

Suffolk red Rs

Variedad de uva de mesa.



Origen

Esta variedad de uva de mesa fue obtenida en 1935 en la Estación de Ginebra, en el estado de Nueva York. El pedigrí de este híbrido interespecífico combina *Vitis labrusca* y *Vitis vinifera*.

Usar

Variedad de uva de mesa.

Nombre de la variedad en Francia

Suffolk red

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 Suffolk red está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2015, en la lista A.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven de color verde que presenta una densidad media a elevada nula de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde-amarillo, con una densidad baja a media de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color verde,
- a las hojas adultas orbiculares, enteras, con un seno peciolar en V, cerrado de lóbulos superpuestos, de dientes mucronados, cortos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos o cóncavos, una pigmentación antociánica nula de los nervios, un limbo alabeado o con bordes hacia el envés, ondulado entre los nervios, con hinchazón fina y, en el envés del limbo, una densidad nula o muy baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma plana o redondeada y de color rosa al madurar.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

0

Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	122	232	235	178	188	248	242	224	249
Allele 2	153	234	253	182	202	260	244	245	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Suffolk red posee un porte semi-erguido a erguido. Esta variedad presenta una vegetación vigorosa que precisa desmochados y cercenados regulares. Por su bajo potencial productivo, es necesario manejarla en poda larga. El Suffolk red sufre con fuerza la carencia en magnesio. Es sensible a la sequía, al millerandaje y a las heladas invernales. En ocasiones, esta variedad puede presentar problemas de marchitamiento cuando las bayas alcanzan la maduración.

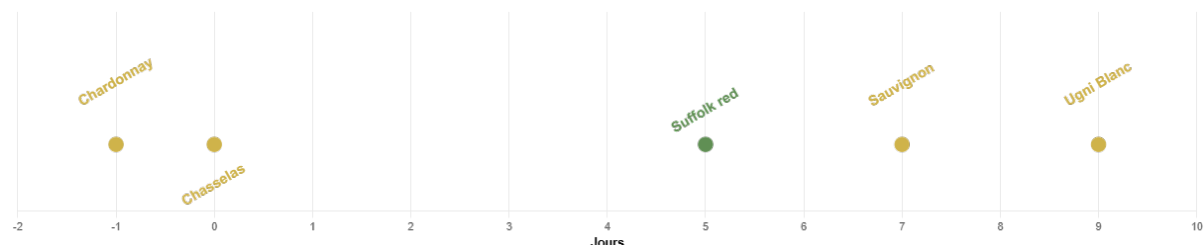
Selección clonal en Francia

Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad.

Fenología

Época de desborre: 5 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 1ª época, como la variedad Chasselas.

Debourrement



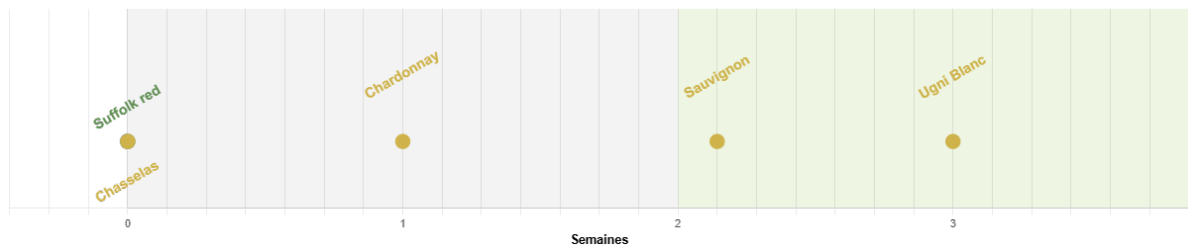
Potencial tecnológico

Los racimos de Suffolk red son pequeños y abiertos. Las bayas son apirenas, pequeñas, de sabor ligeramente foxé, con un pellejo fino y una pulpa jugosa. Al alcanzar la maduración, las bayas son poco ácidas y con elevado contenido de azúcar. Durante la conservación, el Suffolk red puede ser sensible al desgranado.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Suffolk red es sensible a la podredumbre, al mildiu y, de una manera especial, a los cicadélidos de la vid.

Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.



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