

Alval N

Variedad de uva de mesa.



Origen

Esta variedad fue obtenida en 1958 por el INRA mediante el cruce entre el Dabouki y el Alphonse Lavallée.

Usar

Variedad de uva de mesa.

Nombre de la variedad en Francia

Alval

Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea.

Datos regulatorios

En Francia, el Alval está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad media de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes verdes con zonas rojizas,
- a las hojas adultas pentagonales, de cinco lóbulos, con un seno peciolar cerrado de lóbulos superpuestos, de dientes medianos de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica media de los nervios, un limbo con bordes hacia el haz, con hinchazón reducida a media y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos tumbados,
- a las bayas de forma elíptica corta.

Evolución de las superficies de cepa-madre

Año

2018

ha

0

Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	232	247	176	186	240	238	243	249
Allele 2	149	236	255	182	204	248	244	257	251

Cultivo y habilidades agronómicas

El Alval es muy vigoroso. Tiene un porte erguido a semi-erguido, pero debe ser empalizado por el vigor de los pámpanos. Bastante fértil, se puede manejar en poda corta o larga moderada. Es muy poco sensible a la corredura, al millerandaje y a la ruptura de las bayas.

Potencial tecnológico

Los racimos del Alval son cónicos, grandes y poco compactos. Las bayas son grandes, de sabor simple, con buen color, pulpa firme y una piel resistente, en ocasiones, áspera. El potencial de rendimiento del Alval es elevado. Las uvas poseen una buena aptitud para la conservación y resisten bien al transporte.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado del Alval lleva el número 1080.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

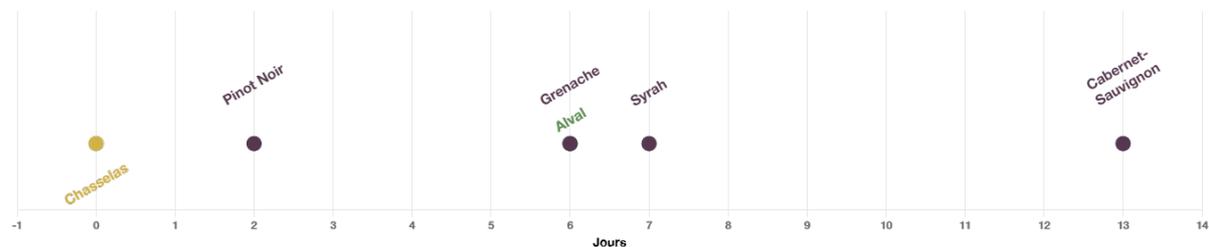
El Alval es poco sensible a la podredumbre gris.

Fenología

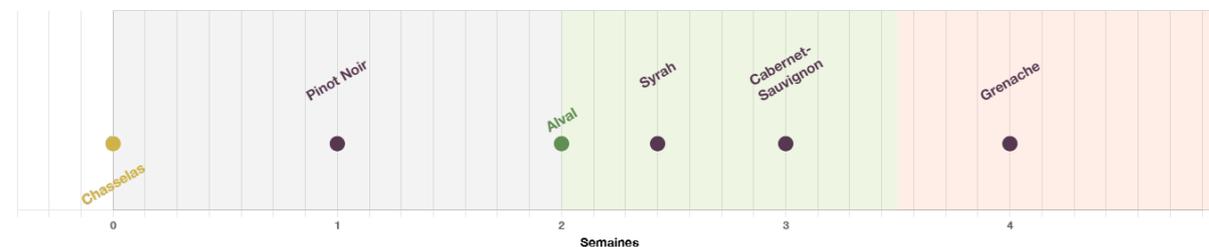
Época de desborre: 6 días después de la variedad Chasselas.

Época de maduración: 2ª época, 2 semanas después de la variedad Chasselas.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, Francia.
- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.



*Plantuva, todos los derechos reservados,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*