

RIESLING B.

Cepa originaria de los valles de Rhin, difundida posteriormente en otros países del norte y centro de Europa.



Caracteres ampelográficos: la variedad es bastante homogénea; las diferencias hacen referencia a las dimensiones del racimo y las características organolépticas del producto. Pámpano de ápice expandido, algodónoso, blanquecino con hojas apicales despegadas y blanquecinas. Hoja de dimensiones medianas, redondeada casi entera, borde espeso, ondulado, de color verde oscuro, nervaduras de las bases rojas-purpúreas, visibles. Seno peciolar en V cerrado, a veces con bordes sobrepuestos. Superficie inferior aracnoidea. Racimo pequeño, compacto. Baya media-pequeña, esferoidal, de color amarillo dorado; piel consistente; pulpa jugosa de sabor delicadamente aromático.

Aptitudes de cultivo: cepa de óptimo vigor con porte de la vegetación semirastrero y no excesivamente equilibrado. Prefiere terrenos situados en colinas, bien expuestos y suelos no demasiado arcillosos, ni húmedos.

Formación y poda: prefiere formas ligeramente extendidas y podas medias-largas.

Época de brotación: media.

Época de maduración: media.

Producción: discreta y bastante constante, siempre y cuando no aparezcan los síntomas de corrimiento.

Sensibilidad a las enfermedades y adversidades: puede sufrir corrimientos en áreas no adecuadas, requiere zonas bien expuestas y ventiladas para evitar excesivos daños causados por la botrytis. Buena resistencia a los fríos invernales y otoñales.

Potencial enológico: proporciona óptimos vinos finos de color amarillo pajizo con reflejos verdosos, secos, ligeramente aromáticos, vivos, perfumados.

Clones en multiplicación: Riesling (Renano) R 2, VCR 3, ISV3, ISVF1T; clones franceses: Inra-Entav 49.



SUPERFICIE CULTIVADA EN ESPAÑA

AÑO	1990	1999	2009
HECTÁREAS	29	30	135

SUPERFICIE CULTIVADA EN ITALIA

AÑO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTÁREAS	374	283	378	623	700

SUPERFICIE CULTIVADA EN FRANCIA

AÑO	1968	1979	1988	1998	2006
HECTÁREAS	1.047	2.195	2.918	3.404	3.423

RIESLING B.

R2

Origen: San Michele all'Adige (TN)

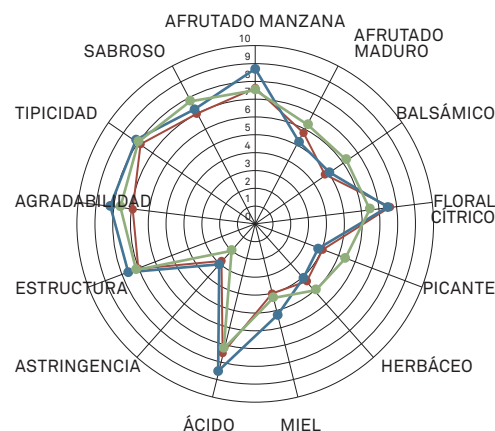
Año de homologación: 1969



Potencial enológico: proporciona vinos caracterizados por sus aromas muy delicados, que evolucionan en un buqué fino; para consumo joven.

ANÁLISIS SENSORIAL

— Media varietal — R2 — VCR3

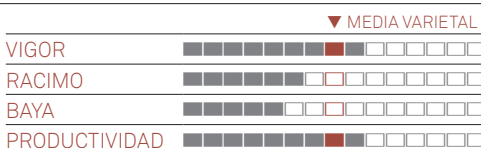


RIESLING B.

VCR3

Origen: Cervignano (UD)

Año de homologación: 1995



Potencial enológico: proporciona vinos de óptima acidez y estructura. Resulta especialmente interesante durante la degustación, gracias a su perfume y cuerpo.