

# **Gringet B**

# Variedad de uva de vino.



### Origen

Es una variedad especifica y autóctona de la Alta Saboya (Valle del Arve).

#### Usar

Variedad de uva de vino.

### Nombre de la variedad en Francia

Gringet

#### Sinonimia

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

### **Datos regulatorios**

En Francia, el Gringet 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 las hojas jóvenes de color verde,
- a las hojas adultas orbiculares, enteras o de tres lóbulos, con un seno peciolar poco abierto o cerrado, dientes cortos a medianos de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antociánica nula de los nervios, un limbo plano y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos tumbados,
- a las bayas de forma redondeada.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	9	11	25	30	26	22

# Perfil genético

MicrosatelliteVVS2		VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	247	176	194	252	240	233	251
Allele 2	149	234	257	186	196	260	248	263	271

### Cultivo y habilidades agronómicas

Esta variedad moderadamente productiva presenta un porte rastrero. Por tanto, debe ser empalizada y manejarse en poda corta o en 'Guyot simple'. El Gringet produce buenos resultados en cantizales inclinados.

### Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Gringet lleva el número 947. En 1999, se llevó a cabo la plantación de un conservatorio de una quincena de clones en los viñedos de Saboya.

### Potencial tecnológico

Los racimos son grandes y las bayas pequeñas. Esta variedad de uva se destina con frecuencia a la elaboración de vinos efervescentes (de aguja o espumosos). Los vinos de la Gringet son ligeros, vivos, con notas florales.

### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

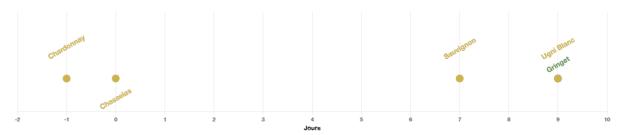
El Gringet es sensible a la erinosis, al oídio y muy sensible al mildiu.

# Fenología

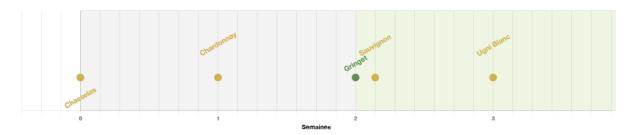
Época de desborre: 9 días después de la variedad Chasselas.

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.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.











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