

# Carricante B

Variedad de uva de vino.



## Origen

El Carricante es una variedad originaria de Italia, probablemente de Sicilia.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Carricante

## 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 Carricante está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2018, en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en el catálogo de Italia.

---

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven verde/amarillo, que presenta una densidad media de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde amarillento, con una densidad baja a media de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color verde,
- a las hojas adultas en "estrella", de cinco lóbulos con senos laterales poco profundos, un seno peciolar abierto en U, dientes de largo medio a elevado en relación a su base, de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo alabeado, con hinchazón gruesa y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma elíptica.

# Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	176	194	252	238	243	251
Allele 2	131	234	249	182	196	260	240	247	255

## Cultivo y habilidades agronómicas

El Carricante es muy productiva; presenta un vigor moderado y un porte semi-erguido. Debe manejarse en poda corta (gobelet o cordón) y precisa un clima cálido para madurar correctamente. No obstante, los racimos son sensibles al escaldado si se exponen en exceso al final de la temporada.

## Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Carricante lleva el número 1412.

## Fenología

época de desborre: 3 días después de la variedad Chasselas.

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

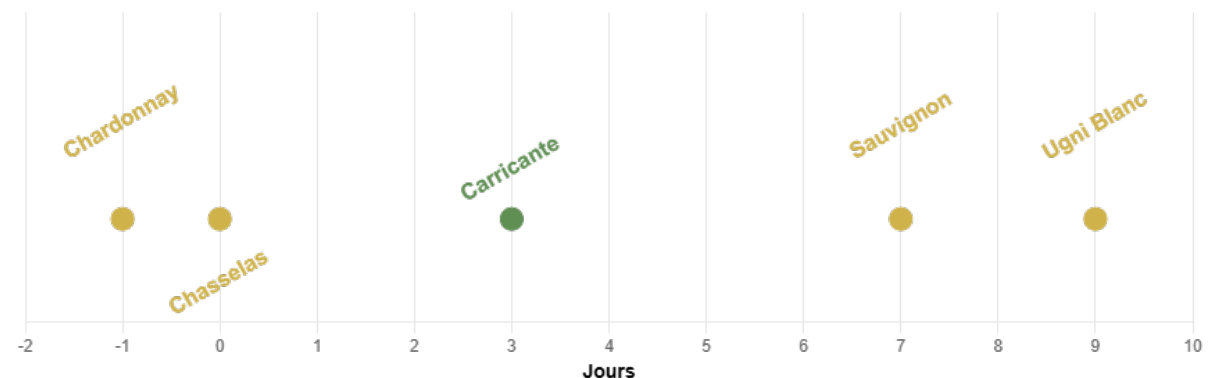
## Potencial tecnológico

Los racimos del Carricante son medianos a grandes y moderadamente compactos. Las bayas son de tamaño mediano, con pruina, de sabor simple, con un pellejo fino a medio y una pulpa jugosa. Los vinos elaborados con el Carricante son vivos y nerviosos. Presentan aromas de cítricos (naranja, pomelo), de flores de azahar y de anís. También se pueden percibir notas minerales.

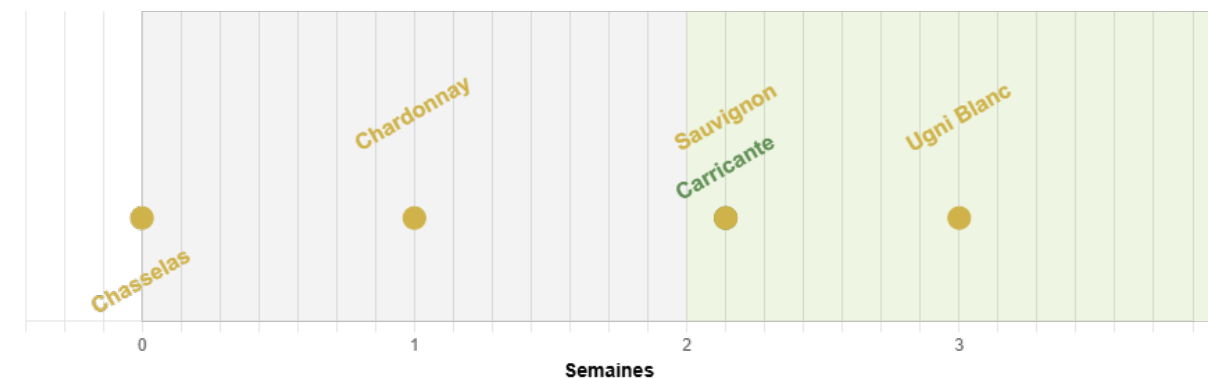
## Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Carricante es sensible a las enfermedades criptogámicas.

## Debourrement



## 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.
- Wine Grapes. J. Robinson et al, 2012, Ed. Penguin, Inglaterra.
- Registro nazionale delle varietà di vite. Ministero de Agricultura italiano [[web site](#), visited in 2020].
- Vitigni d'Italia. A. Calò et al., 2001, Ed. Calderini edagricole, Italia.



---

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