

Belair N

Variedad de uva de mesa.



Origen

Esta variedad fue obtenida en el Sur de África en 1974. Según los análisis genéticos realizados en Montpellier, el Belair sería el resultado de un cruce entre el Barlinka y el Alphonse Lavallée.

Usar

Variedad de uva de mesa.

Nombre de la variedad en Francia

Belair

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 Belair está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2012, en la lista A.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad baja de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes con zonas bronceadas,
- a las hojas adultas grandes, orbiculares, de cinco lóbulos, con senos laterales con un diente bastante frecuente en el fondo, un seno peciolar abierto o poco abierto, dientes cortos de lados rectilíneos, un limbo liso, ligeramente alabeado y, en el envés del limbo, una densidad nula o muy baja de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente elíptica.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	2011	2018
ha	15	1

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	133	223	249	182	204	240	248	243	259
Allele 2	149	232	255	182	204	242	254	247	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Belair presenta un vigor medio a elevado. El porte de los pámpanos es semi-erguido y se puede manejar en poda larga moderada o en poda corta, según las regiones.

Selección clonal en Francia

Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad.

Fenología

Época de desborre: 5 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 2ª época, 2 semanas después de la variedad Chasselas.

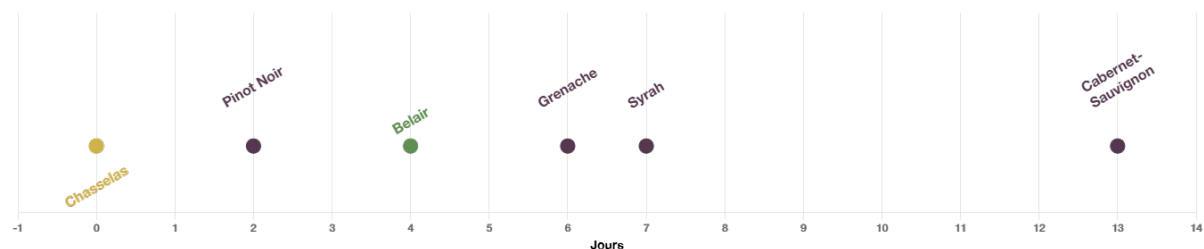
Potencial tecnológico

Los racimos del Belair son grandes y compactos, con un pedúnculo bastante largo y fuerte. Las bayas son grandes a muy grandes con pepitas y una piel gruesa. Son poco sensibles a la ruptura y de sabor neutro. La pulpa es firme y poco jugosa. Esta variedad de uva de mesa presenta una aptitud óptima para la conservación en cámara de frío y tolera bien el transporte.

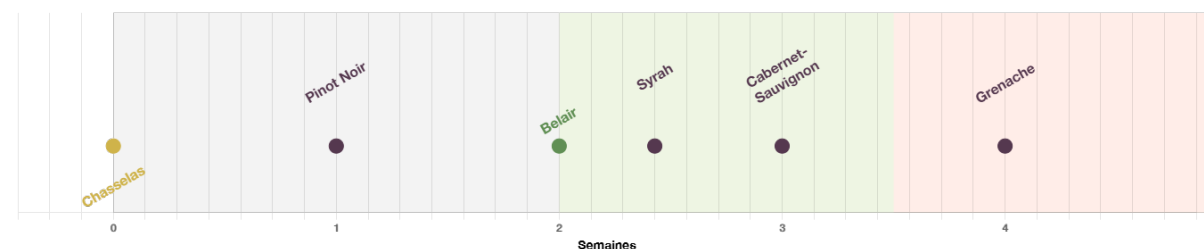
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Belair no presenta sensibilidad particular a las enfermedades criptogámicas.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas



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