



## Granita N



### Nombre de la variedad en Francia

Granita

### Origen

Esta variedad fue obtenida por el INRA y la SICAREX Beaujolais en los años '80 y procede de un cruce entre el Auxerrois y el Portugais bleu.

### Sinonimia

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

### Datos reglamentarios

En Francia, el Granita está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2014, en la lista A y está clasificado.

### Uso

Variedad de uva de vino.

### Evolución de las superficies cultivadas en Francia

ha

2018

0

### Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad baja de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde, con una densidad nula o muy baja de pelos tumbados,
- a las hojas adultas orbiculares, de color verde oscuro, de cinco lóbulos, con senos laterales abiertos o ligeramente superpuestos con fondo en U, un seno peciolar en llave o en U, abierto, dientes medianos en relación a su base, de lados rectilíneos o con un lado convexo y un lado cóncavo, una pigmentación antociánica baja a media de los nervios, un peciolo con color, un limbo plano o con bordes hacia el haz, con hinchazón y, en el envés del limbo, una densidad nula de pelos tumbados y erguidos en el limbo,
- a las bayas de forma redondeada.

## Perfil genético

Microsatélite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
<b>Alelo 1</b>	149	229	239	178	196	244	248	227	249
<b>Alelo 2</b>	149	236	255	191	204	250	248	227	271

## Fenología

Época de desborre: 9 días después de la variedad Chasselas.

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

## Aptitudes para el cultivo y agronómicas

El Granita es una variedad vigorosa de porte horizontal. Es moderadamente productiva y se puede manejar en poda larga o corta. En ocasiones, el Granita es susceptible al millerandaje.

## Sensibilidad a las enfermedades y a las plagas

El Granita es sensible al mildiu y al oídio. Por el contrario, es bastante resistente a la podredumbre gris.

## Potenciales tecnológicos

Los racimos del Granita son pequeños y moderadamente compactos. Las bayas son medianas, de sabor simple, con un pellejo fino y una pulpa blanda. Los vinos obtenidos presentan una graduación alcohólica baja. Son poco ácidos, con color, aromáticos y muy ricos en taninos. Los aromas son afrutados (frambuesa, amílico) y florales (rosa).

## Selección de clones en Francia

El único clon autorizado de Granita lleva el número 1228.

## Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centro de Recursos Biológicos de la Vid de Vassal-Montpellier, INRAE - Montpellier SupAgro, Marseillan, 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
1228	Rhône	Sicarex Beaujolais - IFV				
	2015	Beaujolais				

ENTAV  INRA®



Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

