

Olivette blanche B

Variedad de uva de mesa.



Origen

Esta variedad de origen desconocido no se corresponde con la forma blanca de la Olivette noire.

Usar

Variedad de uva de mesa.

Nombre de la variedad en Francia

Olivette blanche

Sinonimia

En Italia, la Olivette blanche es oficialmente denominada "Ciminnita". Este sinónimo está oficialmente reconocido en Francia por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, la Olivette blanche está oficialmente inscrita en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A. Esta variedad también está inscrita en el registro de Italia.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad baja de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde con zonas bronceadas,
- a las hojas adultas orbiculares, enteras o de cinco lóbulos, con senos laterales poco profundos, un seno peciolar abierto con fondo en V, dientes pequeños, cortos en relación a su anchura en la base, con lados rectilíneos, una pigmentación nula de los nervios, un limbo liso, brillante y, en el envés del limbo, una densidad nula o muy baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las flores de sexo femenino,
- a las bayas de forma elíptica.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	2000	2008	2018
ha	19	15	1	2	1.1

Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	133	232	243	182	188	252	254	243	261
Allele 2	135	236	249	191	204	258	254	259	271

Cultivo y habilidades agronómicas

La Olivette blanche es una variedad tardía, de vigor medio, porte erguido a semi-erguido. Se puede manejar en poda larga. Por su carácter hembra, la Olivette blanche es muy sensible a la corredura y al millerandaje.

Selección clonal en Francia

Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad.

Fenología

Época de desborre: 7 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 3ª época, 5 semanas después de la variedad Chasselas.

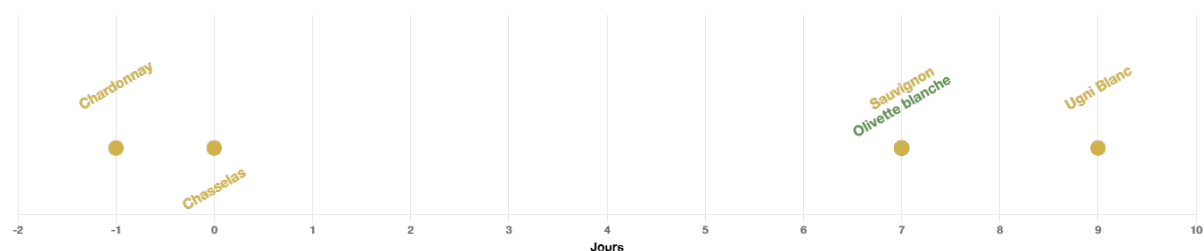
Potencial tecnológico

Los racimos son pequeños a medianos y abiertos. Las bayas son grandes, de tamaño irregular por el cuajado, con una piel gruesa y una pulpa carnosa de sabor simple.

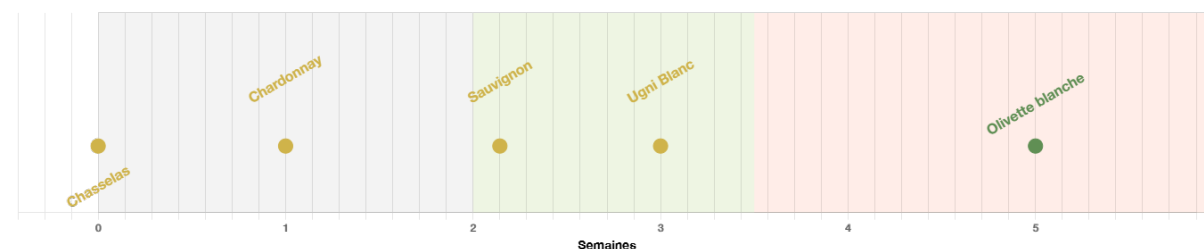
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Olivette blanche es muy poco sensible a la podredumbre gris.

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*