

Peloursin N

Variedad de uva de vino.



Origen

El Peloursin es una variedad antigua, probablemente originaria del valle de Grésivaudan, en Isère. Los análisis genéticos realizados en Montpellier muestran que sería uno de los progenitores del Durif y del Joubertin.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Peloursin

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 Peloursin 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 de color blanco, con ribete carmíneo, que presenta una densidad media de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes con zonas bronceadas, con una densidad baja a media de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos con estrías rojas,
- a las hojas adultas de color verde oscuro, de tamaño medio con cinco a siete lóbulos, con senos laterales profundos con fondo en U, un seno peciolar abierto en U, dientes mucronados de largo medio a elevado en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos o con un lado cóncavo y un lado convexo, una pigmentación antociánica baja o media de los nervios, un limbo plano o con bordes ligeramente hacia el envés, ocasionalmente alabeado, con hinchazón gruesa, que puede ser ligeramente abultado y plisado en el peciolo y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente elíptica.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

0.1

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	223	251	176	194	248	240	235	249
Allele 2	149	229	257	186	200	252	248	247	251

Cultivo y habilidades agronómicas

El Peloursin es una variedad vigorosa, productiva y de porte semi-erguido. Tolera bien las heladas de invierno. En otoño, su follaje tiene tendencia a pigmentarse y a tornarse de color rojo.

Selección clonal en Francia

Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad.

Fenología

Época de desborre: 5 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 2ª época, 2 semanas y media después de la variedad Chasselas.

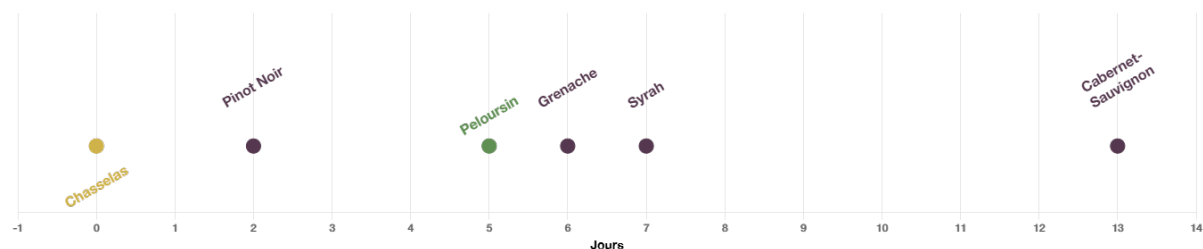
Potencial tecnológico

Los racimos del Peloursin son medianos y compactos. Las bayas también son medianas, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio, con pruina bastante intensa y una pulpa jugosa. Produce unos vinos con bastante color, vulgares, poco tánicos y poco ácidos. En su región de origen, se utiliza en ensamblaje con el Persan o el Durif.

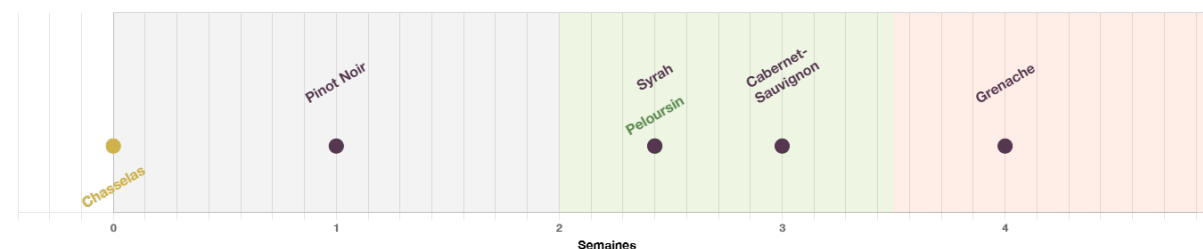
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Peloursin no parece presentar sensibilidad particular al mildiu y al oídio. Por el contrario, es sensible a la podredumbre gris, al black rot y a las polillas del racimo (Cochylis).

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

- 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.
- 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*