

Graisse B

Variedad de uva de vino y para aguardiente.



Origen

Esta variedad la encontramos en el sudoeste de Francia. Según los análisis genéticos publicados, el Graisse es probablemente un descendiente del Gouais blanc.

Usar

Variedad de uva de vino y para aguardiente.

Nombre de la variedad en Francia

Graisse

Sinonimia

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

Datos regulatorios

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

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes verdes o amarillas,
- a las hojas adultas de color verde oscuro, enteras o de cinco lóbulos, con un seno peciolar poco abierto, dientes medianos a largos respecto a la anchura en la base, de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo alabeado, con hinchazón y abultamiento y, en el envés del limbo, una densidad media a alta de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	2722	2248	420	72	25	19	17

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	141	223	239	176	188	244	254	233	239
Allele 2	149	232	249	176	204	252	262	245	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Graisse es una cepa productiva, de porte erguido, que se puede manejar en poda corta. Tiene tendencia a producir muchos chupones y esperguras de la parte subterránea.

Potencial tecnológico

Los racimos son medianos y compactos y las bayas de medianas a grandes. El Graisse posee un bajo potencial de acumulación de azúcares en las bayas. Produce unos vinos neutros y ácidos.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Graisse lleva el número 1134.

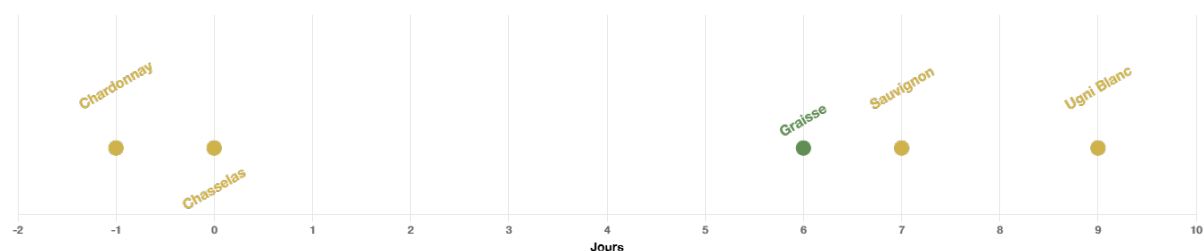
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Graisse se muestra un poco sensible al oídio.

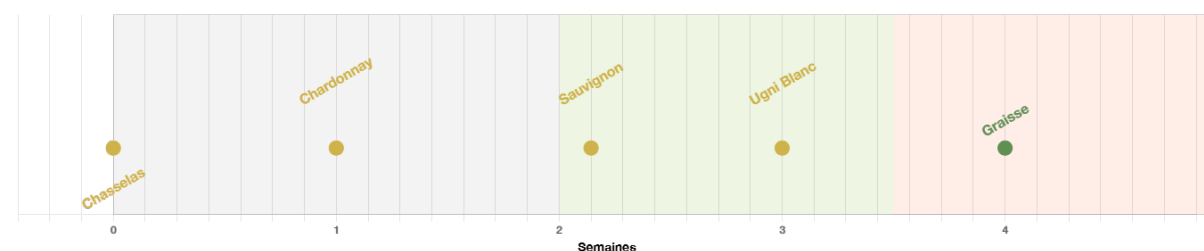
Fenología

Época de desborre: 6 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 3ª época, 4 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.
- 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*