

Nuevo

Vidal blanc B

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad fue obtenida por Jean-Louis Vidal (Charente, Francia). Este híbrido interespecífico es el resultado de un cruce entre el Ugni blanc y el Rayon d'Or (4986 Seibel).

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Vidal blanc

Sinonimia

En Francia, esta variedad puede denominarse oficialmente "Vidal 256" por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Vidal blanc está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2021 en la lista A y está clasificado.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven, de color blanco y que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde o amarillo, con una densidad media de pelos tumbados,
- a las hojas adultas medianas a grandes, pentagonales, enteras o con tres lóbulos, senos laterales poco marcados, un seno peciolar cerrado con bordes superpuestos, dientes medianos a grandes, con lados convexos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo verde oscuro, brillante, alabeado, con hinchazón, abultado cerca del peciolo y, en el envés del limbo, una densidad de baja a muy baja de pelos tumbados y una densidad nula de pelos erguidos,
- a las bayas que son de forma redondeada.

Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	180	188	246	236	247	271
Allele 2	131	248	249	186	200	260	240	251	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Vidal blanc es una variedad bastante productiva y vigorosa, con un porte erguido. Esta variedad es sensible al frío del invierno, a las heladas de primavera y a la corredura. No obstante, su rendimiento en fruta es buena tras una helada de primavera. Según el lugar de plantación, el Vidal blanc puede ser sensible a las carencias de potasio o magnesio.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Vidal blanc lleva el número 1407.

Fenología

Época de desborre: 5 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 2ª época, 2 semanas y media después de la variedad Chasselas.

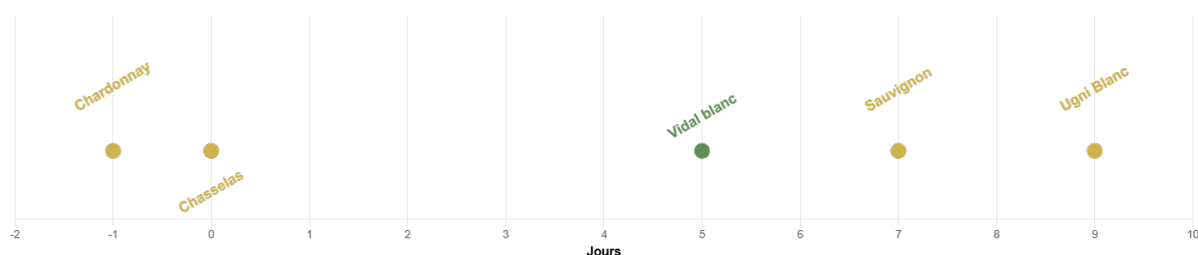
Potencial tecnológico

Los racimos de Vidal blanc son de tamaño mediano a largo y compactos, a veces alados. Las bayas son pequeñas, de sabor simple. Esta variedad produce vinos blancos ácidos, poco aromáticos, con un grado alcohólico bastante elevado y un ligero amargor. Estos vinos pueden utilizarse para la destilación. En Canadá, el Vidal Blanc también se utiliza para producir vinos de hielo de buena calidad.

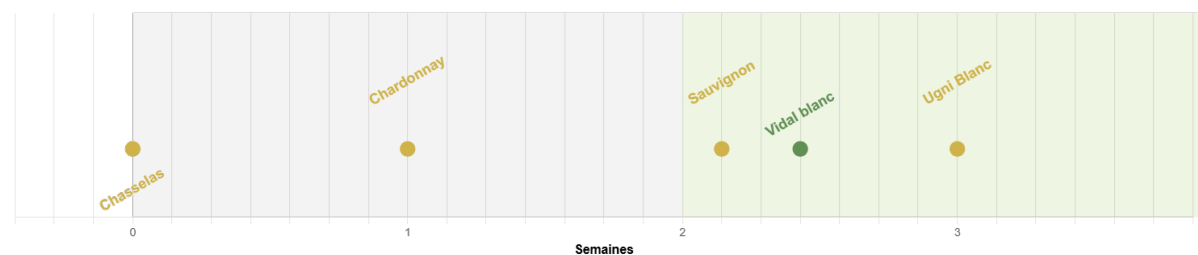
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

Vidal blanc es relativamente poco sensible a las enfermedades, especialmente al mildiu, y se comporta muy bien frente al black rot. A pesar de las tolerancias descritas, es necesaria una protección fungicida mínima para proteger adecuadamente la vegetación y la vendimia, especialmente en las cosechas en las que la presión de las enfermedades es elevada.

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.
- Guide d'identification des cépages cultivés en climat froid, G. Dubé et I. Turcotte, 2011, Ed. Richard Grenier,

Canada.

- Wine Grapes. J. Robinson et al., 2012, Ed. Penguin, Inglaterra.



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