

Folle blanche B

Variedad de uva de vino y para aguardiente.



Origen

Esta variedad del oeste de Francia es, sin duda, originaria de Charentes. Según los análisis genéticos publicados, es probablemente una descendiente del Gouais blanc.

Usar

Variedad de uva de vino y para aguardiente.

Nombre de la variedad en Francia

Folle blanche

Sinonimia

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

Datos regulatorios

En Francia, la Folle Blanche está inscrita oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en los registros de otros países miembros de la Unión Europea: Chipre y España.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas adultas de cinco lóbulos, con senos laterales profundos, abiertos con fondo en U, un seno peciolar cerrado o de lóbulos ligeramente superpuestos, dientes cortos respecto a su anchura en la base, de lados convexos, una pigmentación baja a media de los nervios, un limbo con bordes hacia el haz y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos tumbados y una densidad elevada de pelos erguidos,
- a las bayas de forma redondeada.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	15865	12104	4296	3566	2862	1979	962

Perfil genético

MicrosatelliteVVS2		VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	178	196	244	238	245	239
Allele 2	149	232	239	186	196	252	248	257	271

Cultivo y habilidades agronómicas

Esta variedad fértil y productiva posee un porte erguido, lo cual permite un posible manejo en poda corta con empalizamiento limitado. La Folle blanche se muestra bastante sensible a las heladas de primavera por su desborre precoz.

Selección clonal en Francia

Los once clones autorizados de Folle blanche llevan los números 280, 281, 354, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 1131 y 1132. Un conservatorio de más de 180 clones fue instalado en los viñedos de Nantes en 1993. En 2010 se implantó en Charente un otro conservatorio de unos 70 clones.

Fenología

Época de desborre: 4 días después de la variedad Chasselas.

Época de maduración: 2ª época, 3 semanas y media a 4 semanas después de la variedad Chasselas.

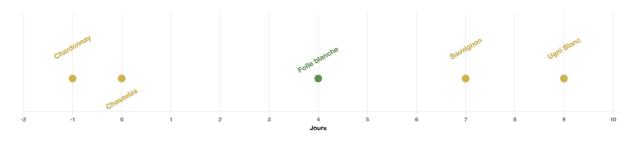
Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas son de tamaño mediano. Los vinos de Folle blanche son poco alcohólicos y, en general, nerviosos y ácidos. En la zona meridional, esta acidez cae al alcanzar la maduración total. Esta variedad, cuando está ligeramente afectada por la podredumbre gris, produce unos vinos que permiten elaborar unos aguardientes excelentes. La Folle blanche presenta además una buena aptitud para su uso en la elaboración de vinos de base.

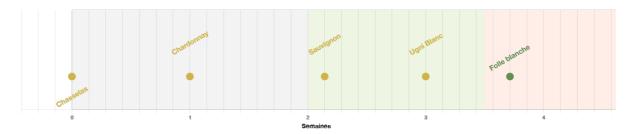
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

Esta variedad es muy sensible a la podredumbre gris (racimos muy compactos), al black rot y a los ácaros. También es bastante sensible al mildiu y a las enfermedades de madera.

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.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala y V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, París, Francia.











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