

Calitor N

Variedad de uva de vino.



Origen

El Calitor es una variedad de origen provenzal.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Calitor

Sinonimia

En Francia, esta variedad puede denominarse oficialmente "Pécoui touar" por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Calitor está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificado.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color amarillo con zonas bronceadas,
- a las hojas adultas de cinco lóbulos, con un seno peciolar poco abierto o de lóbulos ligeramente superpuestos, dientes largos respecto a la anchura en la base, de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo alabeado, con bordes hacia el haz y, en el envés del limbo, una densidad media a elevada de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
-----	------	------	------	------	------	------	------

ha	299	319	195	204	60	40	11
----	-----	-----	-----	-----	----	----	----

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVM5	VVM7	VVM27	VRZAG62	VRZAG79	VVM25	VVM28	VVM32
----------------	------	------	------	-------	---------	---------	-------	-------	-------

Allele 1	131	223	239	176	186	252	238	235	239
----------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Allele 2	131	236	249	182	204	252	240	235	255
----------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Cultivo y habilidades agronómicas

El Calitor es una cepa fértil y productiva que se puede manejar en poda corta.

Selección clonal en Francia

Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad.

Fenología

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

Época de maduración: 3ª época, 4 semanas después de la variedad Chasselas.

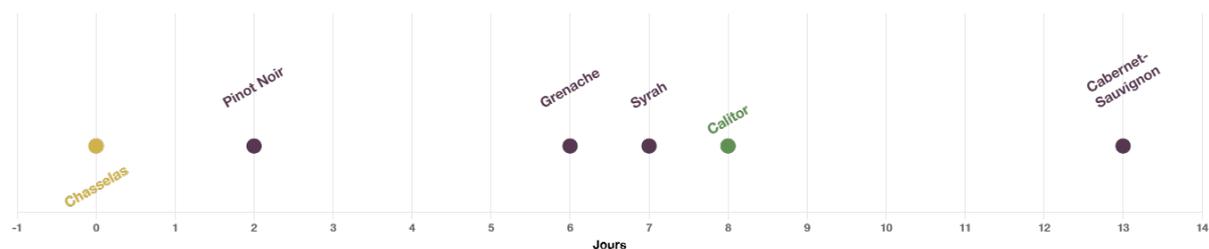
Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas son grandes. El Calitor produce vinos ligeros, planos, sin acidez y de color deficiente.

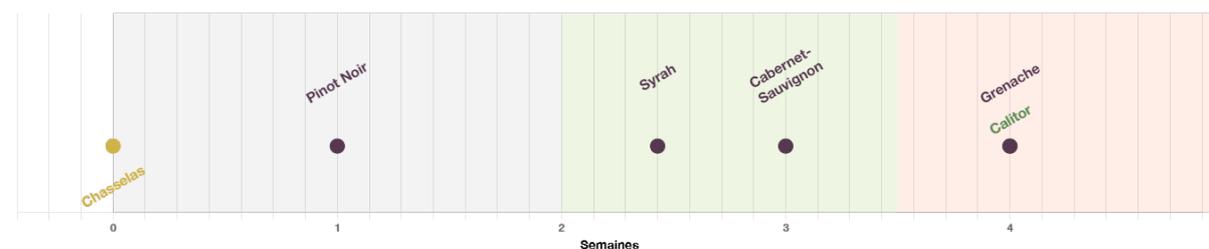
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Calitor es sensible al mildiu y a la podredumbre gris. Por el contrario, tolera bien el oídio.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, Francia.
- 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.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala y V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, París, Francia.



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