

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.

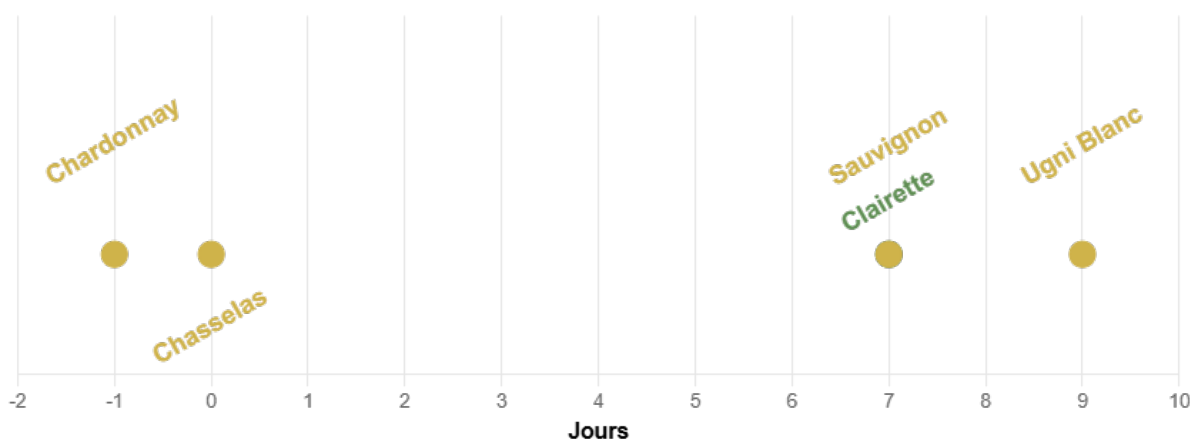
Potencial tecnológico

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.

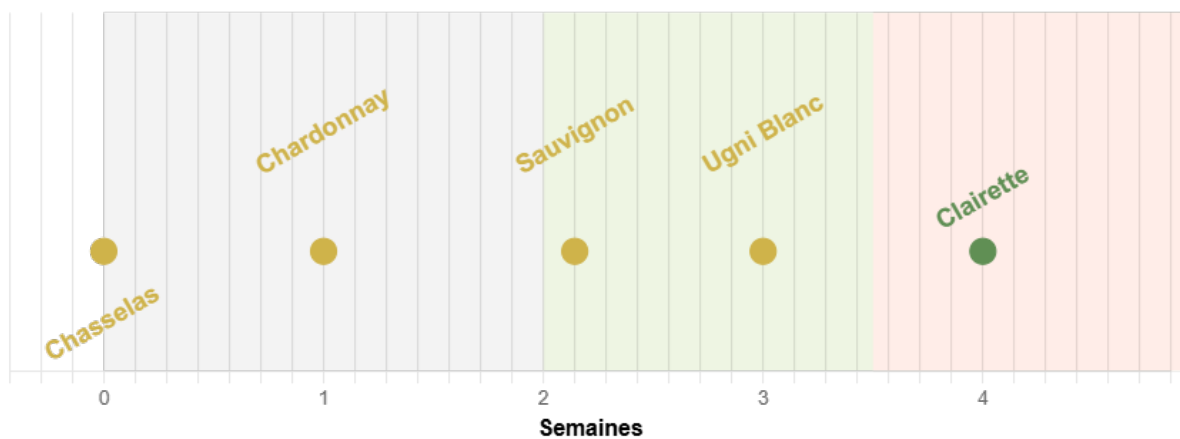
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

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*