

ALPHONSE LAVALLÉE

Fu ottenuto in Francia nel secolo scorso da una vivaista, pare incrociando il Bellino x il Lady Downes Seedling. È conosciuto anche come Ribier, specie in California.

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice espanso, un po' tomentoso, verde-biancastro con orlo carminato, foglioline apicali un po' piegate, verde chiaro con leggero tomento. Foglia medio-grande, pentagonale, tri-quinquelobata, lembo di colore verde cupo, opaco, leggermente bollosa, spesso. Seno peziolare a U-V poco aperto o chiuso. Grappolo medio-grande, cilindrico-conico, alato, giustamente spargolo. Acino medio-grande, piuttosto sferico, di colore blu scuro uniforme, buccia pruinosa ed abbastanza consistente; polpa mediamente croccante e succosa a sapore semplice, dolce, gradevole.

Caratteristiche fenologiche ed agronomiche:

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di maturazione: medio-tardiva.

Vigoria: buona.

Fertilità reale: 1,50.

Produzione: elevata.

Peso grappolo: 400-500 g.

Peso acino: 7-9 g.

Vinaccioli: 3,1 per acino.

Tenore zuccherino: 13-14%.

Acidità totale: 5%.

PH: 3,35.

Resistenza ai trasporti: elevata.

Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento purché espanse preferendo il tendone, la pergola e la spalliera anche come cordone speronato.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile all'oidio e all'escoriosi e nella norma alle altre malattie e ai parassiti. Evidenzia fenomeni di incompatibilità se innestato su Kober 5BB.

Giudizio complessivo: buona la resistenza ai trasporti e discreta alla conservazione. È discretamente accettato sia sui mercati nazionali che esteri per il suo colore uniforme, la polpa croccante e il grappolo di dimensioni contenute. La presenza di un numero di vinaccioli elevato non permette un gradimento più elevato da parte del consumatore.

Cloni in moltiplicazione: Alphonse Lavallée Intra-Entav 319



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1990	2000	2010
ETTARI	877	218	218

Tendone di Alphonse Lavallée in Puglia

