

Alphonse Lavallée N

Variedad de uva de vino y de mesa.



Origen

Esta variedad de origen desconocido se desarrolló a partir de la segunda mitad del siglo XIX. Según los análisis genéticos publicados, sería el resultado de un cruce entre el Gros Colman y el Muscat de Hambourg.

Usar

Variedad de uva de vino y de mesa.

Nombre de la variedad en Francia

Alphonse Lavallée

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 Alphonse Lavallée está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista. Está clasificado como variedad de vino solo en determinados departamentos (véase reglamentación en vigor). Esta variedad también está inscrita en los registros de otros países miembros de la Unión Europea: Austria, Bulgaria, España, Italia y Portugal.

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 muy bronceadas o rojizas,
- a las hojas adultas de gran tamaño, orbiculares o cuneiformes, de cinco lóbulos con senos laterales inferiores poco profundos, un seno peciolar poco abierto con base en U o de lóbulos ligeramente superpuestos, dientes largos respecto a su anchura en la base, de lados convexos o rectilíneos, una pigmentación antocianica media de los nervios, un limbo con bordes hacia el haz, con hinchazón y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada y con una sección transversal en ocasiones irregular.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	2045	4550	5255	3534	1544	938	652

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	223	249	182	186	240	238	243	251
Allele 2	133	236	255	182	204	252	254	243	271

Cultivo y habilidades agronómicas

Esta cepa vigorosa, productiva, de porte horizontal o rastrero suele manejarse en poda corta. No obstante, también puede ser empalizada y podada larga. El Alphonse Lavallée está destinado, fundamentalmente, a la producción de uva de mesa.

Selección clonal en Francia

Los tres clones autorizados de Alphonse Lavallée llevan los números 319, 797 y 798. Estos clones diferentes se utilizan principalmente para la producción de uva de mesa.

Fenología

Época de desborre: 6 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 2ª época, 3 semanas después de la variedad Chasselas.

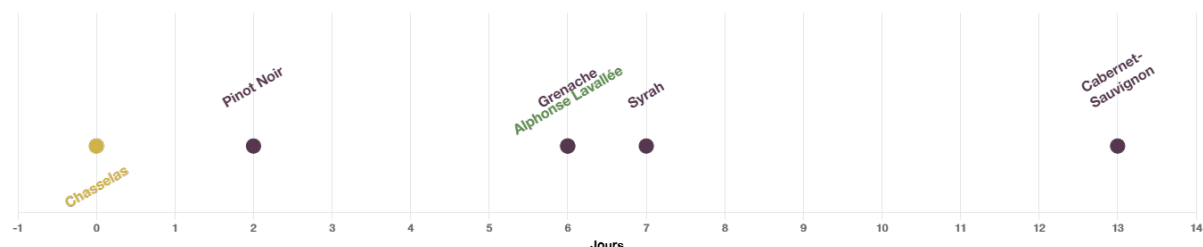
Potencial tecnológico

Los racimos son medianos a grandes y las bayas son de tamaño muy grande. La piel es gruesa, crujiente. La pulpa es firme y jugosa. Cuando se cultiva como uva de mesa, esta variedad de bajo potencial aromático presenta una aptitud ideal para la conservación y resiste bien al transporte. Cuando se vinifica, el Alphonse Lavallée produce unos vinos comunes, corrientes, de color moderado, medianamente alcohólicos y poco ácidos.

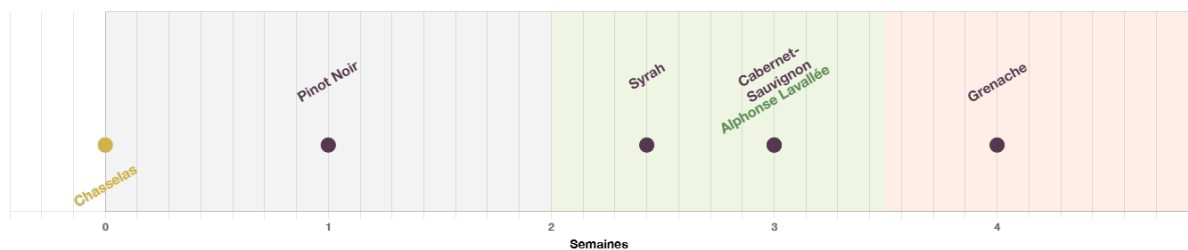
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Alphonse Lavallée se muestra bastante sensible al oídio y a la excoriosis. En ausencia de problemas de ruptura de las bayas, el Alphonse Lavallée es poco sensible a la podredumbre gris pues los racimos son sueltos.

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*