

Caralicante N

Variedad destinada a la elaboración de zumo de fruta.



Origen

El Caralicante fue obtenido por A. Bonnet (Pépinières Richter) en torno al 1925. Es el resultado de un cruce entre el Carignan y el Alicante Henri Bouschet. Este parentesco ha sido confirmado por análisis genéticos realizados en Montpellier.

Usar

Variedad destinada a la elaboración de zumo de fruta.

Nombre de la variedad en Francia

Caralicante

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 Caralicante está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2017, en la lista A.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven de color blanco, que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color blanco con zonas bronceadas, con una densidad elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos de estrías rojas en la cara dorsal,
- a las hojas adultas de gran tamaño, de color verde oscuro, de tres o cinco lóbulos, con un seno peciolar en U o en V, abierto a poco abierto, dientes de largo medio a elevado en relación a su base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica baja de los nervios, un limbo brillante, con bordes hacia el envés, en paraguas, con hinchazón ligera y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada y con pulpa de color.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	2018
ha	0

Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	239	178	186	244	240	243	251
Allele 2	143	236	239	182	188	252	240	247	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Caralicante es una variedad vigorosa, fértil y de porte erguido.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Caralicante lleva el número 1244.

Fenología

Época de desborre: 5 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 1ª época, 1 semana y media a 2 semanas después de la variedad Chasselas.

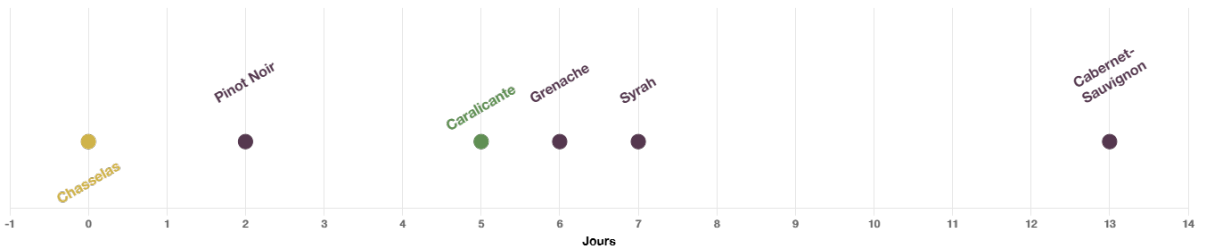
Potencial tecnológico

Los racimos del Caralicante son de tamaño mediano y moderadamente compactos. Las bayas son también de tamaño mediano, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio y una pulpa blanda. El zumo del Caralicante presenta un color adecuado. Los vinos elaborados con el Caralicante son muy astringentes y planos.

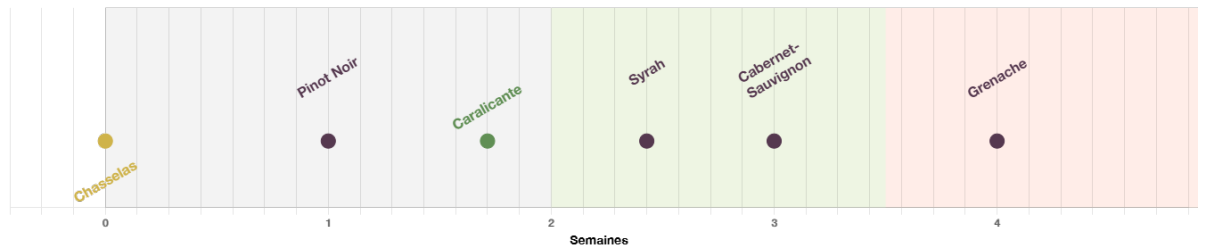
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

Esta variedad es sensible al mildiu. Por el contrario, es bastante tolerante a la excoriosis y a la eriosis.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centro de Recursos Biológicos de la Vid 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*