

# Tardif N

Variedad de uva de vino.



## Origen

El Tardif parece ser originario del sudoeste de Francia, probablemente de Gascuña.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Tardif

## 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 Tardif está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2017, en la lista A y está clasificado.

## 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 bronceadas, con una densidad media a elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de estrías rojas,
- a las hojas adultas pentagonales, de tres, cinco o siete lóbulos, con un seno peciolar cerrado, a veces con lóbulos superpuestos, dientes pequeños, cortos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica baja o muy baja de los nervios, un limbo plano, con hinchazón ligera, plisado en el punto peciolar y, en el envés del limbo, una densidad media a elevada de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma redondeada.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

0.5

## Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	234	251	182	194	252	238	227	239
Allele 2	137	234	262	186	200	252	248	243	271

### Cultivo y habilidades agronómicas

El Tardif es una variedad moderadamente productiva de porte semi-erguido. Se recomienda manejarla en poda larga para garantizar niveles de producción adecuados.

### Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Tardif lleva el número 1366.

### Fenología

época de desborre: como la variedad Chasselas.

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

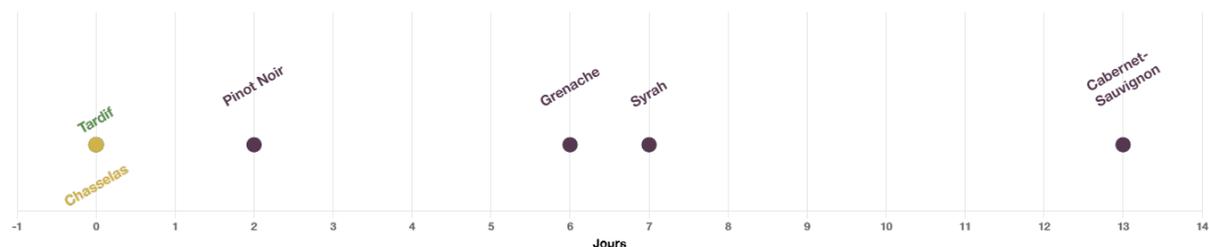
### Potencial tecnológico

Los racimos del Tardif son de tamaño mediano y compactos. Las bayas son pequeñas, de sabor simple, con un pellejo grueso y una pulpa blanda. Los vinos obtenidos con el Tardif presentan aromas marcados de especias, en especial de pimienta, y un color intenso. En boca, el calor predomina y los taninos, bien presentes, pueden ser astringentes.

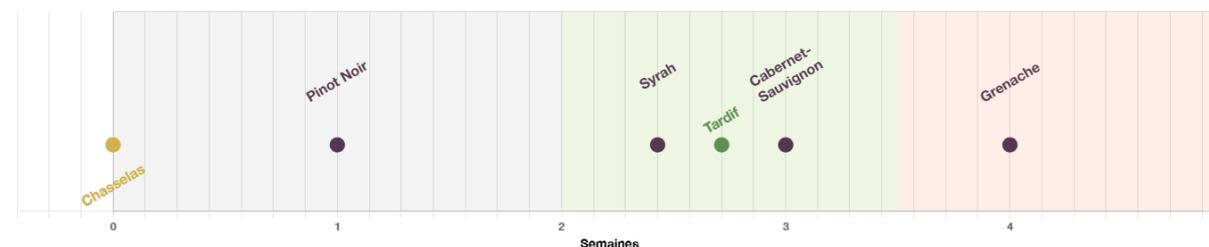
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Tardif es muy poco sensible 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.
- Cépages oubliés des Pyrénées, Projet Interreg Poctefa Valovitis, 2019, France.



---

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