

Alvarinho B

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad es originaria de la costa oeste de la Península Ibérica.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Alvarinho

Sinonimia

En la Unión Europea, el Alvarinho es oficialmente denominado con otros nombres: Albariño (España) y Albarina (Malta). Estos sinónimos están oficialmente reconocidos en Francia por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Alvarinho 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: España, Malta y Portugal.

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,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos largos de color rojo o con estrías rojas,
- a las hojas adultas orbiculares, con bordes ligeramente hacia el envés, enteras, con un seno peciolar en U abierto, dientes pequeños, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antociánica nula o baja de los nervios, un limbo con hinchazón leve y, en el envés del limbo, una densidad baja a media de pelos tumbados,
- a las bayas de forma redondeada, con mucha pruina.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año 2018
ha 42

Perfil genético

MicrosatelliteVVS2		VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	133	219	239	186	186	248	238	233	239
Allele 2	149	229	239	186	204	252	254	235	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Alvarinho es una variedad de vigor moderado, con un porte horizontal y que debe ser empalizada cuidadosamente. Es poco productiva y precisa una poda larga. Está adaptada a los suelos ácidos, graníticos y a los terrenos arenosos.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Alvarinho lleva el número 1143.

Potencial tecnológico

Los racimos del Alvarinho son pequeños y las bayas son pequeñas a medianas. El potencial en azúcares es medio y esta variedad permite elaborar unos vinos apreciados, aromáticos (albaricoque, menta, etc.), refinados y con una buena acidez.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

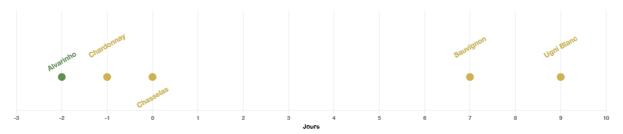
El Alvarinho es poco sensible a la podredumbre gris.

Fenología

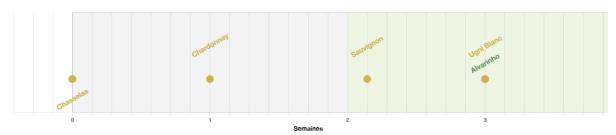
Época de desborre: 2 días antes de la variedad Chasselas.

Época de maduración: 2ª época, 3 semanas después de la variedad Chasselas.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

- 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