

Tibouren N

Variedad de uva de vino.



Origen

El Tibouren es una variedad cultivada en la Provenza.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Tibouren

Sinonimia

En Italia, el Tibouren es oficialmente denominado "Rossese". Este sinónimo está oficialmente reconocido en Francia por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Tibouren 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: Bulgaria y Italia.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad muy elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde con zonas bronceadas,
- a las hojas adultas de siete o nueve lóbulos, con senos laterales profundos, un seno peciolar abierto a poco abierto, dientes largos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos, una pigmentación antociánica baja de los nervios, un limbo alabeado, con hinchazón y, en el envés del limbo, una densidad elevada de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada, con presencia bastante frecuente de bayas pequeñas que permanecen verdes.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	314	368	452	447	407	417	453

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	223	247	176	186	250	238	243	249
Allele 2	137	236	249	176	204	260	254	267	251

Cultivo y habilidades agronómicas

El Tibouren debe manejarse en poda corta. Es sensible al millerandaje, al desecado de los escobajos y parece adaptarse bien a los terrenos ácidos.

Selección clonal en Francia

Los dos clones autorizados de Tibouren llevan los números 1063 y 1137.

Fenología

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

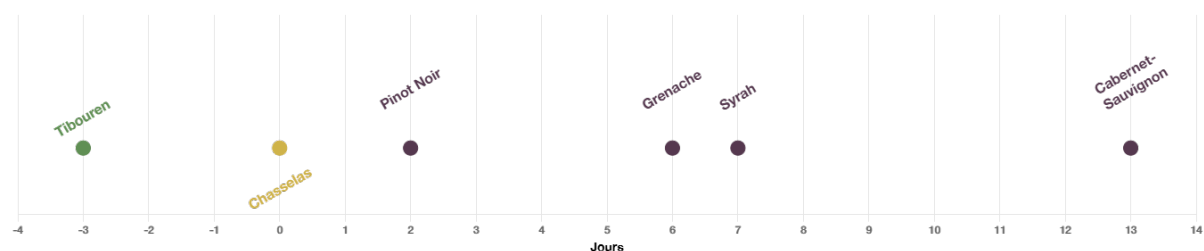
Potencial tecnológico

Los racimos son medianos a grandes y las bayas son medianas. El Tibouren se utiliza principalmente para la elaboración de vinos rosados, refinados y expresivos. En su perfil de aromas, estos vinos revelan notas afrutadas con matices florales. En boca, se revelan grasos y redondos, relativamente largos, con frecuencia marcados por caracteres oxidativos.

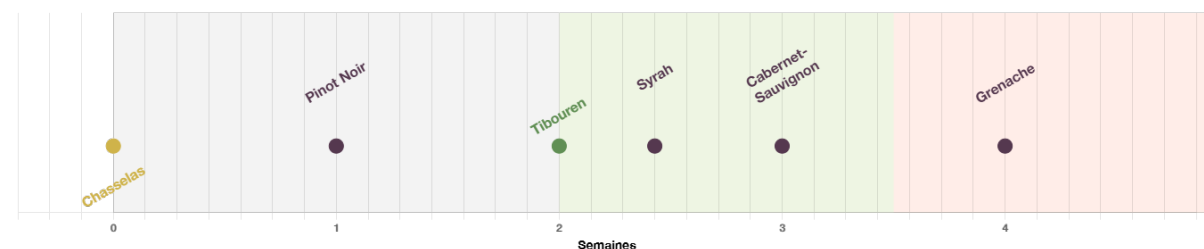
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Tibouren no parece presentar sensibilidad particular a las enfermedades, salvo quizá los ácaros.

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.
- Registro nazionale delle varietà di vite. Ministère de l'agriculture italien, por el nombre de "Rossese", [[página web](#), consultada en 2020].



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