

# Uva biancona B

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad es originaria de Córcega.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Uva biancona

## 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 Uva biancona está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2020, en la lista A y está clasificado.

---

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad baja a muy baja de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde amarillento,
- a los entrenudos cortos,
- a las hojas adultas de tres o cinco lóbulos, con senos laterales superiores profundos con un fondo en V y ligeramente superpuestos, un seno peciolar poco abierto en V o cerrado de lóbulos superpuestos, que suele presentar un diente en el borde, dientes largos en relación a su base, de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo ligeramente alabeado o con bordes hacia el haz, con hinchazón ligera y, en el envés del limbo, una densidad nula de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente achatada.

# Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	143	238	239	176	186	262	240	233	249
Allele 2	149	238	239	191	188	262	254	263	255

## Cultivo y habilidades agronómicas

El Uva biancona es una variedad vigorosa, muy productiva, que debe manejarse en poda corta. Posee un porte semi-erguido a erguido. Los racimos pueden conservarse en la cepa durante mucho tiempo, hasta noviembre o incluso diciembre, sin alteraciones. Esta variedad es poco sensible a la corredura.

## Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Uva biancona lleva el número 1337.

En 2006, se llevó a cabo la plantación de un conservatorio de 3 clones en Córcega.

## Fenología

época de desborre: 8 días después de la variedad Chasselas.

época de maduración: 3ª época, 5 semanas y media después de la variedad Chasselas.

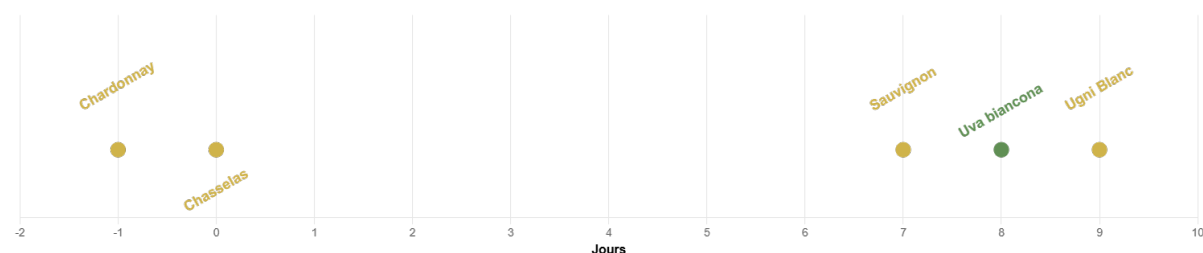
## Potencial tecnológico

Los racimos del Uva biancona son grandes y compactos. Las bayas son medianas, de sabor simple, con un pellejo grueso y una pulpa jugosa. Los rendimientos en mosto son bajos. Los mostos son poco sensibles a la oxidación. Los vinos presentan una graduación alcohólica baja, una acidez marcada y aromas bastante neutros. El Uva biancona puede ser interesante en ensamblaje para mejorar la vivacidad de los vinos.

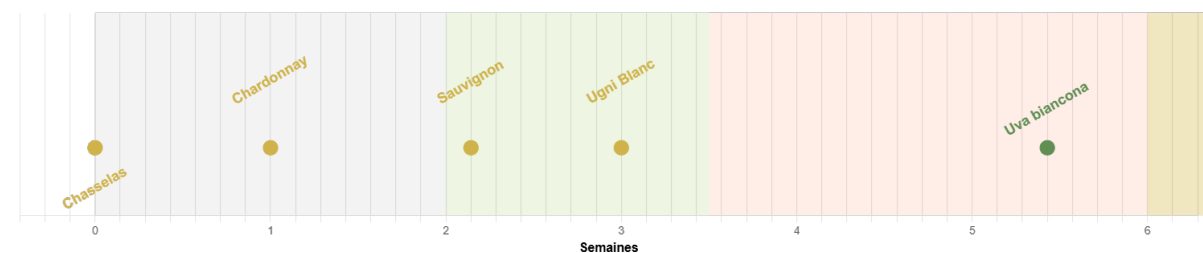
## Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Uva biancona es sensible a la yesca y parece presentar también una cierta sensibilidad al mildiu. En ciertas añadas, puede presentar podredumbre ácida.

## Debourrement



## Maturité



## Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala y V. Vermorel, 1901-1910, Ed. Masson, París, Francia, (con el nombre de "Biancone").

- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, Francia, (con el nombre de "Biancone").
- Les cépages insulaires ou le Riacquistu des cépages corses. CRVI de Corse, 2016, San Giuliano, Francia.
- Wine Grape Varieties of Australie. G.Kerridge y A. Anticliff, 1999, Ed. CSIRO, Australia (con el nombre de "Biancone").

Publicaciones de CIVAM Córcega: Lexique des noms corses de cépages, noviembre de 1989, actualizado en diciembre de 1992; Caractéristiques générales et aptitudes des cépages corses, mayo de 1995.



---

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