Auxerrois B

Variedad de uva de vino.







Origen

Según los análisis genéticos publicados, esta variedad sería el resultado de un cruce entre el Pinot y el Gouais blanc. Su desarrollo ha sido fomentado por la estación de Laquenexy (Mosela). Desde 1950, la Station de Recherches Viticoles et Oenologiques de Colmar lo ha desarrollado de una manera intensa en el viñedo alsaciano.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Auxerrois

Sinonimia

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

Datos regulatorios

En Francia, el Auxerrois está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en los registros de otros países miembros de la Unión Europea: Alemania, Bélgica, Luxemburgo, Países Bajos, República Checa.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:
- a las hojas jóvenes de color verde o amarillo,
- a las hojas adultas de tres lóbulos con un seno peciolar en V abierto, dientes cortos respecto a su ancho, de lados rectilíneos, una pigmentación antociánica de los nervios baja a media, un limbo con hinchazón, con bordes hacia el haz y, en el envés del limbo, una baja densidad de pelos erguidos,
- a las bayas que tienen forma redondeada.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	299	486	1193	1579	1904	2225	2514

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	232	239	178	188	244	238	227	249
Allele 2	149	236	243	186	196	246	248	235	271

Cultivo y habilidades agronómicas

Esta variedad se adapta bien a las zonas septentrionales y a los terrenos calcáreos. Su vigor es medio y poco fértil en poda corta.

Selección clonal en Francia

Los dos clones autorizados de Auxerrois llevan los números 56 y 57. En 2007 se plantó un conservatorio de más de 200 clones en Alsacia.

Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas del Auxerrois son de pequeño tamaño. Los vinos tintos obtenidos son bastante finos, ligeramente aromáticos y poco ácidos.

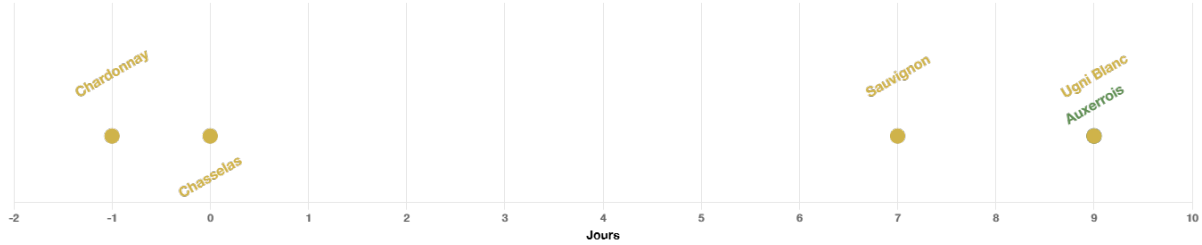
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Auxerrois es bastante sensible a las polillas del racimo, al mildiu, a la podredumbre gris y al oídio.

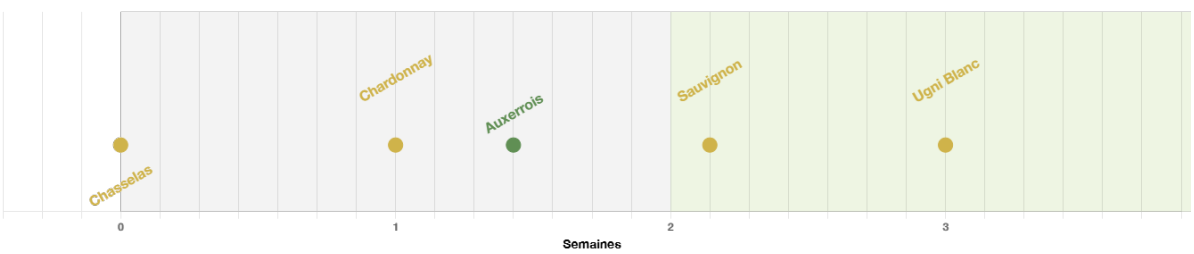
Fenología

Época de desborre: 9 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 1ª época, 1 semana y media después de la variedad Chasselas.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

- 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.

Plantuva, todos los derechos reservados,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados