striscianti (lunghi) sugli internodi - 1) nulla o leggerissima
- 015 - Pigmentazione antocianica delle gemme - 5) media

Cirri

- 016 - Distribuzione sul tralcio - 1) discontinua
- 017 - Lunghezza - 5) medi
- Tipo - 2-3) bifidi o trifidi

Foglia giovane (le prime 6 foglie dell'apice, alla fioritura)

- 051 - Colore della pagina superiore - 1) verde
- 053 - Densità dei peli striscianti (lunghi) tra le nervature della pagina inferiore - 1) nulla o leggerissima
- 054 - Densità dei peli dritti (corti) tra le nervature della pagina inferiore - 1) nulla o leggerissima
- 055 - Densità dei peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore - 1) nulla o leggerissima
- 056 - Densità dei peli dritti sulle nervature principali della pagina inferiore - 1) nulla o leggerissima

Apice

- Forma dell'estremità - 5) semiaperto
- Distribuzione della pigmentazione antocianica - 2) striata
- Intensità della pigmentazione antocianica all'estremità - 5) media
- Densità dei peli striscianti (lunghi) sull'apice - 3) leggera
- Densità dei peli dritti (corti) sull'apice - 3) leggera
- Colore (escluso gli antociani) - 3) giallo bronzato
- Asse del germoglio - 1) eretto

Foglioline apicali (le prime tre a partire dall'apice)

- Aspetto del lembo - 1) spiegate
- Densità dei peli striscianti (lunghi) - 3) leggera
- Densità dei peli dritti (corti) - 1) nulla o leggerissima
- Distribuzione della pigmentazione antocianica - 2) striata
- Colore (escluso antociani) - 3) giallo bronzato

Foglioline basali (quelle ancora in accrescimento poste immediatamente al di sotto delle prime tre)

- Aspetto del lembo - 1) spiegate
- Distribuzione della pigmentazione antocianica - 1) assente

Foglia adulta

- 065 - Taglia - 5) media
- 066 - Lunghezza - 3-5) corta o media
- 067 - Forma del lembo - 4) orbicolare
- 068 - Numero dei lobi - 1-2) foglia intera o con accenno a tre lobi
- 069 - Colore della pagina superiore del lembo - 5) verde medio
- Colore della pagina inferiore del lembo - 3) verde chiaro
- 070 - Pigmentazione antocianica delle nervature principali della pagina superiore del lembo - 1) leggerissima
- 071 - Pigmentazione antocianica delle nervature principali della pagina inferiore del lembo - 1) nulla o leggerissima
- 072 - Depressione sulla pagina superiore del lembo (fra le nervature secondarie e terziarie) - 1) assente
- 073 - Ondulazione del lembo fra le nervature principali o secondarie - 2) localizzata al punto peziolare



Figura 2: Foglia di Chardonnay.

- 074 - Profilo del lembo (taglio trasversale nel mezzo del lembo) - 2) a gronda (leggermente)
- Profilo dei lobi - 1) piano
- 075 - Bollosità della pagina superiore del lembo (convessità tra le nervature di ultimo ordine) - 1) leggerissima
- 076 - Forma dei denti - 2) a lati rettilinei
- 077 - Lunghezza dei denti - 3) corti
- 078 - Lunghezza dei denti in rapporto alla larghezza della loro base - 3) corti
- Regolarità - 2) irregolari
- Prominenza - 1) poco pronunciati
- Larghezza della base - 1) a base larga
- 079 - Forma del seno peziolare - 4) poco aperto
- 080 - Forma della base del seno peziolare - 1) sagomata ad U
- 081 - Particolarità del seno peziolare - 2) fondo spesso limitato dalle nervature nel punto peziolare
- Angolo della sommità dei lobi terminali - 2) retto
- 084 - Densità dei peli striscianti tra le nervature della pagina inferiore - 1) nulla o leggerissima
- 085 - Densità dei peli dritti fra le nervature della pagina inferiore - 1) nulla o leggerissima
- 086 - Densità dei peli striscianti sulle nervature della pagina inferiore - 1) leggerissima
- 087 - Densità dei peli dritti sulle nervature della pagina inferiore - 3) leggera
- 088 - Pelosità strisciante sulle nervature principali della pagina superiore - 1) assente
- 089 - Pelosità dritta sulle nervature principali della pagina superiore - 1) assente
- Densità dei peli striscianti sulla pagina superiore - 1) nulla o leggerissima
- Densità dei peli dritti sulla pagina superiore - 1) nulla o leggerissima
- Lucentezza - 1) opaca
- Sporgenza delle nervature - 1) leggermente sporgenti
- 090 - Densità dei peli striscianti sul picciolo - 1) nulla o leggerissima
- 091 - Densità dei peli dritti sul picciolo - 1) nulla o leggerissima
- 092 - Lunghezza del picciolo - 5) medio
- 093 - Lunghezza del picciolo in rapporto alla nervatura mediana - 3) più corto
- Grossezza del picciolo - 2) medio
- Sezione trasversale del picciolo con canale - 2) poco evidente
- Tralcio erbaceo**
- Sezione trasversale - 1) circolare
- Tomentosità - 1) glabro
- Colore - 1-2) verde o rosso da un lato
- Diffusione del colore - 2) parzialmente diffuso
- Sarmento (tralcio legnoso, dopo la caduta delle foglie)**
101 - Sezione trasversale - 1) circolare
102 - Superficie - 1-3) liscia o striata
103 - Colore generale - 4) bruno rossastro
- Distribuzione del colore - 1) uniforme
- Superficie - 3) non pruinosa
- 104 - Lenticelle - 9) presenti
- Corteccia - 1-2) aderente con lenticelle o resistente
- Lunghezza - 2) medio
- Consistenza - 2) robusto
- Aspetto - 1) poco ramificato

- Nodi - 3) globosi
- 105 - Densità dei peli dritti sui nodi - 5) media
- 106 - Densità dei peli dritti sugli internodi - 1) nulla o leggerissima
- Diffusione della tomentosità - 2) parzialmente diffuso
- Colore del tomento - 1) tendenzialmente bianco
- Gemme - 2) coniche
- Gemme - 1) poco evidente
- Cercine peziolare - 1) largo
- Cercine peziolare - 2) non evidente
- Cercine peziolare - 2) rettilineo perpendicolare

Tronco

- Aspetto - 3) robusto

Infiorescenza

- 151 - Sesso del fiore - 3) ermafrodita
- 152 - Livello d'inserzione della prima infiorescenza - 2) terzo nodo
- 153 - Numero di infiorescenze per tralcio - 3) da 2,1 a 3 infiorescenze
- 154 - Lunghezza dell'infiorescenza prossimale - 5) media
- Forma del bottone florale - 1) globoso
- Dimensione del bottone florale - 1) piccolo
- Fertilità del fiore - 1) autofertile

Grappolo

- 201 - Numero medio di grappoli per tralcio - 3) da 2,1 a 3 grappoli
- 202 - Taglia - 5) medio
- 203 - Lunghezza - 5-3) medio o corto
- Forma del grappolo - 3) piramidale
- Forma del grappolo - 2) alato
- 204 - Compattezza del grappolo - 7) compatto
- 205 - Numero degli acini - 5) medio
- 206 - Lunghezza del peduncolo - 3) corto
- 207 - Lignificazione del peduncolo - 5) media (semilegnoso)
- Grossezza del peduncolo - 2) grosso

Acino

- 220 - Grossezza - 5) medio
- 221 - Lunghezza - 3) corto
- 222 - Uniformità della grossezza - 1) non uniforme
- 223 - Forma dell'acino - 3) arrotondata
- 224 - Sezione trasversale - 2) circolare
- 225 - Colore dell'epidermide - -) giallo ambrato
- 226 - Uniformità del colore dell'epidermide - 2) uniforme
- 227 - Pruina - 5) media
- 228 - Spessore della buccia - 5) media
- Consistenza della buccia - 1) tenera
- 229 - Ombelico - 2) apparente - 1) infossato
- 230 - Colorazione della polpa - 1) non colorata
- 232 - Succulenza della polpa - 2) succosa



Figura 3: Grappolo di Chardonnay.

- 233 - Rendimento in succo - 7) elevato
- 234 - Consistenza della polpa - 1) molle
- 236 - Particolarità del sapore - 4) speciale (leggermente aromatico fino leggermente moscato)
- 238 - Lunghezza del pedicello - 3-5) corto o medio
- 239 - Separazione del pedicello - 2) facile
- Colore del pedicello - 1) verde
- Cercine - 1) evidente
- Colore del cercine - 1) verde
- Lunghezza del pennello - 1) corto
- Colore del pennello - 2) colorato
- 241 - Presenza di semi - 3) presenti
- Numero medio di vinaccioli per acino - 3) fino a 3 semi
- 242 - Lunghezza dei semi - 5) medi
- Forma dei semi - 1) globosi
- Forma del becco - 1) a becco grosso
- 243 - Peso medio di 100 semi da acini della parte centrale di 10 grappoli - 5) medio
- 244 - Scanalature (striature) sulla faccia dorsale dei semi - 1) assenti

Fenologia

- 301 - Epoca di germogliamento - 3) precoce
- 302 - Epoca di fioritura - 3) precoce
- 303 - Epoca di invaiatura - 3) precoce
- 304 - Epoca della maturazione fisiologica - 3-5) precoce o media
- 305 - Inizio dell'agostamento (lignificazione) - 3-5) precoce o medio
- 306 - Colorazione autunnale delle foglie - 1) giallo
- 351 - Vigore del tralcio - 5) medio
- 352 - Crescita dei germogli pronti - 5-7) media o forte
- 353 - Lunghezza degli internodi - 3) corti
- 354 - Diametro medio degli internodi (diametro max) - 3) sottile

Dati produttivi

- 502 - Peso medio del grappolo - 1-3) molto basso o basso
- 503 - Peso medio dell'acino (media di 100 acini) - 1-3) molto basso o basso
- 504 - Produzione media di uva per ettaro - 5) media
- 505 - Tenore in zucchero del mosto (in %) - 5) medio
- 506 - Acidità totale del mosto (acido tartarico g/1) - 5) media
- Fertilità delle femminelle - 4) scarsa

Caratteristiche ed Attitudini colturali

Vitigno di elevata vigoria e fenologia precoce. La sua fertilità inizia sin dalle prime gemme basali (2a-3a) e presenta una media di 2-3 grappoli per germoglio. La produzione risulta molto regolare ed abbondante, con scarso apporto di uva di seconda fioritura. Discreta la gradazione zuccherina dell'uva (circa 18-19%) e buono il suo livello di acidità fissa (7,5-8,5‰). Generalmente contenuti i valori del pH (3,1-3,2). Soffre le gelate primaverili e le zone eccessivamente umide nelle quali può mostrare fenomeni di colatura; in queste zone è facile osservare manifestazioni anche intense di Flavescenza dorata. Il suo grappolo compatto e la buccia sottile possono favorire la formazione di marciume durante la maturazione. Buona la resistenza alla peronospora, un po' meno alla Botrytis ed all'oidio. Buona anche la sua affinità con i più diffusi portinnesti.

Resistenze (aspetti macroscopici)

- Alle avversità climatiche - 3) buona
- Agli agenti parassitari - 2) media

Comportamento nella moltiplicazioni vegetativa

- Affinità d'innesto con i più diffusi portinnesti - 3) buona

Utilizzazione

Viene utilizzato esclusivamente per la produzione di vino, sia del tipo tranquillo che spumante. La vinificazione viene effettuata generalmente in purezza per la produzione di vini di qualità. Può essere mescolato vantaggiosamente anche con altre uve per la produzione di vini comuni da tavola. Nel primo caso si hanno vini di un colore giallo paglierino scarico, con profumo delicatamente fruttato che ne costituisce una sua caratteristica. Di gusto leggermente amarognolo ma gradevole, armonico, morbido giustamente fresco e vivace di acidità.

Copyright © Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali