

Nuevo

Sirano N

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad fue obtenida por el INRAE. Este híbrido interespecífico es el resultado de un cruce entre un descendiente de *Muscadinia rotundifolia* y el Bronner.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Sirano

Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea.

Datos regulatorios

En Francia, el Sirano está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2021 en la lista A y está clasificado.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano con un ligero ribete carmíneo y que presenta una muy baja densidad de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde,
- a los pámpanos herbáceos de color verde,
- a las hojas adultas de gran tamaño, cuneiformes, con cinco lóbulos, con senos laterales superiores poco profundos o moderadamente profundos o bastante profundos y generalmente cerrados, un seno peciolar ligeramente superpuesto, dientes medianos, cortos en relación con su anchura en la base, con lados rectilíneos y convexos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo brillante, con hinchazón, ligeramente involuto y revoluto en los bordes y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos tumbados y de pelos erguidos,
- a las bayas de forma redondeada.

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	135	223	241	186	184	252	238	243	239
Allele 2	143	225	247	191	194	260	240	243	239

Cultivo y habilidades agronómicas

El Sirano es muy productivo, vigoroso y precisa un empalzamamiento cuidadoso. Esta variedad tiene un porte erguido a semi-erguido.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Sirano lleva el número 1359.

Fenología

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

Debourrement

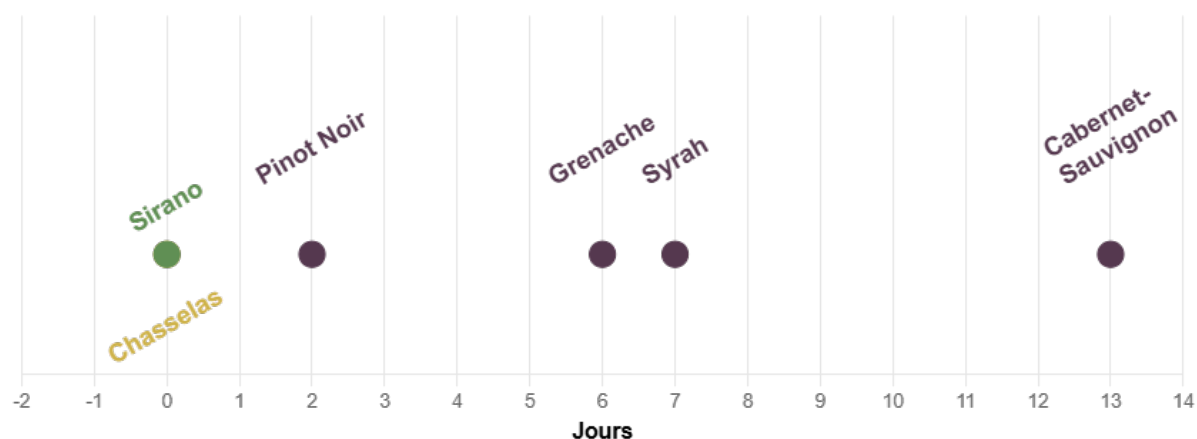
Potencial tecnológico

Los racimos de Sirano son de tamaño medio y compactos, con bayas de tamaño medio y sabor simple. Esta variedad produce vinos principalmente especiados y con notas vegetales positivas. Los vinos son frescos y con cuerpo, con taninos finos y una intensidad de color bastante fuerte.

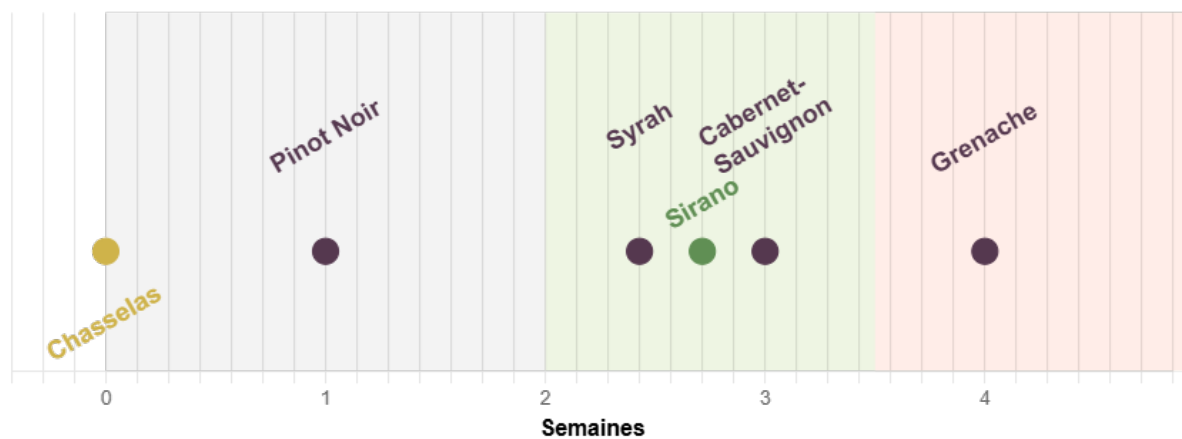
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Sirano es resistente al mildiu y al oídio. También presenta una buena tolerancia al black rot, pero puede ser un poco sensible a la podredumbre gris y a los cicadélidos.

Según el obtentor, para preservar los factores de resistencia, según los conocimientos actuales, es indispensable realizar dos tratamientos fungicidas contra el mildiú y el oídio. Esta protección debe reforzarse en caso de fuerte presión de la enfermedad.



Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.

- [Ficha varietal Sirano](#). INRAE Grand-Est Colmar, 2026.



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