

Oeillade noire N

Variedad de uva de vino y de mesa.



Origen

Esta variedad, totalmente diferente del Cinsaut, con quien se confunde en ocasiones, es originaria del sur de Francia.

Usar

Variedad de uva de vino y de mesa.

Nombre de la variedad en Francia

Oeillade noire

Sinonimia

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

Datos regulatorios

En Francia, la Oeillade noire está inscrita oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" en la lista A y clasificada.

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 verdes o con zonas ligeramente bronceadas,
- a las hojas adultas cuneiformes o pentagonales, de tres lóbulos, con un seno peciolar cerrado con lóbulos ligeramente superpuestos, dientes grandes, de largo medio en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo con hinchazón leve, ocasionalmente abultado y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos erguidos y una densidad baja de pelos tumbados,
- a las bayas de forma elíptica.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1988	2000	2008	2018
ha	40	6	25	11

Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	243	176	188	256	238	227	239
Allele 2	131	236	249	178	204	260	248	233	239

Cultivo y habilidades agronómicas

La Oeillade noire es una variedad moderadamente vigorosa, de porte erguido y que debe manejarse en poda corta. En ocasiones, es sensible a la corredura y al millerandaje.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Oeillade noire lleva el número 1176. Un conservatorio de una decena clones fue implantado en el Aude en 2010.

Fenología

época de desborre: 11 días después de la variedad Chasselas.
 época de maduración: 2ª época, 3 semanas después de la variedad Chasselas.

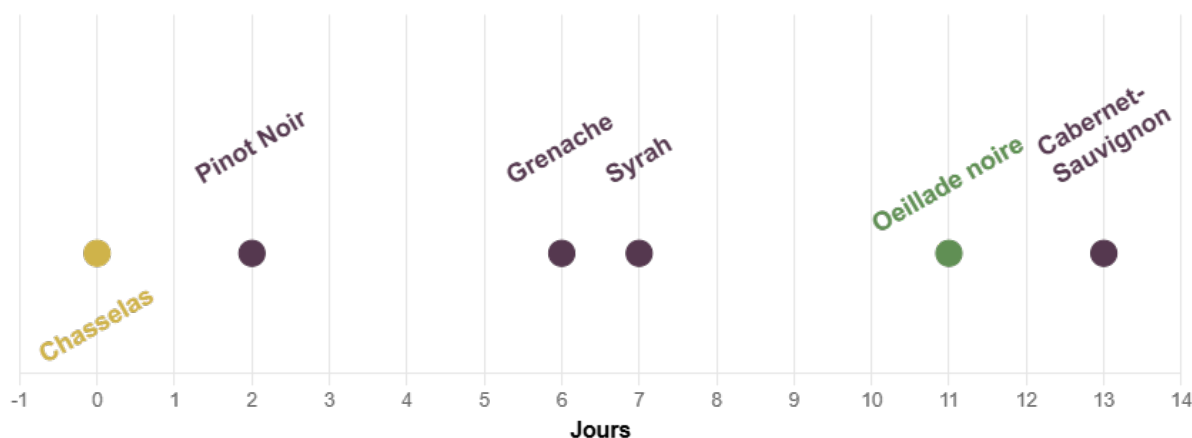
Potencial tecnológico

Los racimos son medianos a grandes y moderadamente compactos. Las bayas también son medianas a grandes, con piel poco gruesa y pulpa jugosa de sabor simple. Al vinificarse, la Oeillade noire produce unos vinos ligeros y de coloración deficiente.

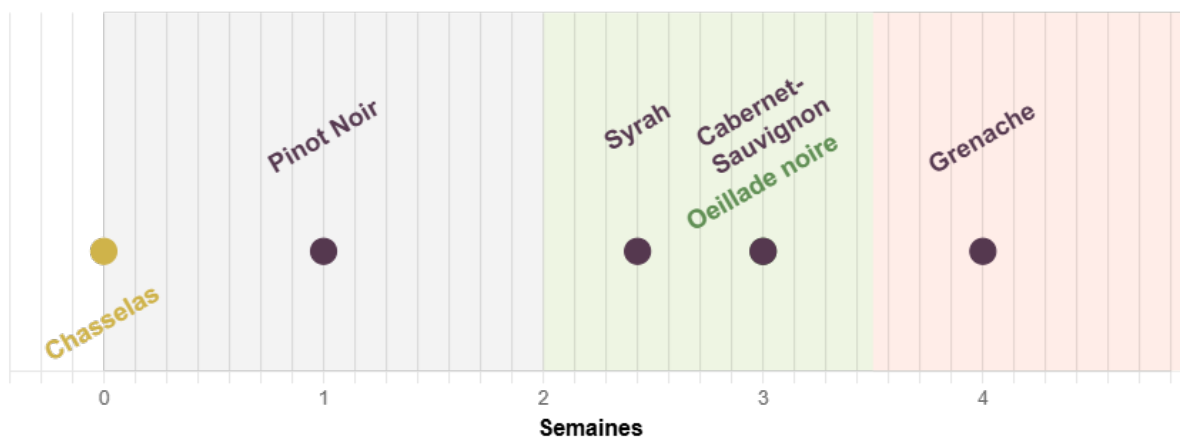
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Oeillade noire es sensible a los cicadélidos de la vid y a la podredumbre gris.

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*