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.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	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.

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.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Glera lleva el número 1317.

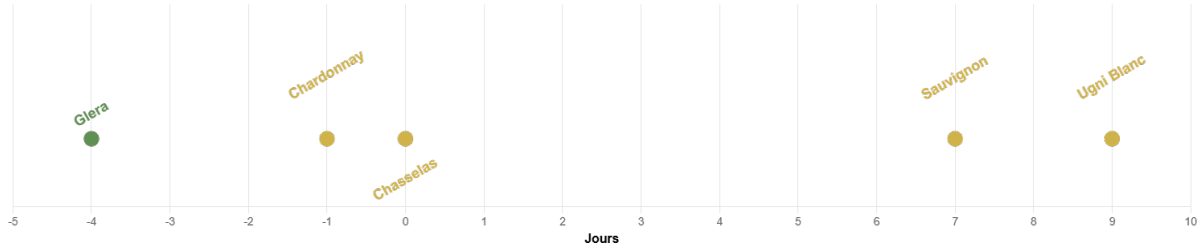
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

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

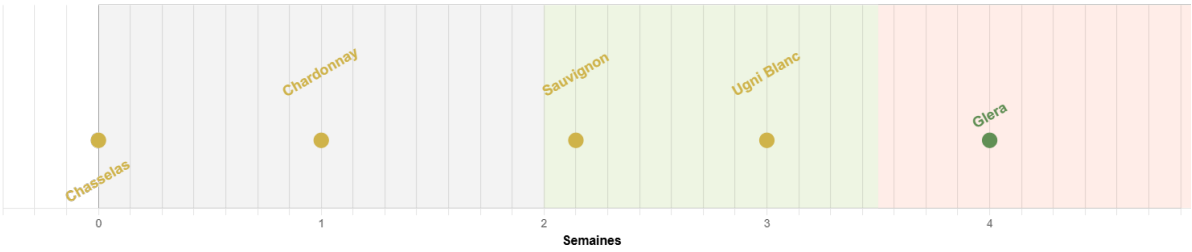
Fenología

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

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 varieta di vite. Ministerio de Agricultura italiano [web site, visited in 2020].
- Principali vitigni da vino coltivati in Italia. G. Dalmasso et al., 1952, Italia.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

- 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

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados