

Fiano B

Variedad de uva de vino.



Origen

El Fiano es una variedad originaria de Italia, probablemente de la región de Campania.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Fiano

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 Fiano 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 los catálogos de otros países miembros de la Unión Europea: Bulgari

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven de color blanco, con un ligero ribete carmíneo, que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes verdes con una densidad elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos, a veces de estrías rojas,
- a las hojas adultas orbiculares con tres, cinco o a veces siete lóbulos con bordes hacia el envés, con un seno peciolar poco abierto en lira o en V, de dientes mucronados, de largo medio en relación a su base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo plano o alabeado, con hinchazón ligera, plisado en el peciolo y, en el envés del limbo, una densidad baja a media de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma elíptica.

Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	153	223	239	180	188	246	248	227	257
Allele 2	153	225	239	186	194	252	254	243	261

Cultivo y habilidades agronómicas

El Fiano es una variedad vigorosa de porte semi-erguido. Es poco fértil, pero su producción es constante. Es preferible manejarla en poda larga. Esta variedad está adaptada a climas cálidos y secos y presenta un buen comportamiento en suelos poco fértiles. El Fiano puede sufrir millerandaje en caso de lluvias primaverales.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Fiano lleva el número 1315.

Fenología

época de desborre: 2 días antes de la variedad Chasselas.

época de maduración: 2ª época, 3 semanas y media después de la variedad Chasselas.

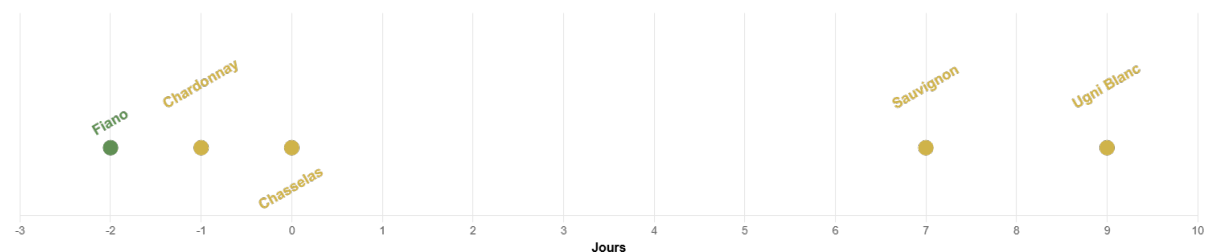
Potencial tecnológico

Los racimos del Fiano son de tamaño mediano a pequeño y más bien compactos. Las bayas son de tamaño mediano, con gran presencia de pruina, de sabor simple, con un pellejo fino y una pulpa jugosa. Los vinos de Fiano son de color amarillo paja, redondos, con aromas de miel, de flores, de avellana y de especias, con un ligero amargor final ocasional. Son vinos aptos para el envejecimiento en botella.

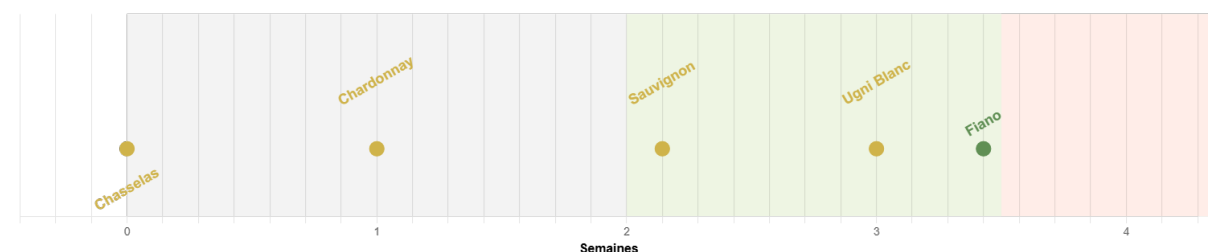
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Fiano es sensible al oídio, sobre todo durante el periodo de floración. Por el contrario, es menos sensible al mildiu.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centro de Recursos Biológicos de la Vid de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala y V. Vermorel, 1901-1910, Ed. Masson, París, Francia.
- Registro nazionale delle varietà di vite. Ministero de Agricultura italiano [[web site](#), visited in 2020].
- Wine Grapes. J. Robinson et al, 2012, Ed. Penguin, Inglaterra.
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, Francia.



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