

# Clairette B

Variedad de uva de vino, de mesa y para aguardiente.



## Origen

Esta variedad es de origen provenzal.

## Usar

Variedad de uva de vino, de mesa y para aguardiente.

## Nombre de la variedad en Francia

Clairette

## Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea.

## Datos regulatorios

En Francia, la Clairette está inscrita oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificada. Esta variedad también está inscrita en los registros de otros países miembros de la Unión Europea: Chipre y Italia.

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad muy elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color amarillo,
- a las hojas adultas orbiculares, de cinco lóbulos con senos laterales profundos, un seno peciolar cerrado y lóbulos muy superpuestos, dientes de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica baja a media de los nervios, un limbo ligeramente abultado, ondulado entre los nervios cerca del peciolo y, en el envés del limbo, una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las bayas de forma elíptica.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	14099	12544	5331	3898	3157	2564	2115

## Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	135	223	239	176	186	252	240	227	255
Allele 2	149	229	249	188	204	252	262	257	261

### Cultivo y habilidades agronómicas

La Clairette es una variedad vigorosa, que debe manejarse en poda corta y que produce los mejores resultados en terrenos calcáreos, poco fértiles, pobres y secos. Precisa un despámpano cuidadoso. Su porte es semi-erguido y sus pámpanos son un poco sensibles al viento. Al alcanzar la madurez, el pedúnculo de los racimos se lignifica.

### Selección clonal en Francia

Los diez clones autorizados de Clairette llevan los números 68, 69, 93, 94, 97, 98, 175, 207, 208 y 209. En la primavera de 2007, se llevó a cabo una plantación de más de 130 clones en un conservatorio en el viñedo de Bellegarde (Gard).

### Fenología

Época de desborre: 7 días después de la variedad Chasselas.

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

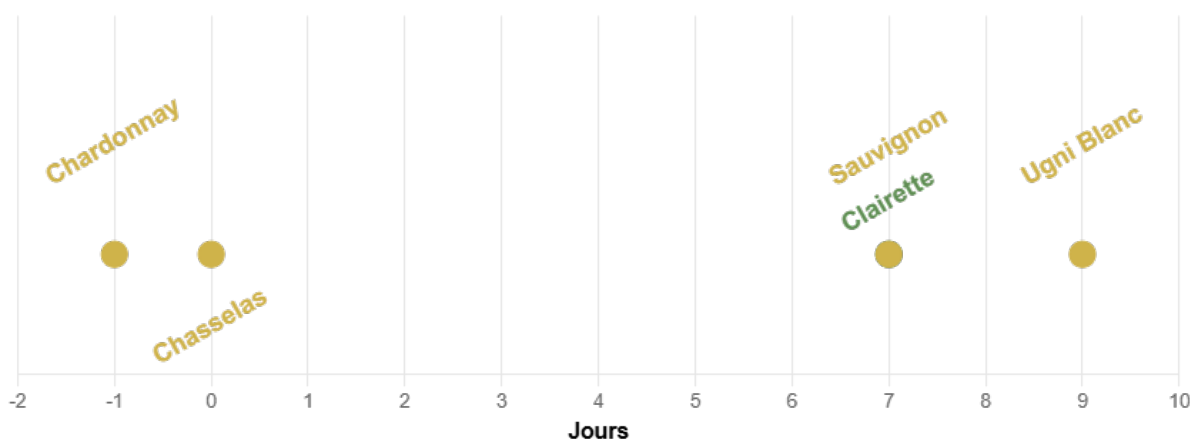
### Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas son de tamaño mediano. La Clairette permite obtener unos vinos bastante alcohólicos (y, en ocasiones, incluso suaves con una pasificación o un exceso de maduración), relativamente poco ácidos, con aromas marcados (de manzana) y que a veces presentan una ligera dureza o un amargor en el final en boca. Esta variedad permite además elaborar vinos espumosos.

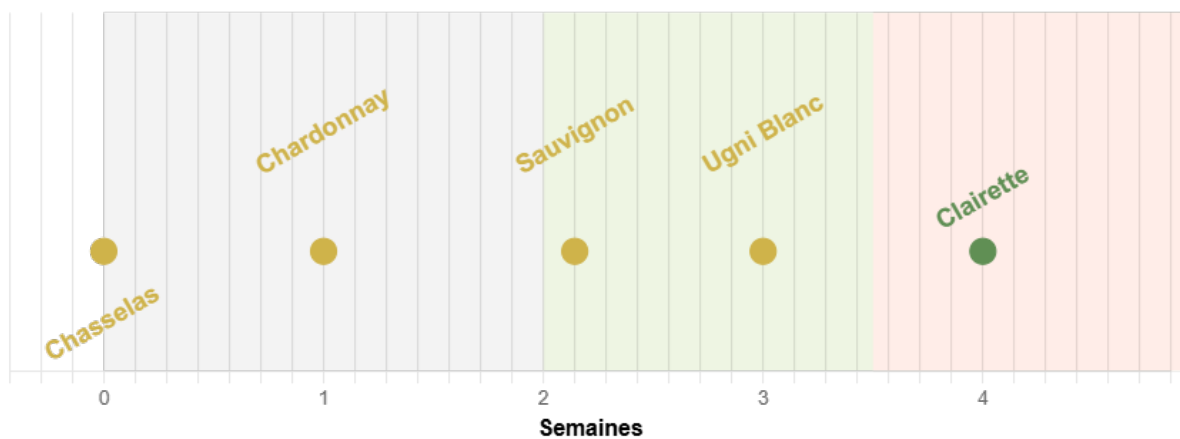
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

Esta variedad es sensible a las polillas del racimo y a los ácaros. Por el contrario, la Clairette se muestra relativamente menos sensible al oídio y a la podredumbre gris.

### Debourrement



## Maturité



## Referencias bibliográficas

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, Francia.
- 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, 1901-1909, Ed. Masson, París, Francia.



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