Uva biancona B

Variedad de uva de vino.







Origen

Esta variedad es originaria de Córcega.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Uva biancona

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 Uva biancona está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2020, en la lista A y está clasificado.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:
- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad baja a muy baja de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde amarillento,
- a los entrenudos cortos,
- a las hojas adultas de tres o cinco lóbulos, con senos laterales superiores profundos con un fondo en V y ligeramente superpuestos, un seno peciolar poco abierto en V o cerrado de lóbulos superpuestos, que suele presentar un diente en el borde, dientes largos en relación a su base, de lados rectilíneos, una pigmentación antociánica nula de los nervios, un limbo ligeramente alabeado o con bordes hacia el haz, con hinchazón ligera y, en el envés del limbo, una densidad nula de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente achatada.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	143	238	239	176	186	262	240	233	249
Allele 2	149	238	239	191	188	262	254	263	255

Cultivo y habilidades agronómicas

El Uva biancona es una variedad vigorosa, muy productiva, que debe manejarse en poda corta. Posee un porte semi-erguido a erguido. Los racimos pueden conservarse en la cepa durante mucho tiempo, hasta noviembre o incluso diciembre, sin alteraciones. Esta variedad es poco sensible a la corredura.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Uva biancona lleva el número 1337.

En 2006, se llevó a cabo la plantación de un conservatorio de 3 clones en Córcega.

Potencial tecnológico

Los racimos del Uva biancona son grandes y compactos. Las bayas son medianas, de sabor simple, con un pellejo grueso y una pulpa jugosa. Los rendimientos en mosto son bajos. Los mostos son poco sensibles a la oxidación. Los vinos presentan una graduación alcohólica baja, una acidez marcada y aromas bastante neutros. El Uva biancona puede ser interesante en ensamblaje para mejorar la vivacidad de los vinos.

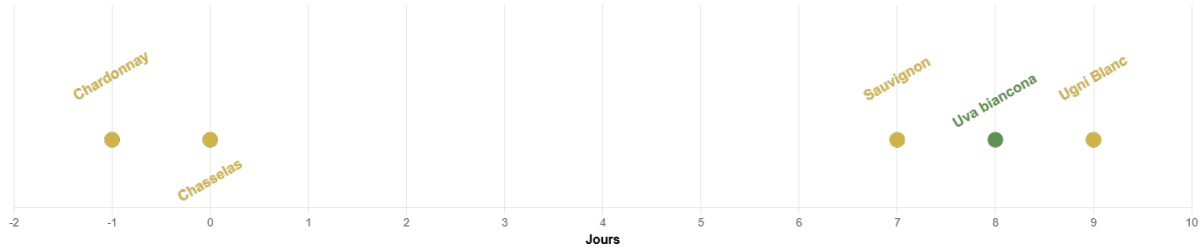
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Uva biancona es sensible a la yesca y parece presentar también una cierta sensibilidad al mildiu. En ciertas añadas, puede presentar podredumbre ácida.

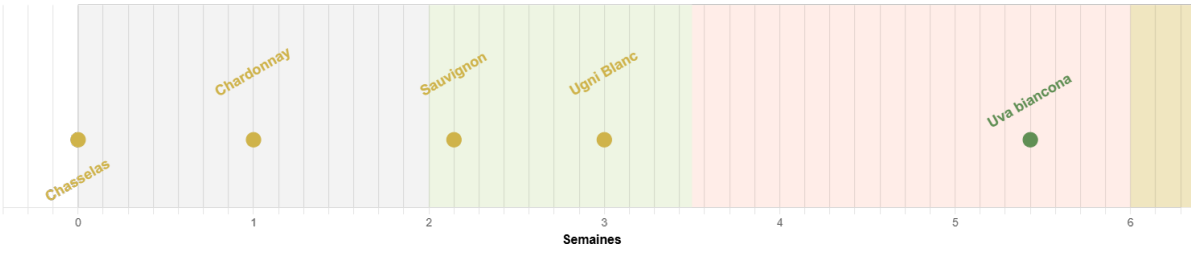
Fenología

época de desborre: 8 días después de la variedad Chasselas.
época de maduración: 3ª época, 5 semanas y media 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.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala y V. Vermorel, 1901-1910, Ed. Masson, París, Francia, (con el nombre de "Biancone").

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, Francia, (con el nombre de "Biancone").
- Les cépages insulaires ou le Riacquistu des cépages corses. CRVI de Corse, 2016, San Giuliano, Francia.
- Wine Grape Varieties of Australie. G.Kerridge y A. Anticliff, 1999, Ed. CSIRO, Australia (con el nombre de "Biancone").
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

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados