



## Alvina N



### Nombre de la variedad en Francia

Alvina

### Origen

Esta variedad fue obtenida en 1965 por el INRA mediante el cruce entre el Alphonse Lavallée y la Sultanine.

### Sinonimia

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

### Datos reglamentarios

En Francia, la Alvina está inscrita oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A.

### Uso

Variedad de uva de mesa.

### Evolución de las superficies cultivadas en Francia



### Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad media de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes verdes con zonas bronceadas,
- a las hojas adultas orbiculares o pentagonales, de gran tamaño, de cinco lóbulos, con senos laterales poco profundos, un seno peciolar cerrado de lóbulos muy superpuestos, dientes cortos de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antociánica nula de los nervios, un limbo liso, alabeado, ligeramente abultado y ondulado cerca del peciolo y, en el envés del limbo, una densidad nula de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma elíptica corta.

### Perfil genético

Microsatélite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
<b>Alelo 1</b>	131	232	249	182	186	252	238	243	249
<b>Alelo 2</b>	143	236	253	191	188	260	238	243	251

## Fenología

Época de desborre: 1 día después de la variedad Chasselas.

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

## Aptitudes para el cultivo y agronómicas

La Alvina es una variedad de vigor elevado con un porte semi-erguido u horizontal. La Alvina debe ser empalizada y manejarse en poda larga. Es muy poco sensible a la corredura y al millerandaje.

## Sensibilidad a las enfermedades y a las plagas

La Alvina es muy poco sensible a la podredumbre gris.

## Potenciales tecnológicos

Los racimos de la Alvina son grandes a muy grandes, ligeramente compactos, con un pedúnculo corto. Las bayas son pequeñas a medianas, con una pruina pronunciada y tienen tendencia a tomar color de forma irregular. La piel es poco gruesa y la pulpa es jugosa con un sabor neutro. Las bayas de la Alvina suelen ser apirenas y, si tienen pepitas, son blandas y poco perceptibles. La Alvina presenta una aptitud ideal para la conservación y el transporte.

## Selección de clones en Francia

El único clon autorizado de la Alvina lleva el número 968.

## 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 - Montpellier SupAgro, Marseillan, Francia.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.

## Descripción de clones autorizados en Francia

N° de Clon	Identidad y disponibilidad		Datos agronómicos		Datos tecnológicos	
	Origen	Selección	Fertilidad	Nivel de producción	Contenido en azúcares	Potencial de color
	Año de autorización	Referencias agronómicas	Peso de los racimos	Vigor	Acidez total	Estructura tánica
	Superficie de multiplicación (año)		Tamaño de las bayas	Sensibilidad a la podredumbre gris	Intensidad aromática	Aptitudes enológicas
<b>968</b>	1990	INRA				

ENTAV 



Esta obra está puesta a disposición según los términos de la [Licencia Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)