

Jacquère B

Variedad de uva de vino.







Origen

Esta variedad autóctona de Saboya, según los análisis genéticos publicados, es probablemente una descendiente del Gouais blanc.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Jacquère

Sinonimia

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

Datos regulatorios

En Francia, la Jacquère está inscrita oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificada. Esta variedad también está inscrita en el registro de Portugal.

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 verde con zonas bronceadas,
- a las hojas adultas de tres o cinco lóbulos con un seno peciolar en V abierta, dientes largos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos, una pigmentación antociánica media a intensa de los nervios, un limbo con bordes hacia el haz 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	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	1362	1491	855	995	1104	1079	920

Perfil genético

MicrosatelliteVVS2		VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	176	196	244	240	227	239
Allele 2	141	232	249	178	204	252	254	245	271

Cultivo y habilidades agronómicas

La Jacquère es una variedad bastante fértil, habitualmente productiva y de vigor moderado. Debe manejarse preferentemente en poda corta. La Jacquère se adapta bien a los terrenos arcillosocalcáreos y a los cantizales pedregosos.

Selección clonal en Francia

Los cinco clones autorizados de Jacquère llevan los números 569, 658, 769, 788 y 923. Un conservatorio de más de 70 clones fue plantado en Saboya en 2015.

Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas son de tamaño mediano. La Jacquère permite obtener vinos pálidos, ligeros (discretamente florales), vivos (ácidos, pero con un frescor agradable), a menudo «burbujeantes» y destinados a un consumo bastante inmediato.

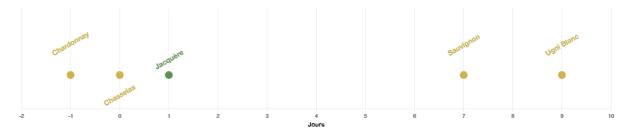
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

Esta variedad se muestra sensible al black rot y a la podredumbre gris y tolera mejor el mildiu y el oídio.

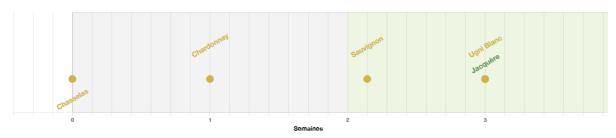
Fenología

Época de desborre: 1 día después de la variedad Chasselas. Época de maduración: 2ª época, 3 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