

# Onchette N

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad es originaria de Isère. Según los estudios genéticos realizados en Montpellier, la Onchette podría ser el resultado de un cruce entre el Gouais blanc y el Chatus.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Onchette

## 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, la Onchette está inscrita oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2016, en la lista A y está clasificada.

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven de color blanco con ribete carmíneo, que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color amarillento con zonas bronceadas,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color rojo,
- a las hojas adultas medianas a grandes, orbiculares, enteras o de tres lóbulos, con senos laterales superiores poco profundos, un seno peciolar en V abierto o poco abierto, dientes cortos en relación a su base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antociánica baja de los nervios, un limbo de color verde azulado mate, ondulado entre los nervios, con bordes hacia el envés o ligeramente alabeado y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente elíptica.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

0.1

## Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	135	223	239	176	196	244	238	235	249
Allele 2	141	232	249	178	196	252	254	245	271

### Cultivo y habilidades agronómicas

La Onchette posee un vigor medio a elevado y tiene un porte erguido. Esta variedad presenta una fértil excelente en poda corta.

### Selección clonal en Francia

Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad.

### Fenología

Época de desborre: 3 días después de la variedad Chasselas.  
Época de maduración: 2ª época, 2 semanas y media a 3 semanas después de la variedad Chasselas.

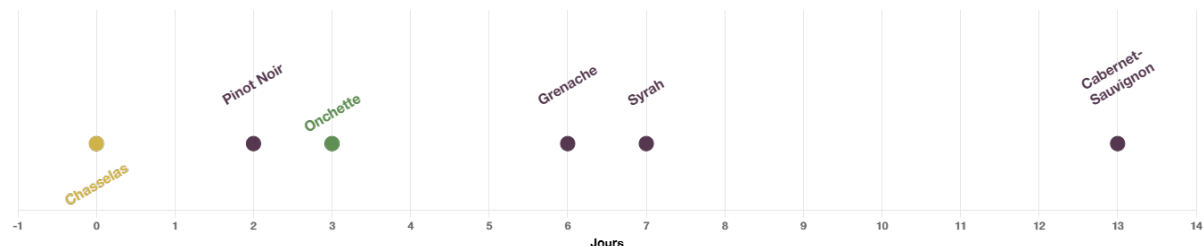
### Potencial tecnológico

Los racimos de la Onchette son pequeños a medianos, cilíndricos y más bien compactos. Las bayas son medianas, de sabor simple, con un pellejo fino y una pulpa jugosa. Sus vinos son ligeros, poco alcohólicos, bastante vivos y de aromas afrutados, especiados y de pimienta.

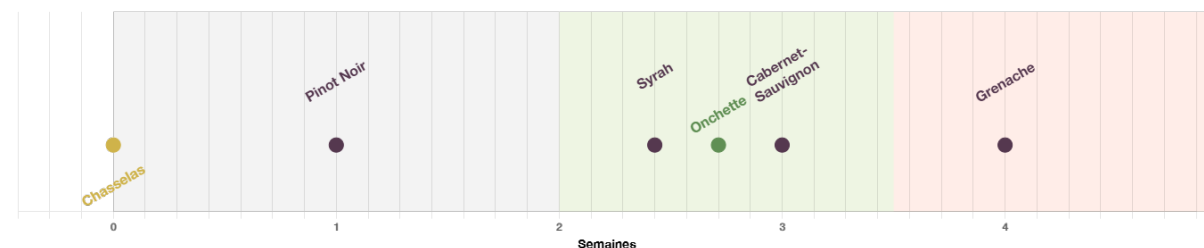
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Onchette es muy sensible a la podredumbre gris.

### Debourrement



### Maturité



### Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro  
©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

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*