Granita N

Variedad de uva de vino.

Origen

Esta variedad fue obtenida por el INRA y la SICAREX Beaujolais en los años ‘80 y procede de un cruce entre el Auxerrois y el Portugais bleu.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Granita

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 Granita está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2014, en la lista A y está clasificado.

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 de color verde, con una densidad nula o muy baja de pelos tumbados,
- a las hojas adultas orbiculares, de color verde oscuro, de cinco lóbulos, con senos laterales abiertos o ligeramente superpuestos con fondo en U, un seno peciolar en llave o en U, abierto, dientes medianos en relación a su base, de lados rectilíneos o con un lado convexo y un lado cóncavo, una pigmentación antociánica baja a media de los nervios, un peciolo con color, un limbo plano o con bordes hacia el haz, con hinchazón y, en el envés del limbo, una densidad nula de pelos tumbados y erguidos en el limbo,
- a las bayas de forma redondeada.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	2018
ha	0

Perfil genético

Microsatellite	**VVS2**	**VVMD5**	**VVMD7**	**VVMD27**	**VRZAG62**	**VRZAG79**	**VVMD25**	**VVMD28**	**VVMD32**
Allele 1	149	229	239	178	196	244	248	227	249
Allele 2	149	236	255	191	204	250	248	227	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Granita es una variedad vigorosa de porte horizontal. Es moderadamente productiva y se puede manejar en poda larga o corta. En ocasiones, el Granita es susceptible al millerandaje.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Granita lleva el número 1228.

Fenología

Época de desborre: 10 días después de la variedad Chasselas. Época de maduración: 2ª época, 2 semanas después de la variedad Chasselas.

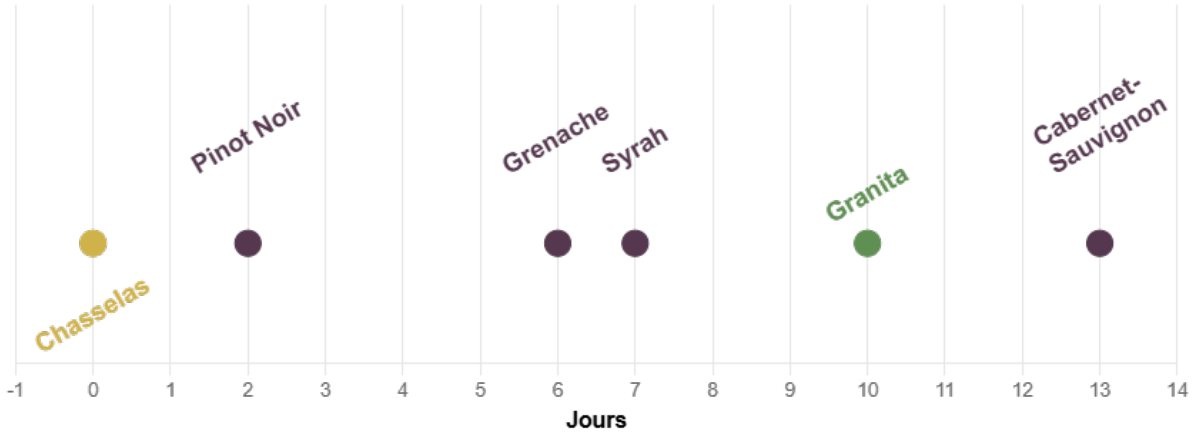
Potencial tecnológico

Los racimos del Granita son pequeños y moderadamente compactos. Las bayas son medianas, de sabor simple, con un pellejo fino y una pulpa blanda. Los vinos obtenidos presentan una graduación alcohólica baja. Son poco ácidos, con color, aromáticos y muy ricos en taninos. Los aromas son afrutados (frambuesa, amílico) y florales (rosa).

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

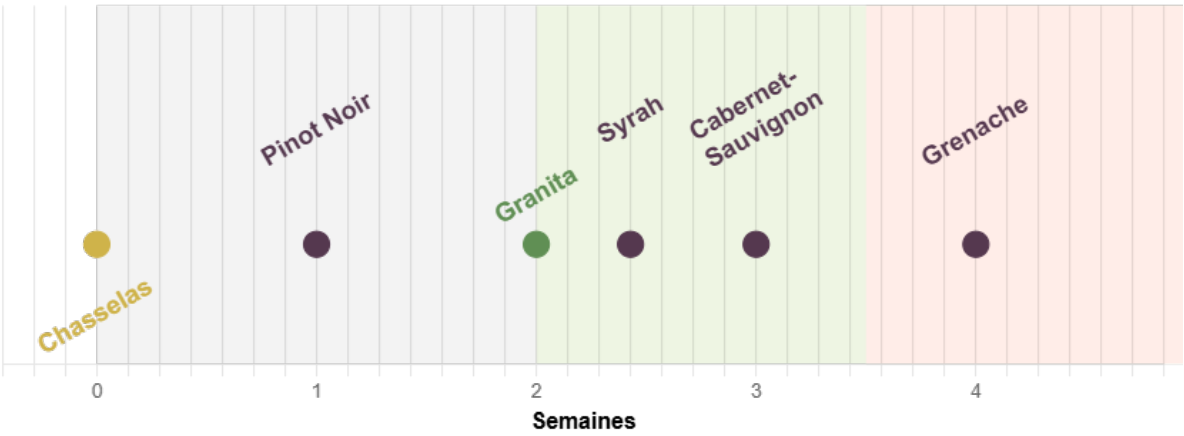
El Granita es sensible al mildiu y al oídio. Por el contrario, es bastante resistente a la podredumbre gris.

Debourrement



©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.

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

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados