

## Il Cabernet Franc nel mondo

Scritto da Vanni Berna  
Martedì 08 Marzo 2011 16:33

---



Con circa 45 mila ettari di terreno destinati al suo allevamento, il Cabernet Franc è, insieme ad altri celebri vitigni internazionali a bacca rossa come il Pinot Nero, il Merlot, il Cabernet Sauvignon, uno dei vitigni più diffusi al mondo.

La sola Francia, patria del Cabernet Franc, ne ospita ben 36 mila ettari di cui più della metà si estendono a sud-ovest del Paese, nei dipartimenti della Gironde e della Dordogne e, in particolare, in una piccola porzione di territorio, a metà tra i due, chiamato Libournais. Qui, le sue uve, che nelle annate migliori possono dar vita a grandi vini da invecchiamento, spesso superiori ai Merlot e Cabernet Sauvignon monovitigno, sempre più frequentemente sono utilizzate in assemblaggio con le uve dei due vitigni appena citati nella produzione del celeberrimo Bordeaux.

Se la crescente diffusione di Cabernet Franc registrata negli ultimi quaranta anni ha portato alla sua introduzione in altre regioni del sud della Francia, come la Languedoc, il grosso della restante quota coltivata in territorio francese, corrispondente tra l'altro al vitigno più autentico, si trova nella valle della Loira, tra i comuni di Saumur, Bourgueil e Chinon dove spesso è ancora chiamato, come nel XVI secolo, "le Breton".

L'Italia contribuisce al successo del Cabernet Franc grazie ai suoi 7 mila ettari di superficie vitata, distribuiti principalmente nel nord est della penisola dove i primi esemplari fecero la loro comparsa tra il XVIII e XIX secolo. In Veneto e in Friuli, dove è possibile ritrovare alcune delle caratteristiche dei territori collinari della valle della Loira, come il clima continentale, caratterizzato da estati calde e mediamente lunghe ma mai eccessivamente secche, e il suolo argilloso-calcareo, che garantisce un sufficiente apporto idrico, l'allevamento di questo vitigno da risultati eccellenti.

Dalle uve di Cabernet Franc utilizzate quasi in purezza si ottengono infatti ottimi vini, come il Cabernet Franc del Friuli DOC, il Colli Orientali del Friuli Cabernet Franc e il Colli Euganei Cabernet DOC del Veneto che mantengono inalterate tutte le peculiarità tipiche del vitigno: colore rosso rubino intenso, aromi vegetali con note di frutta a bacca rossa e sapore gradevolmente erbaceo. Al palato questi vini risultano generalmente morbidi, armonici e meno ricchi di tannino rispetto al Cabernet Sauvignon; con l'invecchiamento, cui ben si prestano, possono acquistare una maggiore complessità e sentori terziari di cuoio e spezie.

## Il Cabernet Franc nel mondo

Scritto da Vanni Berna  
Martedì 08 Marzo 2011 16:33

---

Vigneti di Cabernet Franc meno nobili, le cui caratteristiche meglio si adattano alla vinificazione in uvaggio, sono presenti anche in altre zone d'Italia, soprattutto in Toscana e Puglia, mentre nel resto d'Europa sono largamente diffusi in Ungheria, Spagna, Slovenia e Kosovo.

Prendendo in considerazione l'intero globo invece, meritano un cenno le colture statunitensi che dagli anni '60 sono cresciute esponenzialmente, grazie al notevole gradimento per i vini in stile Bordeaux, fino a raggiungere all'inizio degli anni '90 un'estensione totale di 1400 ettari distribuiti tra California, Illinois, Virginia e Pennsylvania.

**Vino degustato: Cabernet Franc 2008 DOC Villa Vitas Friuli V.G.**

**Tipologia:** Vino rosso DOC Aquileia.

**Uve:** Cabernet Franc 100%.

**Gradazione:** 12,5%.

**Composizione del terreno:** Argilloso-Sabbioso.

**Resa per ettaro :** 95 q.li/ha

**Vinificazione:** Macerazione prolungata delle uve.

**Produzione annua :** 80000 bottiglie.

**Esame Visivo:** Si veste di un bellissimo rosso rubino con riflessi violacei.

**Esame olfattivo:** Vino piacevolmente fruttato, aromi di ciliegia e mora di rovo, con sentori erbacei e speziati di pepe nero.

**Esame gustativo:** Il sapore è caratteristico, si percepiscono note vegetali. Sapido al punto giusto con buona mineralità e persistenza ammandorlata.

## Il Cabernet Franc nel mondo

Scritto da Vanni Berna  
Martedì 08 Marzo 2011 16:33

---

**Abbinamento:** Ideale accompagnatore di carni arroste e formaggi a mezza stagionatura.

**Temperatura di servizio:** 16°C-18°C

**Prezzo di vendita al pubblico in negozio:** €9,00- € 9,90.

**Punteggio:** 85/100.

**Conclusione:** Azienda che sorge sul classico Magredo friulano ,che grazie all' influenza del mare e alle miti temperature, forma il microclima ideale per la coltivazione della vite.

Ottimo anche il prezzo.

Per informazioni o [vendita Cabernet Franc](#) online, contattare l'enoteca Le Cantine Dei Dogi al nr. 0415489920.