

Saint-Pierre doré B

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad autóctona de Allier es, según los análisis genéticos publicados, probablemente una descendiente del Gouais blanc y de la Sauvignonasse.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Saint-Pierre doré

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 Saint-Pierre doré 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 media a elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes con zonas bronceadas,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color rojo,
- a las hojas adultas orbiculares, enteras o de tres lóbulos, con un seno peciolar poco abierto o de lóbulos ligeramente superpuestos, dientes muy largos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica media de los nervios, un limbo alabeado, abultado y con hinchazón y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

| Año | 1958 | 1968 | 1979 | 1988 | 2018 |
|-----|------|------|------|------|------|
| ha | 123 | 81 | 6 | 2 | 0.3 |

Perfil genético

| | MicrosatelliteVVS2 | VVMD5 | VVMD7 | VVMD27 | VRZAG62 | VRZAG79 | VVMD25 | VVMD28 | VVMD32 |
|----------|--------------------|-------|-------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|
| Allele 1 | 131 | 225 | 239 | 176 | 188 | 238 | 240 | 233 | 255 |
| Allele 2 | 141 | 232 | 239 | 182 | 196 | 252 | 254 | 245 | 271 |

Cultivo y habilidades agronómicas

El Saint-Pierre doré es una variedad de vigor medio, bastante productiva, que se ha de manejar en poda larga moderada.

Selección clonal en Francia

Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad.

Fenología

Época de desborre: 6 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 2ª época, 2 semanas después de la variedad Chasselas.

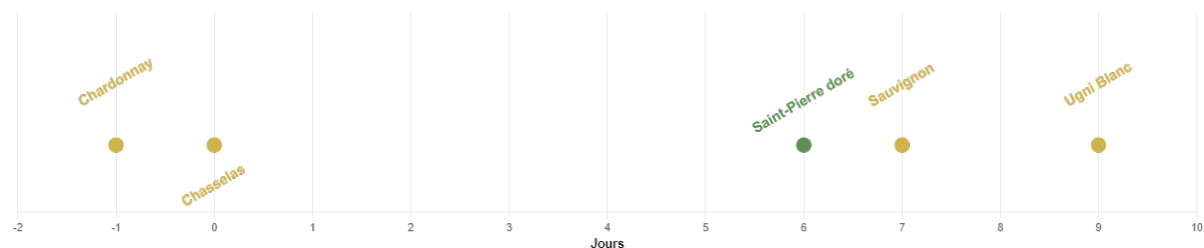
Potencial tecnológico

Los racimos son grandes y las bayas de tamaño mediano. El Saint-Pierre doré produce unos vinos comunes, de bajo grado alcohólico y relativamente ácidos, que pueden utilizarse como vinos de base para espumosos.

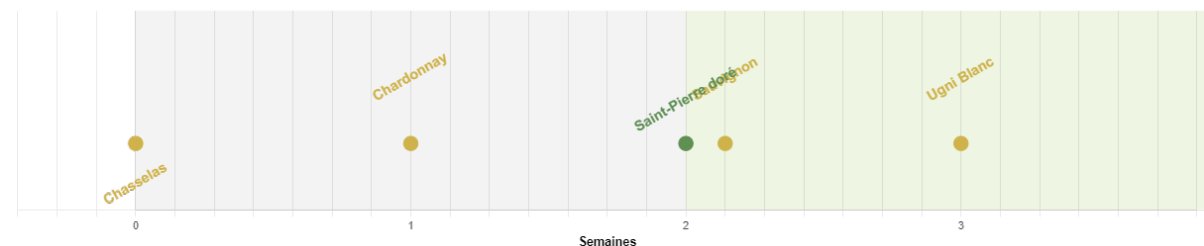
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Saint-Pierre doré es extremadamente sensible a la podredumbre gris pero, por el contrario, es bastante resistente al oídio y al mildiu.

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*