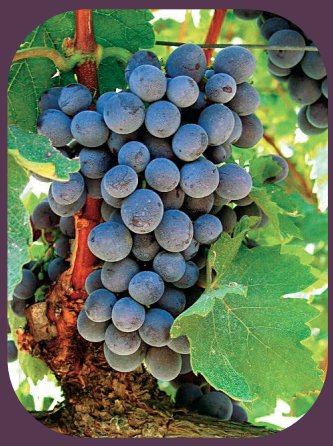
Lival N

Variedad de uva de vino y de mesa.



Origen

Esta variedad fue obtenida en 1956 por el INRA mediante el cruce entre el Alphonse Lavallée y el Lignan.

Usar

Variedad de uva de vino y de mesa.

Nombre de la variedad en Francia

Lival

Sinonimia

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

Datos regulatorios

En Francia, el Lival está oficialmente inscrito en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A. Está clasificado como variedad de vino solo en algunos departamentos (véase normativa en vigor). Esta variedad también está inscrita en los registros de otros países miembros de la Unión Europea: Bulgaria 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 verdes con zonas bronceadas,
- al pámpano con una pigmentación antociánica intensa de los nudos y de los entrenudos,
- a las hojas adultas orbiculares o cuneiformes, de siete lóbulos o más, con senos laterales profundos, con fondos redondeados, un seno peciolar poco abierto en U, con un fondo frecuentemente limitado por el nervio cerca del peciolo, dientes medianos de lados rectilíneos o con un lado convexo y un lado cóncavo, una pigmentación antociánica elevada de los nervios, un limbo verde oscuro, con hinchazón moderada y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos erguidos en los nervios y una densidad baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada o elíptica corta.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1979	1988	2000	2008	2018
ha	3	89	173	123	54

Perfil genético

MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1 131	223	247	182	192	252	238	233	261
Allele 2 153	234	255	182	204	252	248	243	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Lival es una variedad de vigor elevado con un porte horizontal. Debe ser empalizado y manejarse en poda larga. Es muy poco sensible al millerandaje y a la ruptura de las bayas.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Lival lleva el número 501.

Fenología

Época de desborre: 8 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: precoz, como la variedad Chasselas.

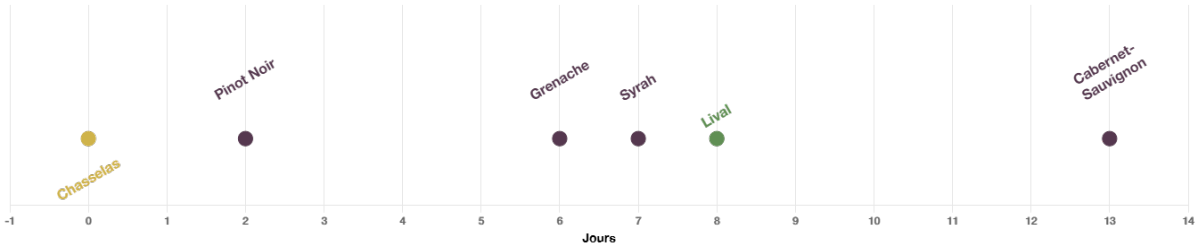
Potencial tecnológico

Los racimos del Lival son medianos a grandes, moderadamente compactos, con un pedúnculo de largo medio y poco lignificado. Las bayas son medianas a grandes y con una coloración homogénea. La piel es moderadamente gruesa y la pulpa es moderadamente firme y muy jugosa, con un sabor simple. El Lival presenta una aptitud óptima para la conservación y el transporte.

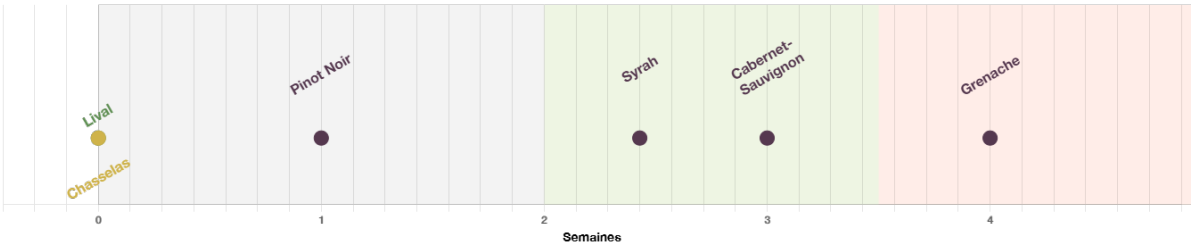
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Lival es sensible a la excoriosis, al oídio, al mildiu y a los ácaros, pero tolera bien 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.

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

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados