Italia B

Variedad de uva de mesa.

Origen

La variedad Italia o 65 Pirovano fue obtenida en 1911 por Angelo Pirovano mediante el cruce entre la Bicane y el Muscat de Hambourg.

Usar

Variedad de uva de mesa.

Nombre de la variedad en Francia

Italia

Sinonimia

En Croacia, la Italia es oficialmente denominada "Muskat italija". Este sinónimo está oficialmente reconocido en Francia por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, la Italia está oficialmente inscrita en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A. Esta variedad también está inscrita en el registro de otros países miembros de la Unión Europea: Bulgaria, Croacia, España, Hungría, Italia y Portugal.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:
- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes amarillas y brillantes,
- a las hojas adultas orbiculares, de cinco lóbulos, con un seno peciolar con fondo en U, abierto, poco abierto o cerrado, dientes grandes, de lados convexos, una pigmentación antociánica nula de los nervios, un limbo con hinchazón moderada, con bordes hacia el haz, rizado en los bordes y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma elíptica con ligero sabor a moscatel o sabor simple.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	874	858	665	492	161	152	59

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	229	243	176	192	256	238	233	251
Allele 2	147	236	247	191	204	258	248	243	271

Cultivo y habilidades agronómicas

La Italia posee un vigor muy elevado y un porte semi-erguido. Es una variedad que debe ser empalizada y manejarse en poda larga.

Selección clonal en Francia

Los cuatro clones autorizados de Italia llevan los números 307, 784, 858 y 918.

Fenología

Época de desborre: 5 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 3ª época, 4 semanas después de la variedad Chasselas.

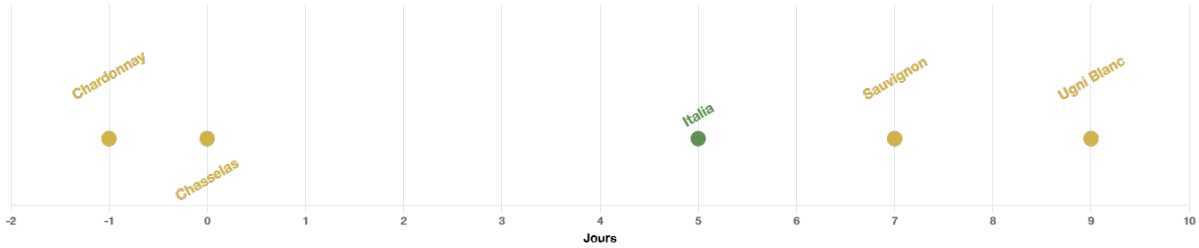
Potencial tecnológico

Los racimos son muy grandes, cónicos, moderadamente compactos y las bayas son grandes a muy grandes, con una piel de grosor medio y una pulpa firme y jugosa, de sabor agradable. La Italia presenta una aptitud óptima para la conservación y el transporte.

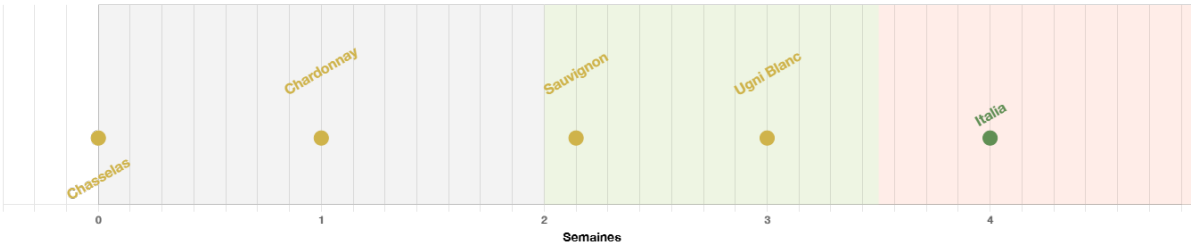
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Italia es sensible al mildiu 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.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

- 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.
- Registro nazionale delle varieta di vite. Ministère de l'agriculture italien [página web, consultada en 2020].

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

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados