

# Assyrtiko B

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad es originaria de Grecia, probablemente de la isla de Santorini.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Assyrtiko

## 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 Assyrtiko está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2015, en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en los catálogos de otros países de la Unión Europea: Chipre, Grecia y Bulgaria.

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven de color blanco con ribete carmíneo y que presenta una densidad media a elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde/amarillo, con una densidad media a elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos estriados en rojo,
- a las hojas adultas medianas a grandes, de tres lóbulos, un seno peciolar muy abierto en U o en V, senos laterales con presencia bastante frecuente de un diente en el fondo, dientes pequeños, numerosos, de largo medio en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos, una pigmentación antociánica nula de los nervios, un limbo ondulado entre los nervios, con bordes ligeramente hacia el envés, con hinchazón moderada y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos tumbados,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente elíptica.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

1.4

## Perfil genético

| Microsatellite | VVS2 | VMD5 | VMD7 | VMD27 | VRZAG62 | VRZAG79 | VMD25 | VMD28 | VMD32 |
|----------------|------|------|------|-------|---------|---------|-------|-------|-------|
| Allele 1       | 131  | 238  | 243  | 176   | 188     | 252     | 238   | 235   | 255   |
| Allele 2       | 133  | 238  | 249  | 191   | 202     | 258     | 240   | 243   | 257   |

### Cultivo y habilidades agronómicas

El Assyrtiko es una variedad vigorosa, tardía, moderadamente productiva y de porte semi-erguido. En su región de origen, esta variedad parece tolerar muy bien la sequía, las olas de calor y el viento. Se puede manejar en poda corta (gobelet, cordón) o en poda Guyot simple.

### Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Assyrtiko lleva el número 1281.

### Fenología

Época de desborre: 5 días después de la variedad Chasselas.  
Época de maduración: 3ª época, 5 semanas después de la variedad Chasselas.

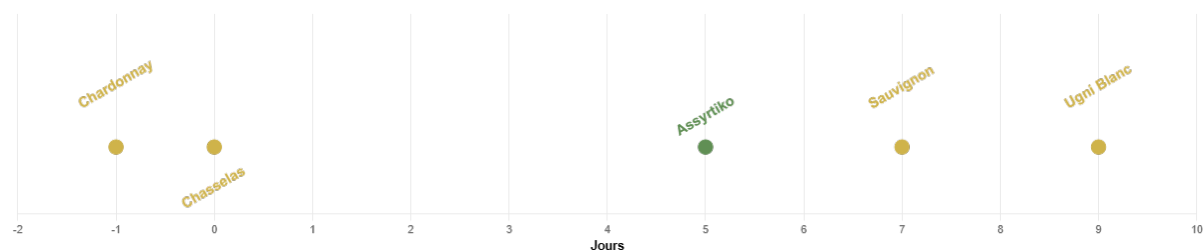
### Debourrement

### Potencial tecnológico

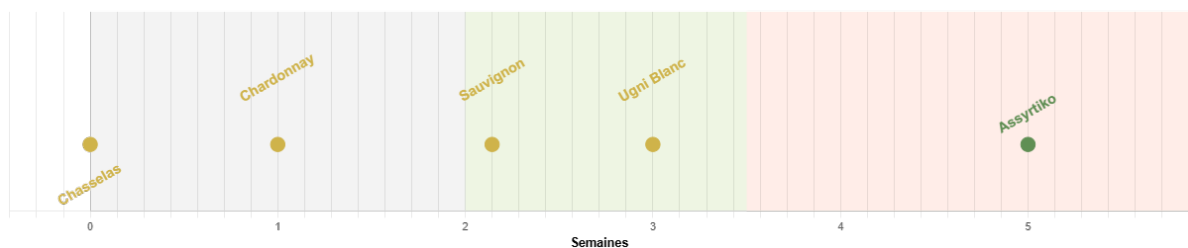
Los racimos del Assyrtiko son de tamaño mediano y compactos. Las bayas son medianas, de sabor simple, con una pulpa jugosa y un pellejo grueso, rico en taninos. En su punto de maduración, las bayas de esta variedad mediterránea conservan una acidez excelente con una concentración de azúcares moderada a elevada. El Assyrtiko se utiliza para elaborar vinos blancos secos o, en ocasiones, licorosos y efervescentes, aptos para el envejecimiento, pero que pueden ser sensibles a la oxidación. Los aromas típicos y complejos de esta variedad son las notas minerales, el sílex, los cítricos, la cera, la avellana y la piña.

### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Assyrtiko es sensible a las polillas del racimo (Eudemis), pero no parece presentar otra sensibilidad particular a las enfermedades.



## 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.
- Ampélographie hellénique. B. Krimbas, 1943, Grecia.
- Plaquettes Hellenifera. K. Bakasietas, S. Petropoulos y G. Tavaditis, 2019, Grecia.
- Wine Grapes. J. Robinson et al., 2012, Ed. Penguin, Inglaterra.



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