

# Alvina N

Variedad de uva de mesa.



## Origen

Esta variedad fue obtenida en 1965 por el INRA mediante el cruce entre el Alphonse Lavallée y la Sultanine.

## Usar

Variedad de uva de mesa.

## Nombre de la variedad en Francia

Alvina

## Sinonimia

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

## Datos regulatorios

En Francia, la Alvina está inscrita oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A.

---

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad media de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes verdes con zonas bronceadas,
- a las hojas adultas orbiculares o pentagonales, de gran tamaño, de cinco lóbulos, con senos laterales poco profundos, un seno peciolar cerrado de lóbulos muy superpuestos, dientes cortos de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo liso, alabeado, ligeramente abultado y ondulado cerca del peciolo y, en el envés del limbo, una densidad nula de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma elíptica corta.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	2000	2008	2018
ha	1	1	0

## Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	232	249	182	186	252	238	243	249
Allele 2	143	236	253	191	188	260	238	243	251

### Cultivo y habilidades agronómicas

La Alvina es una variedad de vigor elevado con un porte semi-erguido u horizontal. La Alvina debe ser empalizada y manejarse en poda larga. Es muy poco sensible a la corredura y al millerandaje.

### Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de la Alvina lleva el número 968.

### Fenología

Época de desborre: 1 día después de la variedad Chasselas.  
Época de maduración: 2ª época, 3 semanas y media después de la variedad Chasselas.

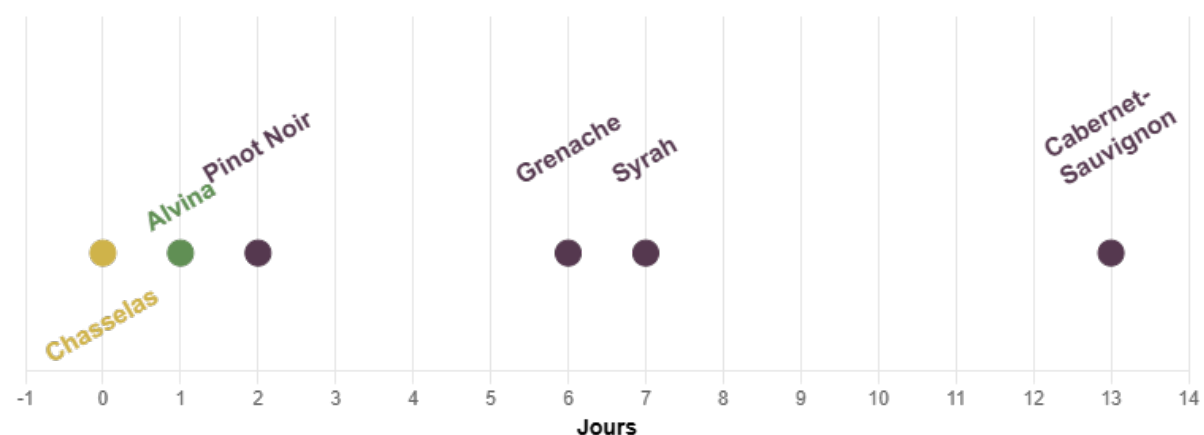
### Potencial tecnológico

Los racimos de la Alvina son grandes a muy grandes, ligeramente compactos, con un pedúnculo corto. Las bayas son pequeñas a medianas, con una pruina pronunciada y tienen tendencia a tomar color de forma irregular. La piel es poco gruesa y la pulpa es jugosa con un sabor neutro. Las bayas de la Alvina suelen ser apirenas y, si tienen pepitas, son blandas y poco perceptibles. La Alvina presenta una aptitud ideal para la conservación y el transporte.

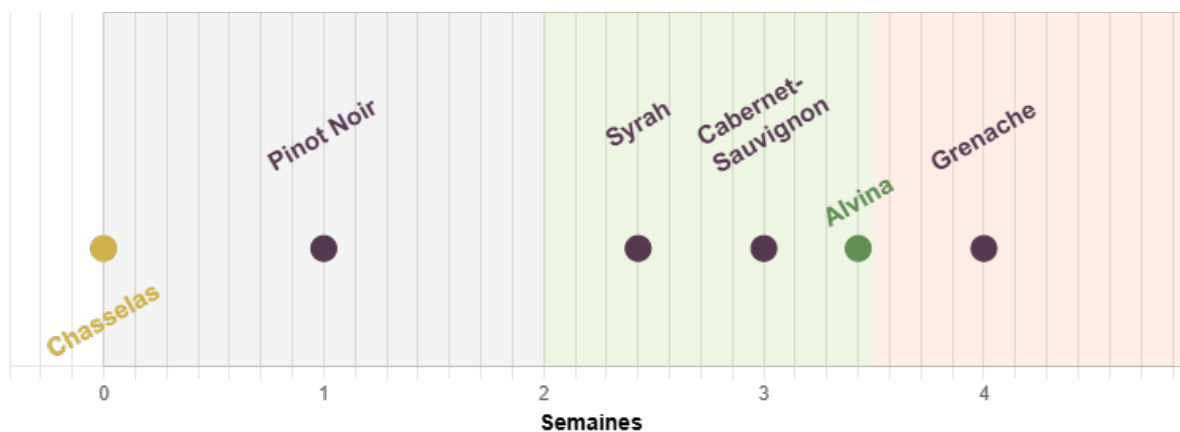
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Alvina es muy poco sensible 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.



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