

Picarlat 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 Pinot Noir y el Cabernet-Sauvignon.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Picarlat

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 Picarlat 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 con densidad media de pelos tumbados con una distribución de la pigmentación antociánica en ribete,
- a las hojas jóvenes cobrizas o rojizas, con una densidad media de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con una sección acanalada, con zarcillos cortos de color rojo claro,
- a las hojas adultas orbiculares, de color verde oscuro, con cinco lóbulos, con senos laterales profundos con fondos planos y, en ocasiones, con presencia de un diente en el fondo, un seno peciolar en U abierto o poco abierto, con fondo en ocasiones limitado por el nervio cerca del peciolo, dientes de largo medio en relación a su base, de lados rectilíneos, una pigmentación antociánica media de los nervios, un limbo ligeramente alabeado, con hinchazón, abultado y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos tumbados y una densidad nula de pelos erguidos,
- a las bayas de forma elíptica corta.

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	135	229	239	172	188	246	238	216	239
Allele 2	137	236	243	186	194	248	238	233	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Picarlat es una variedad vigorosa con un porte semi-erguido. Se puede manejar en poda corta y tiene tendencia a producir muchos racimos pequeños.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Picarlat lleva el número 1229.

Fenología

Época de desborre: 16 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 2ª época, 2 semanas después de la variedad Chasselas.

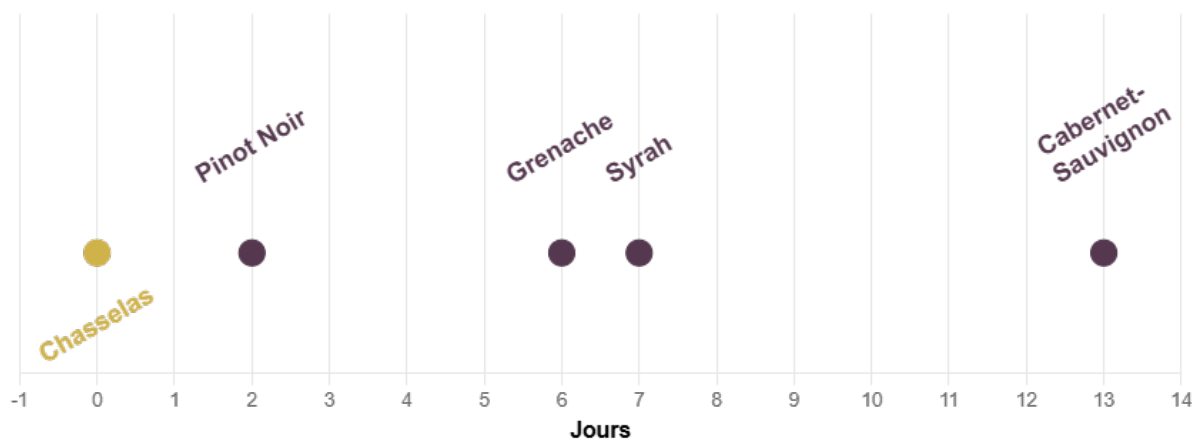
Debourrement

Potencial tecnológico

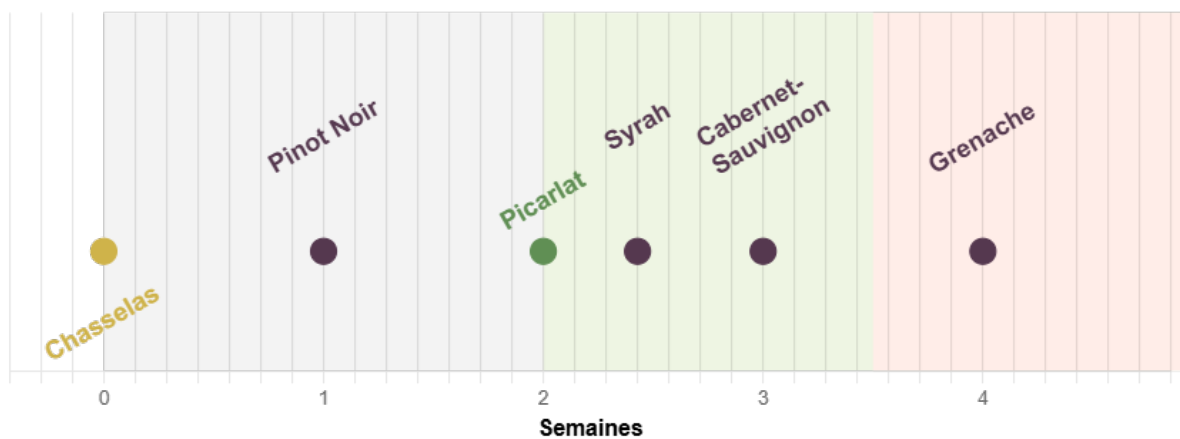
Los racimos del Picarlat son de tamaño mediano y compactos. Las bayas también son de tamaño mediano, de sabor simple o ligeramente herbáceo, con un pellejo fino y una pulpa muy jugosa y blanda. Los vinos elaborados son potentes, poco ácidos, con gran color y ricos en taninos. Poseen una buena intensidad aromática, con notas vegetales y especiadas. El Picarlat produce unos vinos aptos para el envejecimiento.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

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



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*