

# Cualtacciu B

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad es originaria de Córcega, probablemente del viñedo de Balagne.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Cualtacciu

## 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 Cualtacciu 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 de color blanco, que presenta una densidad media de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde amarillento, con una densidad media de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos de color verde,
- a las hojas adultas pequeñas, orbiculares o cuneiformes, de tres o cinco lóbulos, con senos laterales poco profundos, un seno peciolar abierto en U, dientes pequeños, cortos en relación a su base, de lados rectilíneos o convexos, mucronados, una pigmentación antociánica nula de los nervios, un limbo verde claro mate, con bordes hacia el envés, con hinchazón fina y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos tumbados y una densidad baja de pelos erguidos,
- a las bayas de forma elíptica corta.

# Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	153	223	249	186	196	248	240	233	239
Allele 2	153	238	262	186	196	258	254	243	261

## Cultivo y habilidades agronómicas

El Cualtacciu es productivo, vigoroso y con un porte semi-erguido a horizontal.

## Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Cualtacciu lleva el número 1314.

En 2006, se llevó a cabo la instalación en Córcega por parte del CRVI de un conservatorio de 5 clones.

## Fenología

época de desborre: 7 días después de la variedad Chasselas.

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

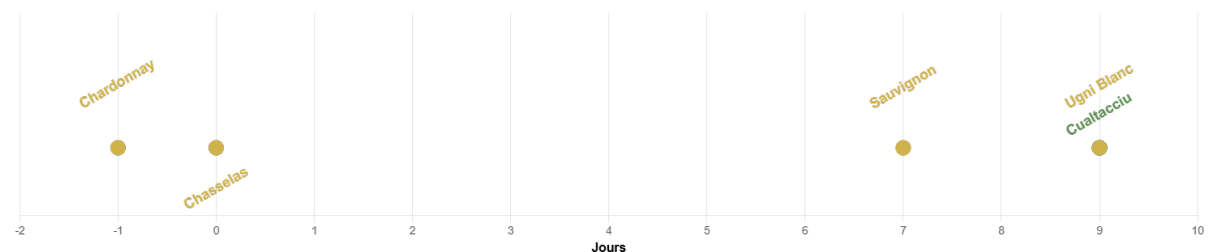
## Potencial tecnológico

Los racimos del Cualtacciu son medianos y compactos. Las bayas son pequeñas a medianas, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio y una pulpa moderadamente jugosa. Los vinos presentan poco cuerpo, una acidez marcada, mordiente y unos aromas expresivos, con dominantes de cítricos y de frutas exóticas. El Cualtacciu puede ser interesante en ensamblaje para mejorar la vivacidad de los vinos.

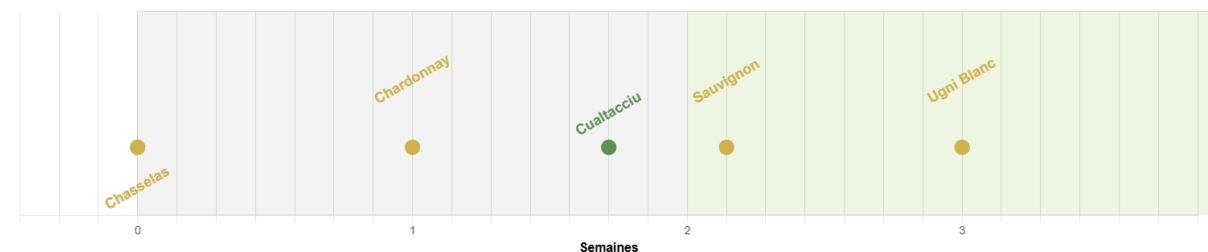
## Susceptibilidad a enfermedades y plagas

[en proceso de redacción]

## Debourrement



## Maturité



## Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.
- Les cépages insulaires ou le Riacquistu des cépages corses. CRVI de Corse, 2016, San Giuliano, Francia.
- 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*