

Sciaccarello N

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad tradicionalmente utilizada en Córcega fue identificada a la variedad Mammolo originaria de Italia (Toscana), según los análisis ampelográficos y genéticos realizados en Montpellier. Según los análisis genéticos realizados en Italia, sería el resultado de un cruce entre el Boggione rosso y la Uva delle Vecchie.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Sciaccarello

Sinonimia

En Francia, esta variedad puede denominarse oficialmente «Sciaccarellu» por lo que respecta al material vegetal de multiplicación. En Italia, el Sciaccarellu puede denominarse oficialmente «Mammolo».

Datos regulatorios

En Francia, el Sciaccarellu 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 Italia.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas adultas enteras, de tres o cinco lóbulos, con senos laterales inferiores poco profundos, un seno peciolar poco abierto o lóbulos ligeramente superpuestos, dientes medianos a largos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos, un limbo con bordes hacia el haz, grueso y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma elíptica y con una epidermis de color rojo-negro.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1979	1988	1998	2008	2018
ha	654	730	395	605	753	1253

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	180	194	246	238	235	251
Allele 2	131	225	247	186	204	246	240	257	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Sciaccarello es una variedad de vigor moderado, adaptada a las zonas meridionales cálidas. Debe plantarse en terrenos relativamente secos. Para obtener unos vinos tintos de calidad, se precisan una poda moderada y unos rendimientos limitados. Con un exceso de maduración, las bayas de Sciaccarello tienen a marchitarse con rapidez.

Selección clonal en Francia

Los nueve clones autorizados de Sciaccarellu llevan los números 744, 834, 874, 875, 907, 930, 961, 1275 y 1276. En 2005, se llevó a cabo la plantación de un conservatorio de unos sesenta clones en los viñedos de Córcega.

Fenología

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

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

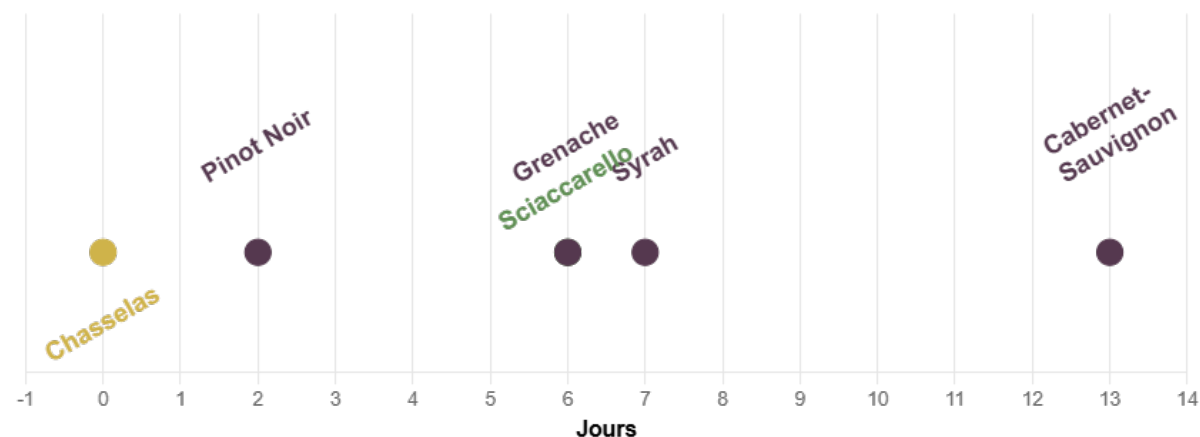
Potencial tecnológico

Los racimos son grandes a muy grandes y las bayas son de tamaño grande. El Sciaccarello permite obtener unos vinos de complejidad aromática óptima (aromas afrutados de fresa y especiados), finos y equilibrados, pero de color deficiente. Esta variedad posee un buen potencial de acumulación de azúcares en las bayas, al tiempo que conserva una acidez bastante elevada. También puede resultar interesante en ensamblaje para la elaboración de vinos rosados.

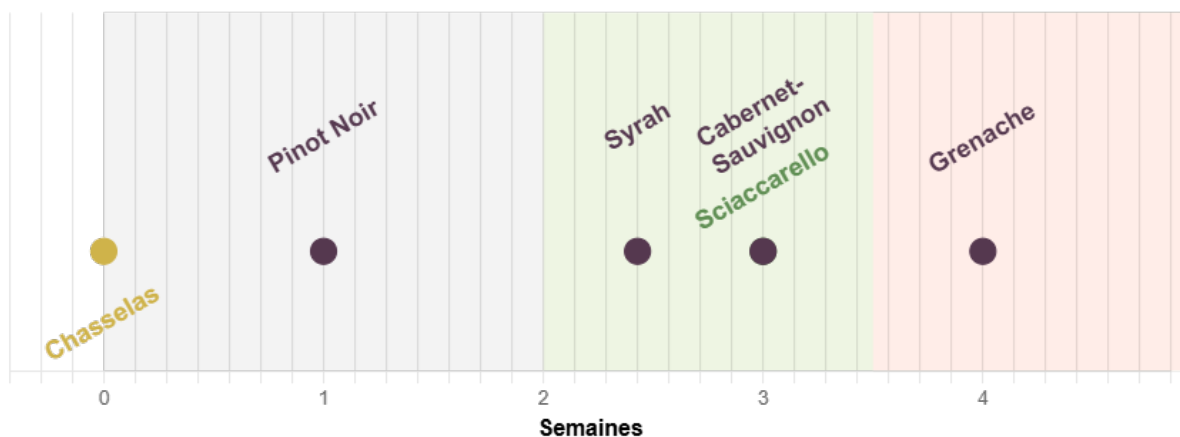
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Sciaccarellu no presenta sensibilidad particular a las enfermedades.

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.
- Registro nazionale delle varietà di vite. Ministère de l'agriculture italien, por el nombre de "Mammolo", [[página web](#), consultada en 2020].



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