

Macabeu B

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad es originaria de España, probablemente de Cataluña. Según los análisis genéticos publicados, el Macabeu sería el resultado de un cruce entre el Gibi y el Brustiano faux.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Macabeu

Sinonimia

En la Unión Europea, el Macabeu es oficialmente denominado con otros nombres: Macabeo (España), Maccabeau (Grecia) y Viura (España). Estos sinónimos están oficialmente reconocidos en Francia por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Macabeu está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en los registros de otros países miembros de la Unión Europea: España y Grecia.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad muy elevada de pelos tumbados,
- al pámpano con entrenudos con frecuencia achatados y estriados,
- a las hojas adultas de gran tamaño, de cinco lóbulos con un seno peciolar poco abierto o cerrado, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo verde claro brillante, con bordes hacia el haz en el borde y, en el envés del limbo, una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las bayas de forma redondeada.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	4429	5975	7077	7621	5771	3536	1636

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	232	239	186	188	244	238	235	249
Allele 2	143	234	239	191	188	258	240	257	255

Cultivo y habilidades agronómicas

El Macabeu es una variedad productiva, vigorosa, de porte erguido, que se puede manejar en poda corta. Es sensible al viento. Hay que evitar plantarla en lugares frescos y húmedos, así como en suelos demasiado secos, donde se muestra proclive al apoplegia y a una caída precoz de las hojas.

Selección clonal en Francia

Los diez clones autorizados de Macabeu llevan los números 630, 631, 632, 633, 706, 735, 736, 737, 789 y 1025. Un conservatorio de unos sesenta clones fue instalado en los Pirineos Orientales entre 1979 y 1980. Un otro conservatorio de 60 clones fue implantado en el departamento de Aude en 2010.

Fenología

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

Época de maduración: 3ª época, 4 semanas después de la variedad Chasselas.

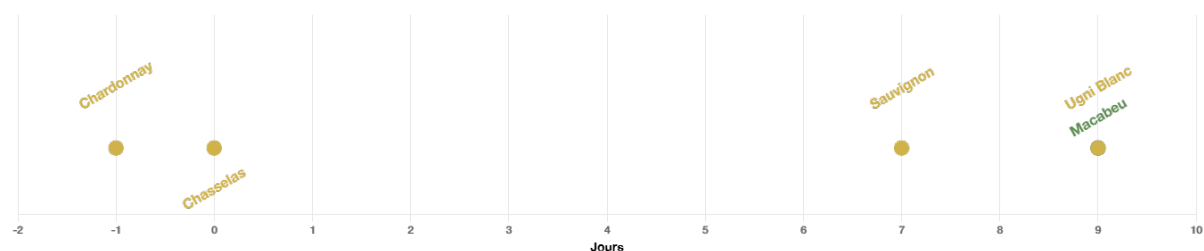
Potencial tecnológico

Los racimos son muy grandes y las bayas de medianas a grandes. En función de las condiciones de cultivo, el Macabeu permite obtener vinos blancos secos, espumosos o incluso vinos dulces naturales. Los vinos blancos secos y espumosos son ligeros, agradables, pero suelen carecer de acidez y finura. Los aromas (con notas ocasionales de hinojo) también son poco intensos.

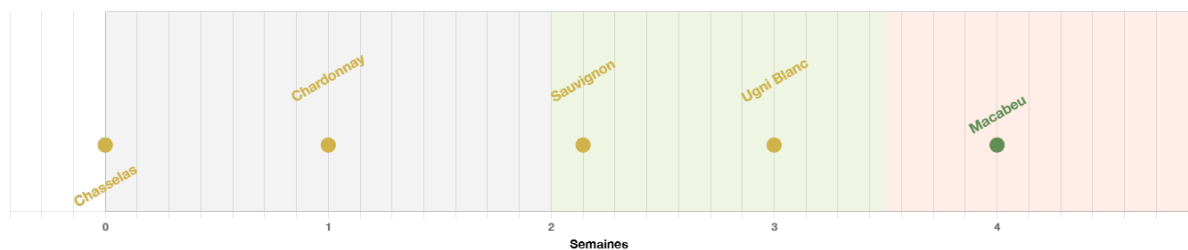
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Macabeu se muestra bastante sensible a los ácaros, a la podredumbre gris y a la necrosis bacteriana.

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*