

Brustianu B

Variedad de uva de vino.



Origen

El Brustianu es una variedad originaria de Córcega, probablemente de la región de Ajaccio.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Brustianu

Sinonimia

En Italia, el Brustianu es oficialmente denominado "Licronaxu". Este sinónimo está oficialmente reconocido en Francia por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Brustianu 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 registro de Italia.

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 a muy elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde o amarillo,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos estriados o ligeramente rojos,
- a las hojas adultas grandes, de tres o cinco lóbulos con bordes hacia el haz, con un seno peciolar poco abierto en V, pequeños dientes mucronados, de largo medio en relación a su base, de lados convexos, una pigmentación antociánica nula de los nervios, un limbo plano o ligeramente alabeado, con hinchazón, ligeramente abultado y, en el envés del limbo, una densidad media a elevada de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma elíptica.

Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	225	239	176	188	252	240	233	249
Allele 2	141	238	257	178	194	260	254	270	255

Cultivo y habilidades agronómicas

El Brustianu es una variedad muy productiva y con un porte erguido a semi-erguido.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Brustianu lleva el número 1310.

En 2006, se llevó a cabo la plantación de un conservatorio de 2 clones en Córcega.

Fenología

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

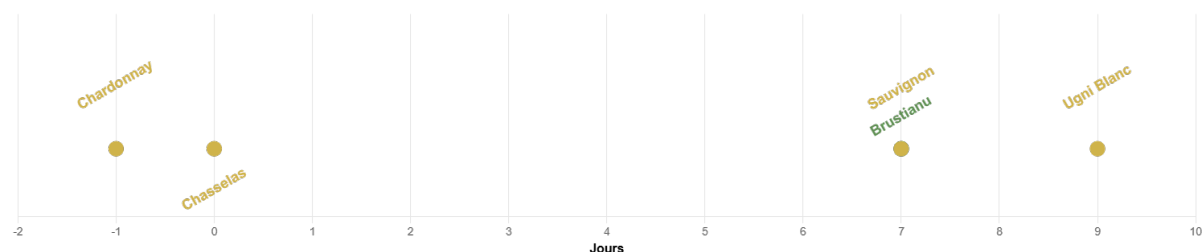
Potencial tecnológico

Los racimos del Brustianu son bastante grandes, compactos y raramente presentan alas. Las bayas son medianas a grandes, de sabor simple, con un pellejo fino, con pruina intensa y una pulpa jugosa. Esta variedad produce unos vinos de color amarillo pálido, con aromas expresivos caracterizados por notas de miel, cítricos y anís. En boca, carecen de vivacidad y cuerpo.

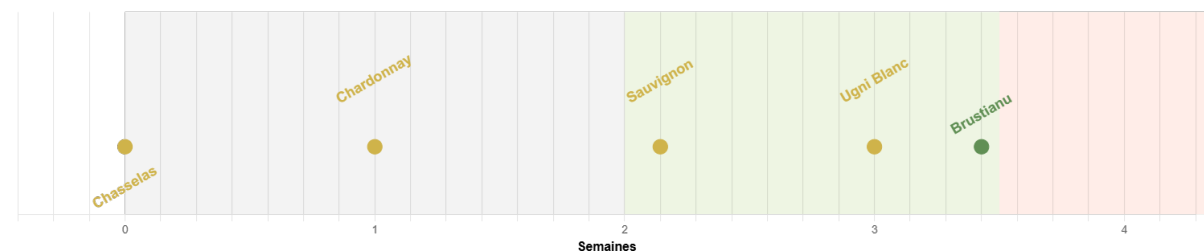
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Brustianu se muestra sensible al oídio y 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.
 - 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, 1902-1910, Ed. Masson, París, Francia.
 - Les cépages insulaires ou le Riacquistu des cépages corses. CRVI de Corse, 2016, San Giuliano, Francia.
- Publicaciones de CIVAM Córcega: Lexique des noms corses de cépages, noviembre de 1989, actualizado en diciembre de 1992; Caractéristiques générales et aptitudes des cépages corses, mayo de 1995.



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