

Ribol N

Variedad de uva de vino y de mesa.



Origen

Esta variedad fue obtenida en 1958 por el INRA mediante el cruce entre la Olivette blanche y el Alphonse Lavallée.

Usar

Variedad de uva de vino y de mesa.

Nombre de la variedad en Francia

Ribol

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, el Ribol está oficialmente inscrito en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A. Está clasificado como variedad de vino solo en algunos departamentos (véase normativa en vigor). Esta variedad también está inscrita en el registro de Croacia y Portugal.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad baja de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes verdes con zonas bronceadas,
- a los pámpanos con una pigmentación nula de los nudos y los entrenudos,
- a las hojas adultas orbiculares, de tres lóbulos con un seno peciolar abierto a poco abierto en V, dientes medios a largos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo con hinchazón leve y, en el envés del limbo, una densidad nula o muy baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma elíptica con pruina importante.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

| Año | 1979 | 1988 | 1998 | 2008 | 2018 |
|-----|------|------|------|------|------|
| ha | 10 | 74 | 180 | 165 | 78 |

Perfil genético

| Microsatellite | VVS2 | VMD5 | VMD7 | VMD27 | VRZAG62 | VRZAG79 | VMD25 | VMD28 | VMD32 |
|----------------|------|------|------|-------|---------|---------|-------|-------|-------|
| Allele 1 | 131 | 223 | 249 | 182 | 204 | 252 | 238 | 243 | 261 |
| Allele 2 | 135 | 234 | 255 | 191 | 204 | 258 | 254 | 259 | 271 |

Cultivo y habilidades agronómicas

El Ribol es una variedad de vigor medio a fuerte con un porte erguido a semi-erguido. Se puede manejar en poda corta o larga moderada y es poco sensible al millerandaje.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Ribol lleva el número 503.

Fenología

Época de desborre: 9 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 2ª época, 3 semanas y media después de la variedad Chasselas.

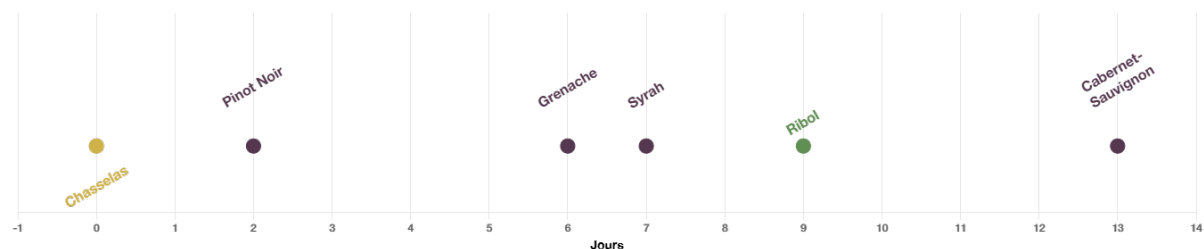
Potencial tecnológico

Los racimos del Ribol son grandes, moderadamente compactos, con un pedúnculo largo y poco lignificado. Las bayas son grandes. La piel es gruesa y la pulpa es firme, con un sabor neutro y de calidad gustativa media. Esta variedad presenta una aptitud óptima para la conservación y el transporte. Los vinos elaborados a partir del Ribol son ligeros y de bajo grado alcohólico.

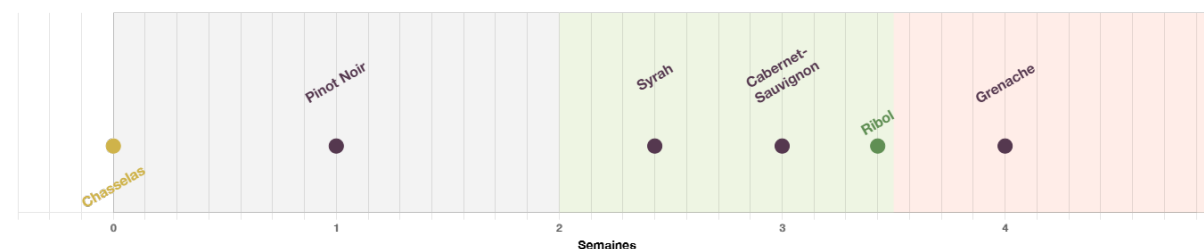
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Ribol es sensible a la excoriosis, al oídio y al mildiu pero, en general, tolera bien 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.



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