

# Airén B

Variedad de uva de vino y de mesa.



## Origen

El Airen es una variedad originaria de España o África del Norte, cultivada principalmente en la región española de La Mancha.

## Usar

Variedad de uva de vino y de mesa.

## Nombre de la variedad en Francia

Airén

## 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 Airen está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2020 en la lista A, y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en el catálogo de España.

---

## 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 verde o amarillo, con una densidad elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de estrías rojas,
- a las hojas adultas de cinco lóbulos, con un seno peciolar en V o en U abierto o poco abierto, con presencia bastante frecuente de un diente en el borde, dientes largos en relación a su base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo grueso, con bordes hacia el haz, con hinchazón ligera o liso y, en el envés del limbo, una densidad media a elevada de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma redondeada, con una epidermis que puede tornarse de un color ligeramente rosado si se produce un exceso de maduración.

# Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	223	243	178	188	248	254	233	251
Allele 2	143	232	253	191	200	260	254	243	271

## Cultivo y habilidades agronómicas

El Airen es una variedad bastante "rústica", productiva, vigorosa y de porte rastrero. En densidades de plantación reducidas, soporta bien los veranos cálidos y secos, incluso en terrenos poco fértiles.

## Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Airen lleva el número 1309.

## Fenología

época de desborre: 7 días después de la variedad Chasselas.  
época de maduración: 2ª época, 3 semanas después de la variedad Chasselas.

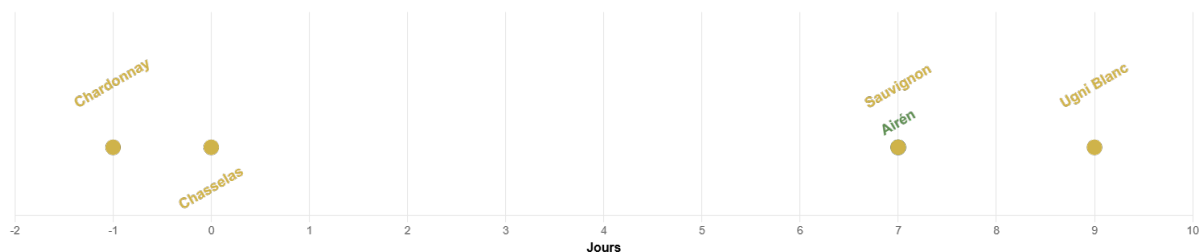
## Potencial tecnológico

Los racimos de Airen son grandes y con alas, pudiendo llegar al kg de peso, y más bien abiertos. Las bayas son grandes, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio a elevado y una pulpa jugosa. En su zona de origen, los vinos a base de Airen son poco ácidos, ligeramente aromáticos, con presencia importante de alcohol y son sensibles a la oxidación. Deben consumirse relativamente jóvenes. El Airen puede también utilizarse en ensamblaje en vinificación tinta o ser destilado para producir brandy.

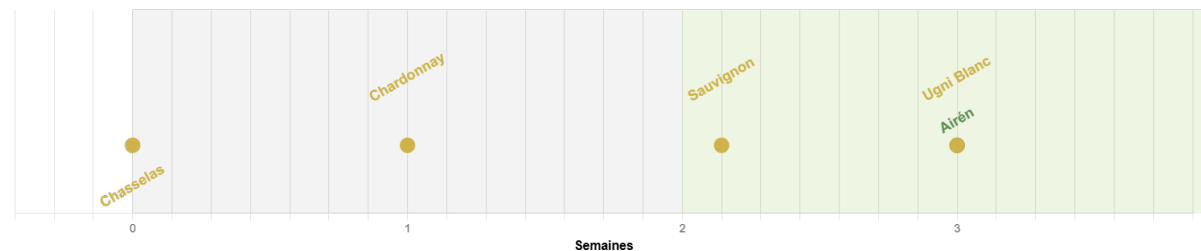
## Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Airen es 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 Montpellier, Marseillan, Francia.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.
- Wine Grapes. J. Robinson et al., 2012, Ed. Penguin, Inglaterra.
- Variedades de Vid en España. F. Cabello et al., 2011, Ed. Agrícola Española, España.



---

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