

Chouchillon B

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad es autóctona del departamento del Loira. Según los análisis genéticos realizados en Montpellier, estaría emparentada con la Mondeuse blanche.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Chouchillon

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 Chouchillon está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2016, en la lista A y está clasificado.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven con ribete carmíneo, que presenta una densidad baja a media de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes con zonas bronceadas, con una densidad baja de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color verde, en ocasiones de estrías rojas,
- a las hojas adultas de color verde claro, pentagonales, de tres o cinco lóbulos, con senos laterales superiores bastante profundos, un seno peciolar en V cerrado o con bordes superpuestos, dientes cortos en relación a su base, de lados convexos, una pigmentación antocianina nula de los nervios, un limbo alabeado, con hinchazón y, en el envés del limbo, una densidad nula o muy baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

1

Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	229	249	182	194	246	240	216	239
Allele 2	149	234	260	188	200	252	262	267	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Chouchillon es vigorosa y con un porte semi-erguido. No parece ser demasiado sensible a la sequía. Como su fertilidad en los chupones de la base es moderada, es preferible manejarla en poda larga.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Chouchillon lleva el número 1287.

Fenología

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

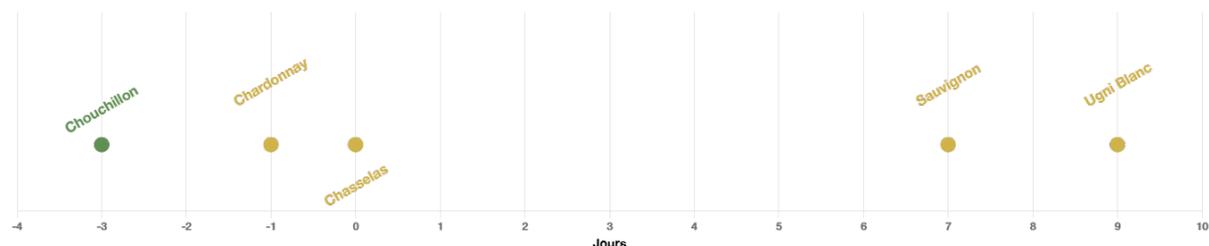
Potencial tecnológico

Los racimos del Chouchillon son medianos y compactos. Las bayas son también de tamaño mediano, de sabor neutro, con un pellejo de grosor medio y una pulpa jugosa. Los vinos son de color amarillo pálido con reflejos verdes. Los aromas son bastante complejos con dominantes florales y notas de frutas exóticas y cítricos.

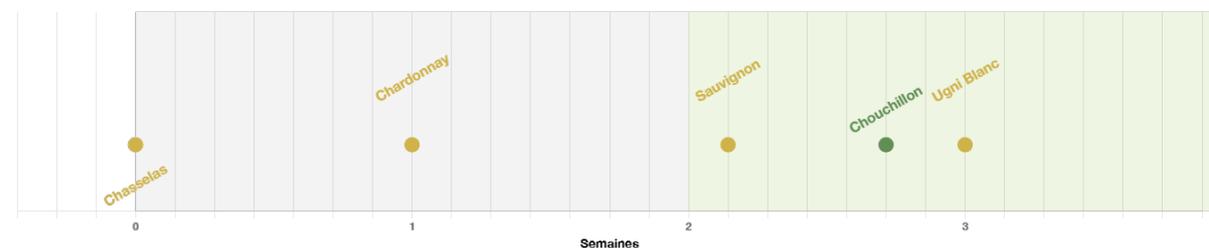
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Chouchillon no presenta sensibilidad particular al mildiu y al oídio. Por el contrario, es un poco más sensible a la excoriosis y a la podredumbre gris.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centro de Recursos Biológicos de la Vid de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.
- Wine Grapes. J. Robinson et al, 2012, Ed. Penguin, Inglaterra.



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