Pascal B

Variedad de uva de vino.

Origen

El Pascal es una variedad de origen provenzal.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Pascal

Sinonimia

En Francia, esta variedad puede denominarse oficialmente "Pascal blanc" por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Pagadebiti 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 verde o amarillo,
- a las hojas adultas cuneiformes a orbiculares, enteras o de tres o cinco lóbulos, con senos laterales poco profundos, un seno peciolar abierto o poco abierto con base en U, dientes medianos de lados rectilíneos, un limbo liso, con bordes ligeramente hacia el envés, plisado cerca del peciolo y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos erguidos y media de pelos tumbados,
- a las bayas de forma redondeada.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	2018
ha	0.1

Perfil genético

Microsatellite	**VVS2**	**VVMD5**	**VVMD7**	**VVMD27**	**VRZAG62**	**VRZAG79**	**VVMD25**	**VVMD28**	**VVMD32**
Allele 1	131	223	247	182	186	252	238	245	249
Allele 2	141	223	249	186	200	252	266	267	261

Cultivo y habilidades agronómicas

El Pascal es una variedad de porte erguido, fértil y muy productiva. Se muestra apta para el manejo en gobelet y debe podarse en corto. Los terrenos mejor expuestos, más secos y pobres son los más convenientes para esta variedad.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Pascal lleva el número 1360.

Potencial tecnológico

Los racimos son muy grandes y las bayas grandes. El Pascal produce vinos blancos secos, neutros, sin especial finura y de bajo grado alcohólico.

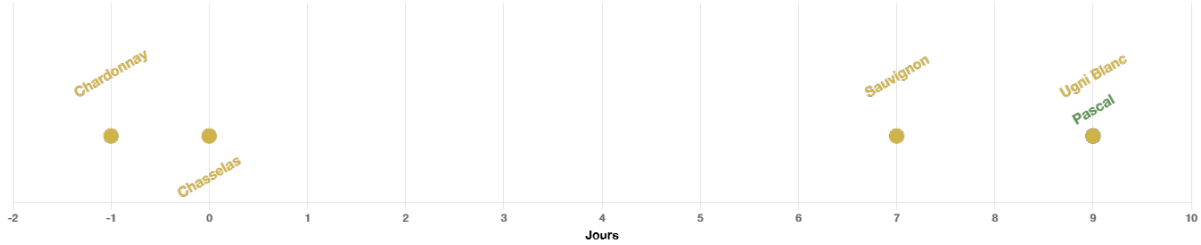
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Pascal se muestra muy sensible al oídio y a la podredumbre gris.

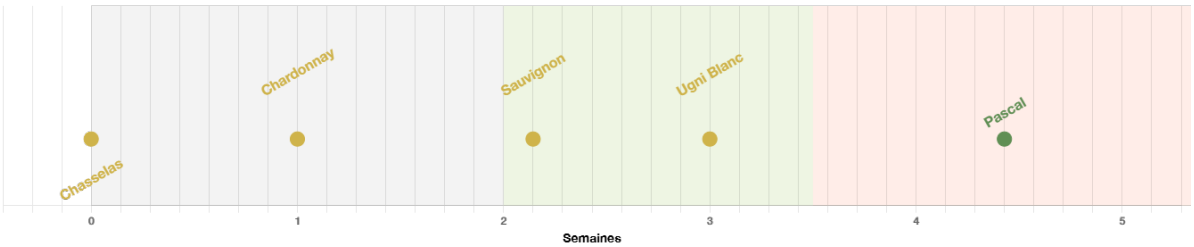
Fenología

Época de desborre: 9 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 3ª época, 4 semanas y media después de la variedad Chasselas.

Debourrement



Maturité



©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

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