Grolleau N

Variedad de uva de vino.

Origen

Esta variedad es, sin duda, originaria de Touraine y, según los análisis genéticos publicados, es probablemente una descendiente del Gouais blanc.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Grolleau

Sinonimia

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

Datos regulatorios

En Francia, el Grolleau 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 de color amarillo con zonas bronceadas,
- al pámpano con entrenudos de color rojo,
- a las hojas adultas de gran tamaño, de tres o cinco lóbulos, con un seno peciolar abierto, dientes grandes de lados rectilíneos, un limbo con bordes hacia el haz, con hinchazón, en ocasiones abultado, y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	11409	9725	5869	3837	2488	2406	2070

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	236	247	172	204	244	240	243	239
Allele 2	141	238	249	178	204	252	254	245	271

Cultivo y habilidades agronómicas

Esta variedad fértil y sensible al pardeado debe manejarse en poda corta y con una carga reducida. Los pámpanos jóvenes resisten mal el viento. Garantiza una producción adecuada, incluso tras una helada primaveral.

Selección clonal en Francia

Los seis clones autorizados de Grolleau llevan los números 288, 364, 365, 366, 1318 y 1343.

Un conservatorio de casi 200 clones fue plantado en Anjou en 1996.

Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas son de tamaño mediano. El Grolleau produce vinos ligeros, carentes de color y poco alcohólicos. Se utiliza principalmente para la elaboración de vinos rosados (o grises) o espumosos. También permite elaborar vinos tintos suaves y afrutados cuando el rendimiento está perfectamente controlado.

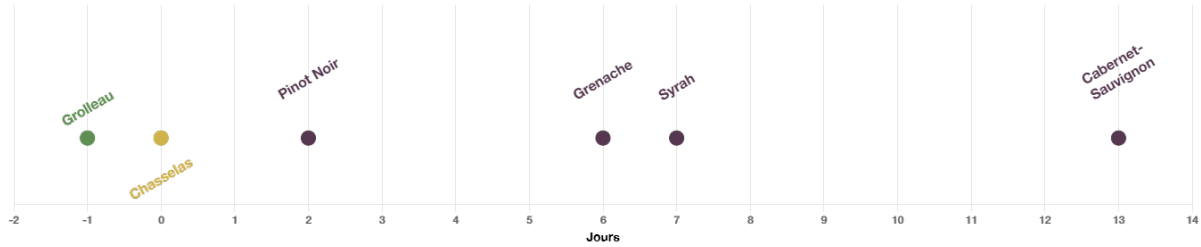
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Grolleau es sensible a la podredumbre peduncular y a la excoriosis.

Fenología

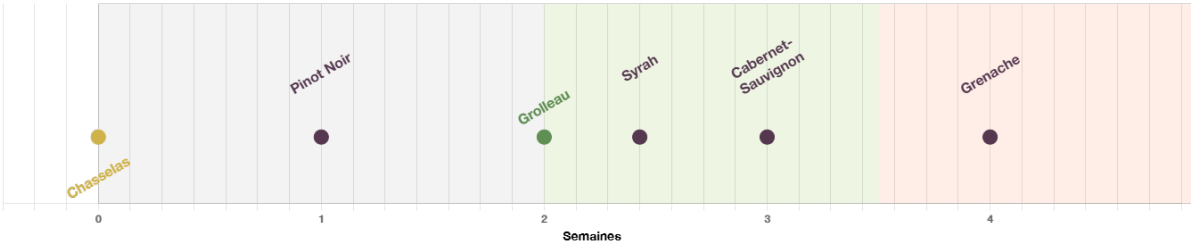
época de desborre: 1 día antes de la variedad Chasselas.
época de maduración: 2ª época, 2 semanas después de la variedad Chasselas.

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