

Mayorquin B

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad podría ser originaria del Norte de África, donde recibe el nombre de Farana.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Mayorquin

Sinonimia

En la Unión Europea, el Mayorquin es oficialmente denominado con otros nombres: Alicante banco (Portugal), Damaschino (Italia) y Planta fina de Pedralba (España). Estos sinónimos están oficialmente reconocidos en Francia por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Mayorquin está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en el registro de España, Italia y Portugal.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad muy elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color amarillo,
- al pámpano con entrenudos con sección transversal achatada o estriada,
- a las hojas adultas de color verde claro, de gran tamaño, de cinco lóbulos, con un seno peciolar poco abierto o lóbulos ligeramente superpuestos y un diente bastante frecuente en el borde, dientes medianos de lados rectilíneos, una pigmentación antociánica nula de los nervios, peciolos con color, un limbo liso, brillante, con bordes hacia el haz y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada o elíptica.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1979	1988	2018
ha	1	4	0

Perfil genético

Microsatell	iteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	225	239	176	186	252	240	247	249
Allele 2	143	238	243	191	188	258	254	257	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Mayorquin es una variedad muy vigorosa, fértil y productiva. Debe manejarse en poda corta. El Mayorquin se adapta bien a terrenos secos, arenosos o arcillosos.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Mayorquin lleva el número 1119.

Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas son muy grandes. El Mayorquin produce unos vinos vulgares, neutros y de calidad regular.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

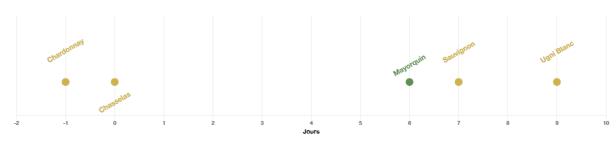
El Mayorquin es, sobre todo, sensible al mildiu. Es poco sensible a la podredumbre gris.

Fenología

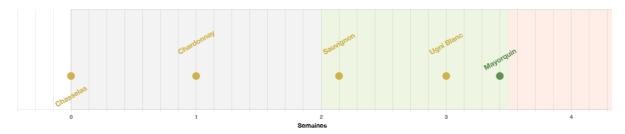
Época de desborre: 6 días después de la variedad Chasselas.

Época de maduración: 2ª época, 3 semanas y media 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