

# Knipperlé B

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad originaria de Alsacia sería, según los análisis genéticos publicados, el resultado de un cruce entre el Gouais blanc y el Pinot.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Knipperlé

## Sinonimia

En Croacia, el Knipperlé es oficialmente denominado "Klessec". Este sinónimo está oficialmente reconocido en Francia por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

## Datos regulatorios

En Francia, el Knipperlé está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en el registro de Croacia.

---

## 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 de color verde o amarillo,
- al pámpano con entrenudos de color rojo,
- a las hojas adultas de color verde oscuro, orbiculares, enteras o de tres lóbulos, con senos laterales poco profundos, un seno peciolar poco abierto con base en V, dientes cortos en relación a su anchura en la base, una pigmentación antociánica media de los nervios, un limbo con bordes hacia el envés, alabeado y, en el envés del limbo, una densidad baja a media de pelos tumbados,
- a las bayas de forma redondeada.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	2018
ha	152	104	13	7	0.2

## Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	225	239	176	194	238	248	227	239
Allele 2	149	232	239	186	196	246	254	235	249

### Cultivo y habilidades agronómicas

El Knipperlé es una variedad de porte erguido, bien adaptada a los fríos invernales. Por el contrario, es sensible a la clorosis.

### Selección clonal en Francia

Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad. En 2003, se llevó a cabo la plantación de un conservatorio de unos sesenta clones en Alsacia.

### Fenología

Época de desborre: como la variedad Chasselas.  
Época de maduración: 2ª época, 2 semanas después de la variedad Chasselas.

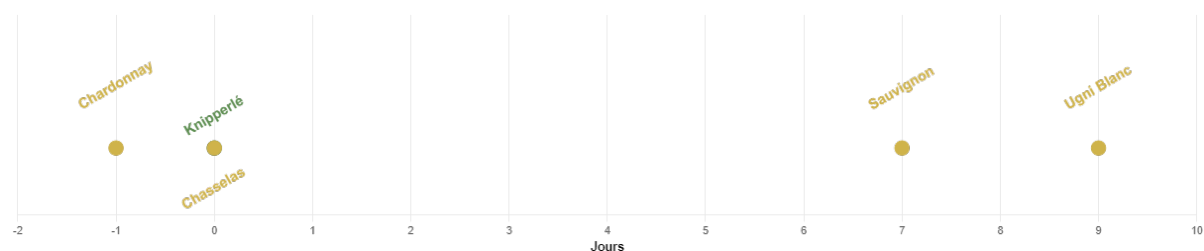
### Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas son de pequeño tamaño. El Knipperlé permite elaborar vinos de consumo rápido, agradables, suaves (poco ácidos) y cálidos (bastante ricos en alcohol).

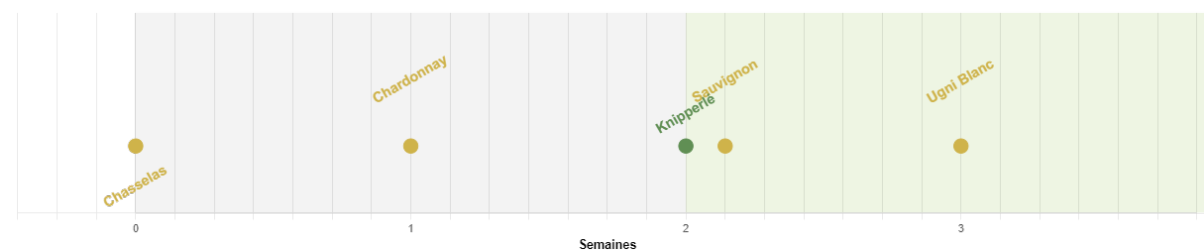
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Knipperlé se muestra, sobre todo, sensible a las polillas del racimo 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*