Grenache blanc B

Variedad de uva de vino.







Origen

Esta variedad se corresponde con la mutación blanca del Grenache y, al principio, se podía encontrar principalmente en las provincias de Barcelona y Tarragona en España.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Grenache blanc

Sinonimia

En España, el Grenache blanc es oficialmente denominado "Garnacha blanca". Este sinónimo está oficialmente reconocido en Francia por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Grenache blanc está inscrito 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: Bulgaria, Chipre, España y Grecia.

Elementos de descripción

La descripción se corresponde a la del Grenache, salvo por:
- unos capuchones florales totalmente de color verde, aunque presentan una pigmentación antociánica para la Grenache y la Grenache gris,
- unas bayas que, al madurar, poseen una epidermis de color verde amarillo.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	8652	9362	16286	12083	6843	4931	5896

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	135	223	239	191	188	258	240	243	239
Allele 2	143	238	243	191	188	258	254	243	249

Cultivo y habilidades agronómicas

Esta variedad parece ser menos sensible a la corredura que el Grenache y se muestra un poco más precoz. Tolera bien el viento, posee un porte erguido y se muestra perfectamente adaptada a las condiciones de sequía (suelos de grava, pedregosos). El Grenache blanc exterioriza con facilidad, al igual que los demás tipos de Grenache, los síntomas de una carencia de magnesio.

Selección clonal en Francia

Los cuatro clones autorizados de Grenache blanc llevan los números 141, 143, 1213 y 1349.

Potencial tecnológico

Los racimos son grandes, mientras que las bayas son medianas. El Grenache blanc se utiliza para la elaboración de vinos dulces naturales, pero también permite obtener vinos blancos secos interesantes, largos en boca, con cualidad grasa y amplitud, pero carentes de acidez en algunos casos.

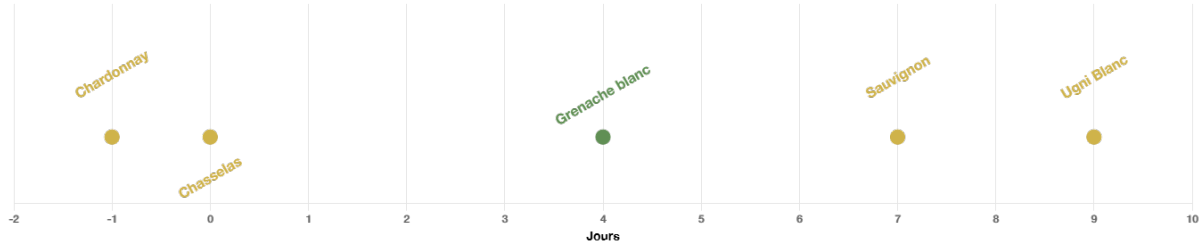
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Grenache blanc es muy sensible a la podredumbre gris, a la excoriosis, al mildiu y a las enfermedades bacterianas. Por el contrario, tolera bien el oídio, los cicadélidos de la vid y los ácaros.

Fenología

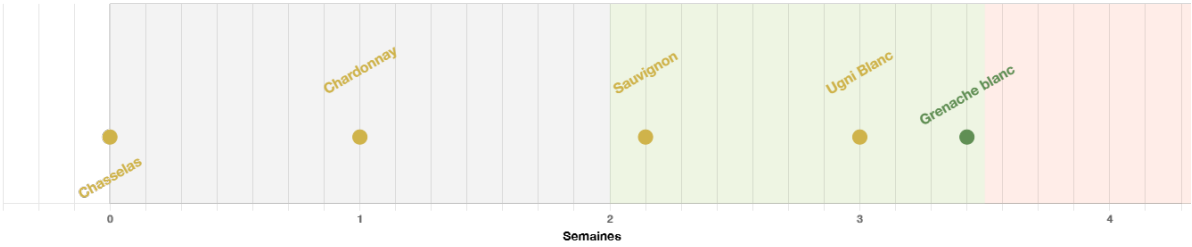
época de desborre: 4 días después de la variedad Chasselas.
época de maduración: 2ª época, 3 semanas y media después de la variedad Chasselas.

Debourrement



©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

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

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados