

Servant B

Variedad de uva de vino y de mesa.



Origen

Esta variedad parece ser originaria de Languedoc. Según los análisis genéticos realizados en Montpellier, sería el resultado de un cruce entre el Ferral y el Wildbacher de Hongrie.

Usar

Variedad de uva de vino y de mesa.

Nombre de la variedad en Francia

Servant

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 Servant está oficialmente inscrito en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A. Está clasificado como variedad de vino solo en algunos departamentos (véase normativa en vigor). Esta variedad también está inscrita en los registros de otros países miembros de la Unión Europea: España y Italia.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad baja de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color verde,
- a las hojas adultas orbiculares, de siete o nueve lóbulos, con un seno peciolar en U abierto o poco abierto, dientes cortos o medianos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo con bordes ligeramente hacia el envés y, en el envés del limbo, una densidad nula o muy baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente elíptica.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	4154	3998	1742	783	154	134	67

Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	243	180	188	240	238	243	239
Allele 2	131	232	249	182	204	248	254	257	249

Cultivo y habilidades agronómicas

El Servant se adapta bien a los suelos blancos calcáreos, no demasiado secos. En ocasiones, esta variedad es sensible al millerandaje. También tiene tendencia a producir una cantidad bastante importante de rebucos.

Selección clonal en Francia

Los dos clones autorizados de Servant llevan los números 72 y 88. Estos clones se utilizan principalmente para la producción de uvas de mesa.

Fenología

Época de desborre: 5 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 4ª época, 6 semanas y media después de la variedad Chasselas.

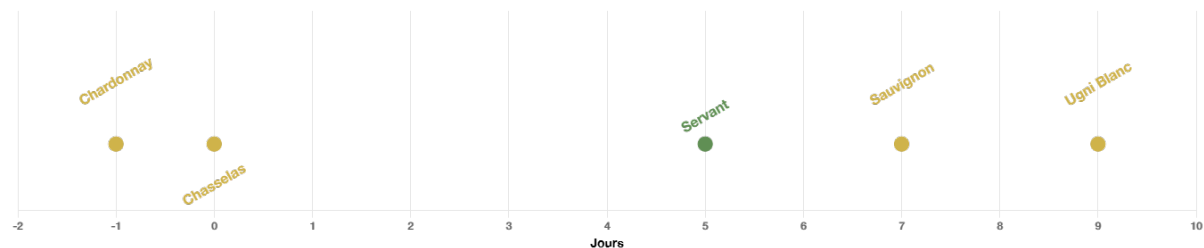
Potencial tecnológico

El Servant se utiliza, sobre todo, como uva de mesa. Los racimos y las bayas son grandes. La piel es gruesa y la pulpa es carnosa con un sabor sencillo. Esta variedad posee una aptitud óptima para la conservación y el transporte. Una vez vinificado, el Servant produce unos vinos blancos relativamente neutros.

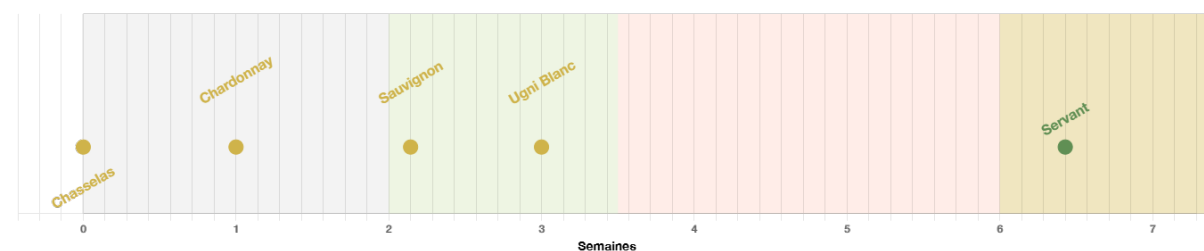
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Servant tolera bien 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*