

Baco blanc B

Variedad de uva de vino y para aguardiente.



Origen

El Baco blanc fue obtenido por François Baco (Landas). Este híbrido interespecífico es el resultado de un cruce entre la Folle blanche y el Noah (*Vitis labrusca* - *Vitis riparia*).

Usar

Variedad de uva de vino y para aguardiente.

Nombre de la variedad en Francia

Baco blanc

Sinonimia

En Francia, esta variedad puede denominarse oficialmente "Baco 22 A" por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Baco blanc 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 amarillo,
- al pámpano con una pigmentación antociánica nula y un número máximo de zarcillos consecutivos de 2,
- a las hojas adultas de gran tamaño, orbiculares o cuneiformes, enteras o de tres o cinco lóbulos con senos laterales profundos, con bordes paralelos y con fondos en U, un seno peciolar abierto en V o en U, dientes cortos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos, una pigmentación antociánica nula de los nervios, un limbo con hinchazón moderada a intensa y, en el envés del limbo, una densidad elevada de pelos tumbados en el limbo y una densidad nula o muy baja en los nervios,
- a las bayas de forma redondeada, de pulpa blanda y sabor ligeramente a zorro.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	24427	20013	8995	4255	2552	1020	787

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	122	223	235	178	196	244	238	243	249
Allele 2	131	223	239	184	206	250	238	257	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Baco blanc es una variedad de vigor medio a elevado con un porte semi-erguido. Es sensible a la clorosis.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado del Baco blanc lleva el número 1086. En 2006 se plantó un conservatorio de unas veintena clones en las Landas.

Fenología

época de desborre: 8 días después de la variedad Chasselas.

época de maduración: 3ª época, 4 semanas después de la variedad Chasselas.

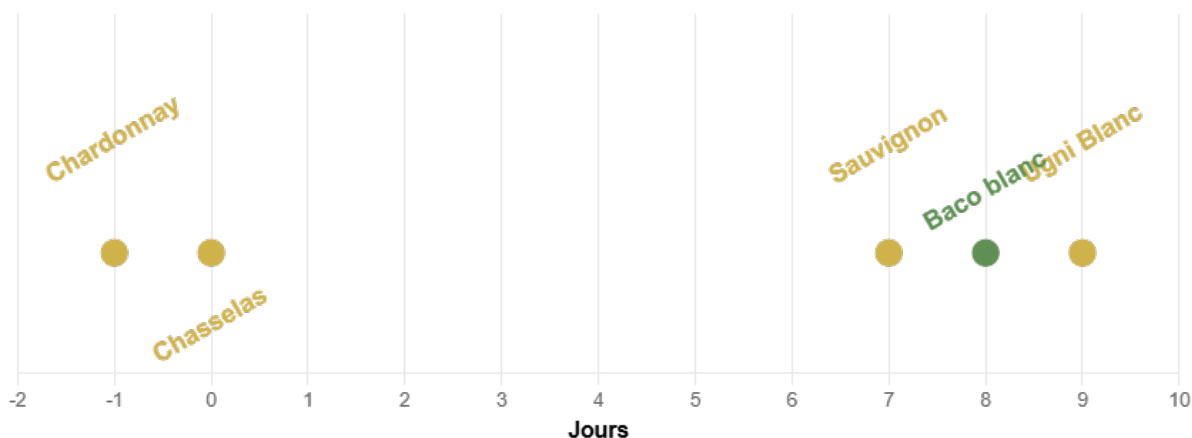
Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas del Baco blanc son medianos a grandes. Esta variedad permite obtener unos vinos aptos para la elaboración de aguardientes de buena calidad.

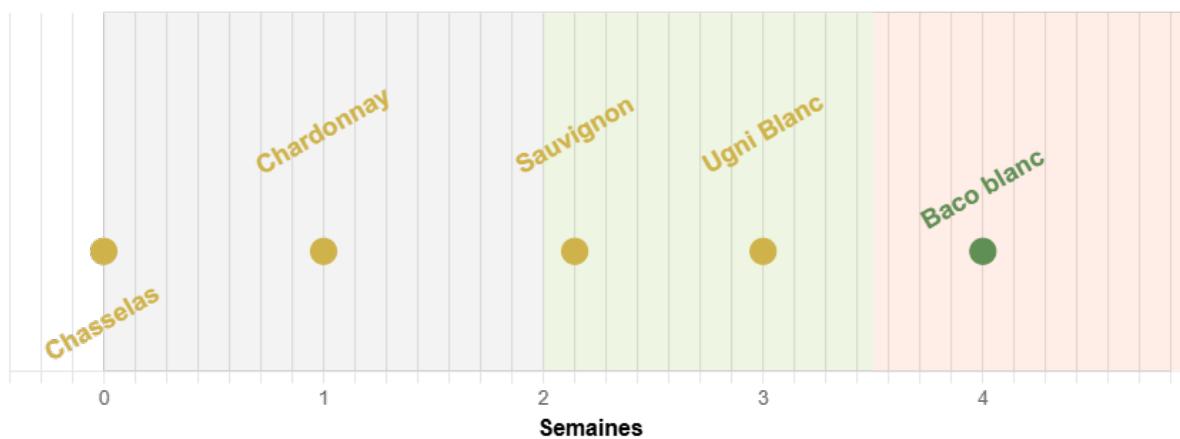
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Baco blanc es sensible a la filoxera, a la flavescencia dorada, al oídio, al mildiu en las hojas y a los ácaros. Por el contrario, es 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.
- Cépages et vignobles de France, tomo 1. P. Galet, 1988, Ed. Dehan, Montpellier, Francia.



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