

# Glera B

Variedad de uva de vino.



## Origen

La Glera es originaria de Italia.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Glera

## 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 Glera está inscrita oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2020, en la lista A y está clasificada. Esta variedad también está inscrita en el catálogo de Bulgaria, Croacia, Eslovenia e Italia.

## 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 amarillentas con zonas bronceadas, con una densidad elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos ligeramente rojos o de estrías rojas,
- a las hojas adultas pentagonales o cuneiformes, de tres o cinco lóbulos con bordes hacia el haz, con un seno peciolar en U o en llave poco abierto, con presencia ocasional de un diente en el borde, dientes de largo medio en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antociánica nula de los nervios, un limbo alabeado, con hinchazón ligera y, en el envés del limbo, una densidad baja a media de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma redondeada.

# Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	176	188	250	238	235	261
Allele 2	141	244	247	191	204	260	242	243	263

## Cultivo y habilidades agronómicas

La Glera es una variedad vigorosa y de porte rastrero. Suele manejarse en poda larga para dar una producción más abundante y necesita una colocación en espaldera adecuada. Esta variedad posee una producción correcta y constante y es poco fértil en los pámpanos secundarios. Debido a su desborre precoz, la Glera se ve expuesta a las heladas de primavera. Esta variedad es sensible a la corredura, al millerandaje y a la sequía.

## Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Glera lleva el número 1317.

## Fenología

época de desborre: 4 días antes de la variedad Chasselas.

época de maduración: 3ª época, 4 semanas después de la variedad Chasselas.

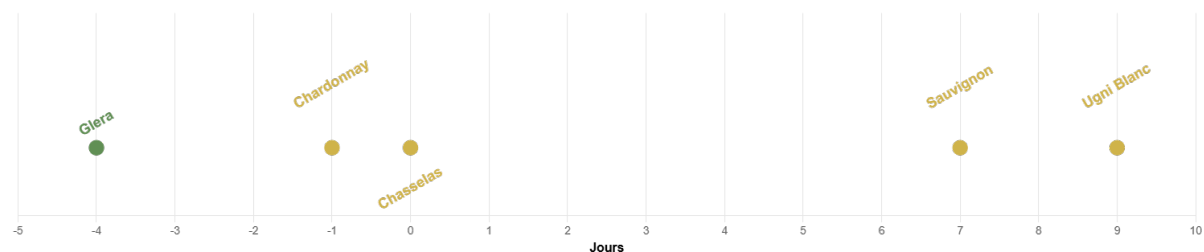
## Potencial tecnológico

Los racimos de la Glera son medianos a grandes y poco compactos. Las bayas también son de tamaño mediano, de sabor simple, con un pellejo fino y una pulpa jugosa. Esta variedad suele producir unos vinos espumosos tipo "spumante" o "frizzante", de baja graduación alcohólica y con una acidez correcta. Se puede utilizar para la vinificación de vinos blancos secos, con poco cuerpo, bastante nerviosos y armoniosos en boca.

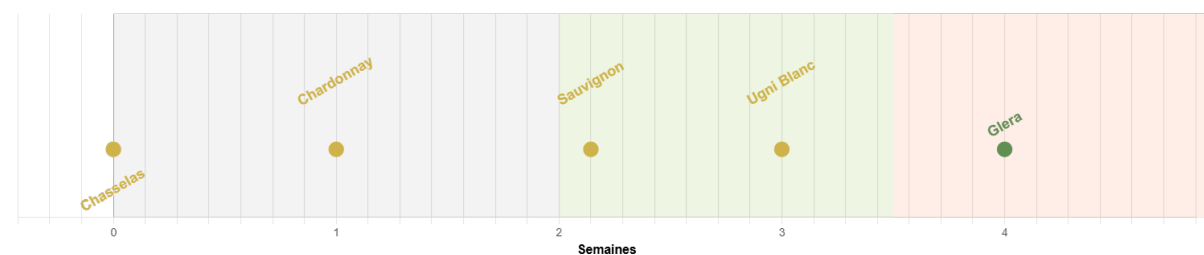
## Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Glera es sensible al oídio, al mildiu y a los fitoplasmas de la vid (flavescencia dorada).

## 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.
- Registro nazionale delle varietà di vite. Ministero de Agricultura italiano [[web site](#), visited in 2020].
- Principali vitigni da vino coltivati in Italia. G. Dalmaso et al., 1952, Italia.

- Vitigni d'Italia. A. Calò et al., 2001, Ed. Calderini edagricole, Italia.
- Wine Grapes. J. Robinson et al., 2012, Ed. Penguin, Inglaterra.
- Vitigni italiani, loro caratterizzazione e valorizzazione. Bavaresco et al., 2015, Ed. Gianni Sartori, Italia.



---

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