

Nuevo

Airén B

Variedad de uva de vino y de mesa.



Origen

El Airén es una variedad originaria de España o África del Norte, cultivada principalmente en la región española de La Mancha.

Usar

Variedad de uva de vino y de mesa.

Nombre de la variedad en Francia

Airén

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 Airén está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2020 en la lista A, y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en el catálogo de España.

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 o amarillo, con una densidad elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de estrías rojas,
- a las hojas adultas de cinco lóbulos, con un seno peciolar en V o en U abierto o poco abierto, con presencia bastante frecuente de un diente en el borde, dientes largos en relación a su base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo grueso, con bordes hacia el haz, con hinchazón ligera o liso y, en el envés del limbo, una densidad media a elevada de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma redondeada, con una epidermis que puede tornarse de un color ligeramente rosado si se produce un exceso de maduración.

Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	223	243	178	188	248	254	233	251
Allele 2	143	232	253	191	200	260	254	243	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Airen es una variedad bastante "rústica", productiva, vigorosa y de porte rastrero. En densidades de plantación reducidas, soporta bien los veranos cálidos y secos, incluso en terrenos poco fértiles.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Airen lleva el número 1309.

Fenología

época de desborre: 7 días después de la variedad Chasselas.
época de maduración: 2ª época, 3 semanas después de la variedad Chasselas.

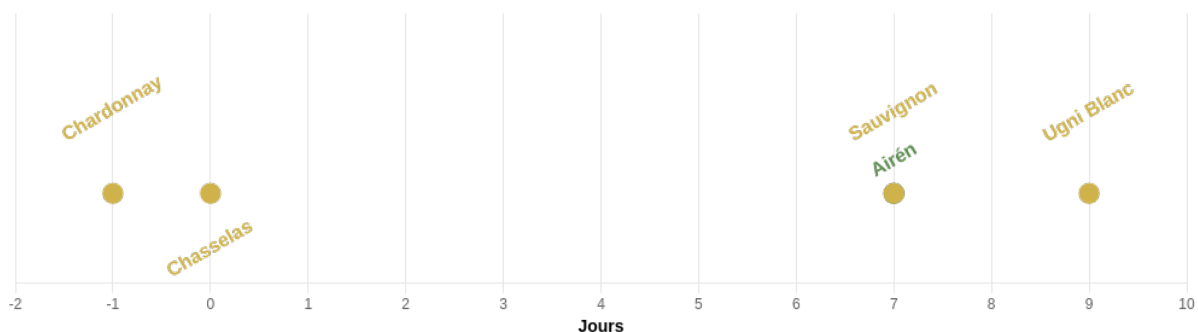
Potencial tecnológico

Los racimos de Airen son grandes y con alas, pudiendo llegar al kg de peso, y más bien abiertos. Las bayas son grandes, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio a elevado y una pulpa jugosa. En su zona de origen, los vinos a base de Airen son poco ácidos, ligeramente aromáticos, con presencia importante de alcohol y son sensibles a la oxidación. Deben consumirse relativamente jóvenes. El Airen puede también utilizarse en ensamblaje en vinificación tinta o ser destilado para producir brandy.

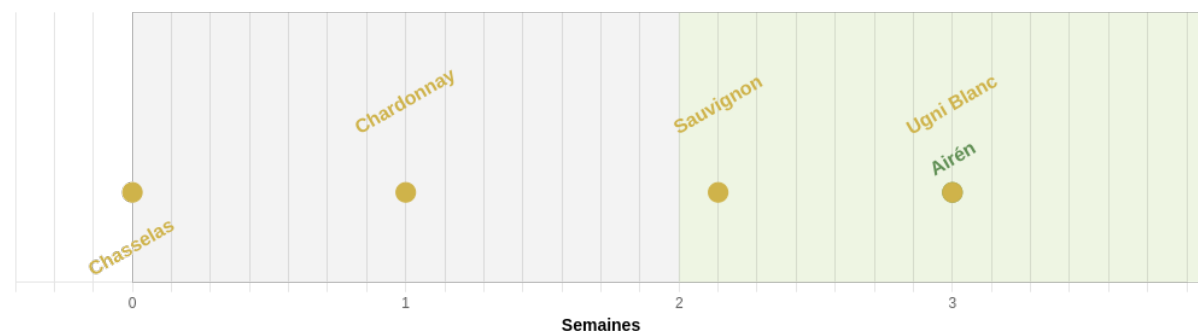
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Airen es sensible a la podredumbre gris.

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.

- Wine Grapes. J. Robinson et al., 2012, Ed. Penguin, Inglaterra.
- Variedades de Vid en España. F. Cabello et al., 2011, Ed. Agrícola Española, España.



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