

Prunelard N

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad es originaria de la región de Gaillac (Tarn).

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Prunelard

Sinonimia

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

Datos regulatorios

En Francia, el Prunelard está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificado.

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 amarillo con zonas bronceadas,
- a las hojas adultas enteras, con un seno peciolar con base en V, poco abierto o cerrado, con bordes paralelos, dientes cortos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica nula o muy baja de los nervios, un limbo brillante, con bordes hacia el envés, ocasionalmente ondulado entre los nervios, cerca del peciolo, y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos tumbados,
- a las bayas de forma redondeada.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1988	1998	2008	2018
ha	7	1	2	7	73

Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	236	239	182	194	240	238	243	239
Allele 2	141	236	262	186	202	246	254	267	251

Cultivo y habilidades agronómicas

El Prunelard es una variedad poco productiva y bastante vigorosa, de porte erguido, que se puede manejar en poda larga.

Selección clonal en Francia

Los dos clones autorizados de Prunelard llevan los números 1232 y 1233. En 1998, se llevó a cabo la plantación de un conservatorio de una veintena de clones en los viñedos de Gaillac (Tarn).

Fenología

Época de desborre: 6 días después de la variedad Chasselas.

Época de maduración: 2ª época, 3 semanas después de la variedad Chasselas.

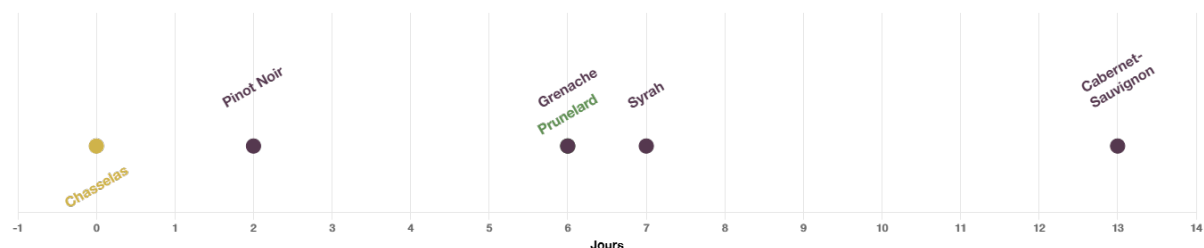
Potencial tecnológico

Los racimos son pequeños y las bayas de tamaño mediano. El Prunelard permite elaborar vinos de guarda, con buen color, estructurados y equilibrados. Al alcanzar el punto de maduración, el grado alcohólico puede ser elevado. Los vinos obtenidos presentan aromas de frutas maduras y especias.

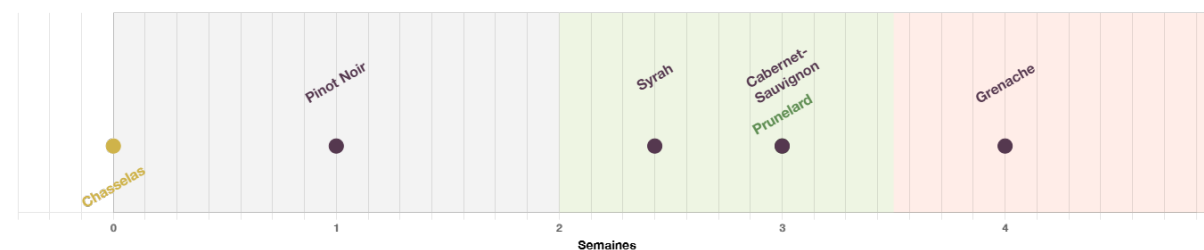
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Prunelard es muy sensible a la acariosis en primavera. Por el contrario, es 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*