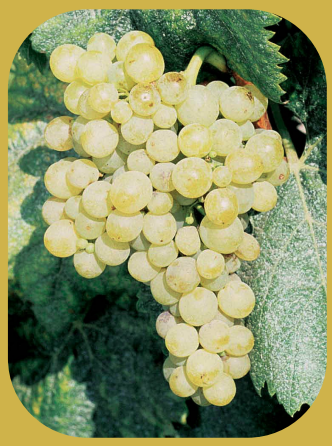
Madeleine angevine Oberlin B

Variedad de uva de mesa.



Origen

Esta variedad de uva de mesa fue obtenida por C. Oberlin en el siglo XIX, en Alsacia. Según los análisis genéticos realizados en Montpellier, esta variedad sería el resultado de un cruce entre la Madeleine angevine y el Bouquettraube.

Usar

Variedad de uva de mesa.

Nombre de la variedad en Francia

Madeleine angevine Oberlin

Sinonimia

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

Datos regulatorios

En Francia, la Madeleine angevine Oberlin está inscrita oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" en la lista A.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:
- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde o amarillo,
- a las hojas adultas orbiculares, enteras, con un seno peciolar cerrado o de lóbulos superpuestos, con fondo en U y frecuentemente limitado por el nervio cerca del peciolo, dientes pequeños con lados rectilíneos, una pigmentación antociánica nula de los nervios, un limbo con hinchazón intensa, alabeado, abultado y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma elíptica u ovoide.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	2008	2018
ha	427	167	7	0

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	133	234	243	178	188	260	254	227	271
Allele 2	133	236	247	178	204	260	254	243	271

Cultivo y habilidades agronómicas

La Madeleine angevine Oberlin es una variedad moderadamente vigorosa, de porte semi-erguido y que se puede manejar en poda corta. Esta variedad es sensible al millerandaje.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Madeleine angevine Oberlin lleva el número 1321.

Potencial tecnológico

Los racimos son medianos y poco compactos. Las bayas también son medianas con piel de grosor medio y pulpa jugosa de sabor simple.

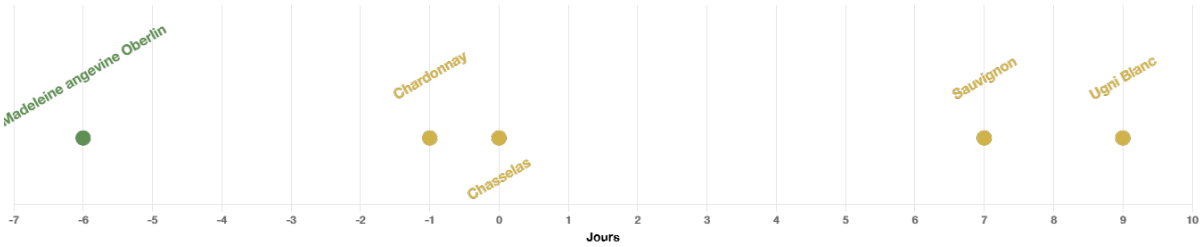
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Madeleine angevine Oberlin es poco sensible a la podredumbre gris, al oídio y al mildiu.

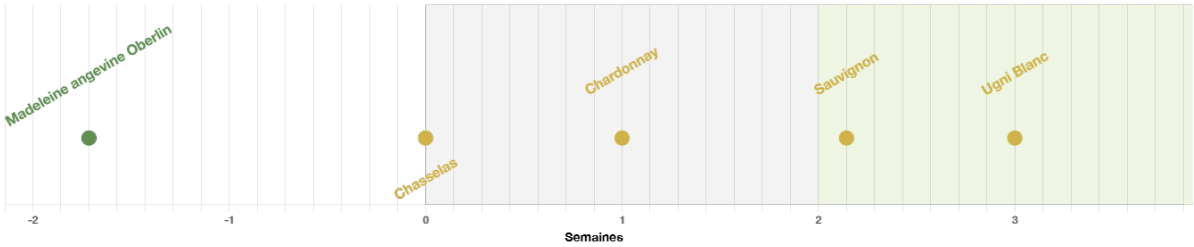
Fenología

época de desborre: 6 días antes de la variedad Chasselas.
época de maduración: precoz, 1 semana y media semanas antes de la variedad Chasselas.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

- 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.

Plantuva, todos los derechos reservados,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados