

Petite Sainte-Marie B

Variedad de uva de vino.



Origen

La Petite Sainte-Marie es una variedad tradicional de los viñedos de Saboya. Según los análisis genéticos realizados en Montpellier, esta variedad estaría directamente emparentada con el Gouais blanco.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Petite Sainte-Marie

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, la Petite Sainte-Marie está inscrita oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2018, en la lista A y está clasificada.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven de color blanco, que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde-amarillo con zonas bronceadas, con una densidad media a elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color rojo o de estrías rojas,
- a las hojas adultas orbiculares o cordiformes, de color verde claro, enteras o de tres lóbulos, con un seno peciolar en V, cerrado con bordes paralelos, dientes bastante grandes, de largo medio en relación a su base, de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo con bordes ligeramente hacia el haz o alabeado, con hinchazón, abultado, a veces ondulado entre los nervios y, en el envés del limbo, una densidad nula o muy baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

0

Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	249	176	194	238	238	216	239
Allele 2	149	232	260	186	204	260	262	245	249

Cultivo y habilidades agronómicas

La Petite Sainte-Marie posee un porte semi-erguido a erguido. Esta variedad es sensible a la carencia de potasio y presenta una gran incidencia de millerandaje.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Petite Sainte-Marie lleva el número 1299.

Fenología

época de desborre: como la variedad Chasselas.
época de maduración: 2ª época, 2 semanas y media después de la variedad Chasselas.

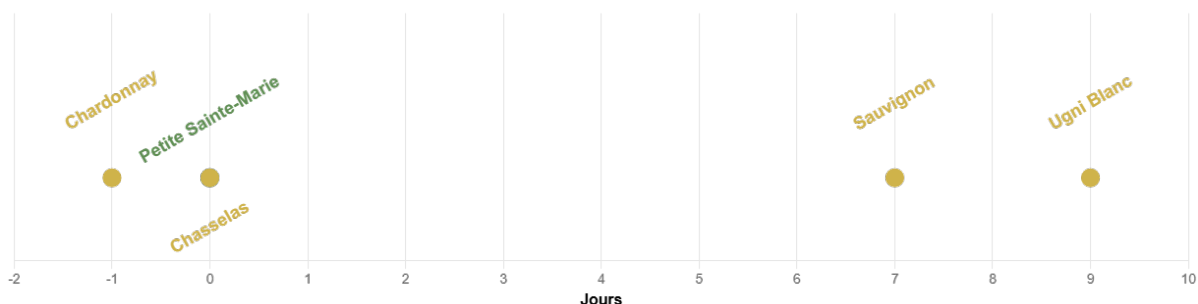
Potencial tecnológico

Los racimos de la Petite Sainte-Marie son pequeños a medianos, cilíndricos y moderadamente compactos. Las bayas son de tamaño mediano, de sabor simple, con gran presencia de pruina, con un pellejo fino y una pulpa jugosa. Los vinos poseen aromas expresivos, con notas florales y melosas. En boca, según el nivel de maduración, pueden ser ligeros y vivos o ricos y equilibrados.

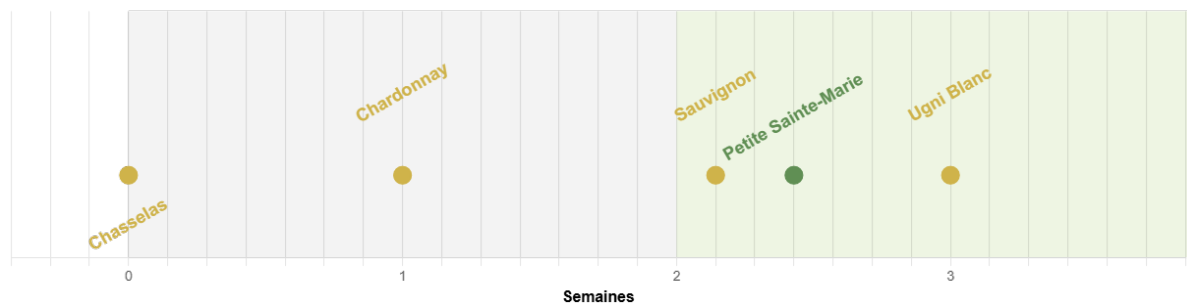
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Petite Sainte-Marie presenta más sensibilidad al oídio que al mildiu, pero es poco sensible a la podredumbre gris.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.
- Le dictionnaire des noms de cépages de France. P. Rézeau, Ed. CNRS, 1998, Paris, Francia.



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