

# Carcajolo N

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad está presente en la cuenca de Mediterráneo, en concreto, en España y Portugal.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Carcajolo

## Sinonimia

En Francia, esta variedad puede denominarse oficialmente "Carcaghjolu neru" por lo que respecta al material vegetal de multiplicación. En la Unión Europea, el Carcajolo es oficialmente denominado con otros nombres: Bovale (Italia), Parraleta (Spain) y Tinta Caiada (Portugal).

## Datos regulatorios

En Francia, el Carcajolo 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: España, Italia y Portugal.

## 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 de color amarillo,
- a las hojas adultas pentagonales, de tres o cinco lóbulos, con senos laterales con posible presencia de un diente en el fondo, un seno peciolar poco abierto o cerrado, dientes pequeños, largos respecto a su anchura en la base, lados rectilíneos, una pigmentación antociánica nula de los nervios y, en el envés del limbo, una densidad baja a media de pelos tumbados,
- a las bayas que son de forma elíptica corta, con pruina pronunciada.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	2000	2008	2018
ha	67	1	1	23

## Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	219	239	176	186	252	240	243	239
Allele 2	131	236	239	186	188	262	254	257	251

### Cultivo y habilidades agronómicas

Esta variedad es vigorosa, bastante productiva y debe manejarse en poda corta.

### Selección clonal en Francia

Los tres clones autorizados de Carcajolo llevan los números 946, 1312 y 1339. En 2005, se llevó a cabo la plantación de un conservatorio de una veintena de clones en los viñedos de Córcega.

### Fenología

época de desborre: 3 días después de la variedad Chasselas.

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

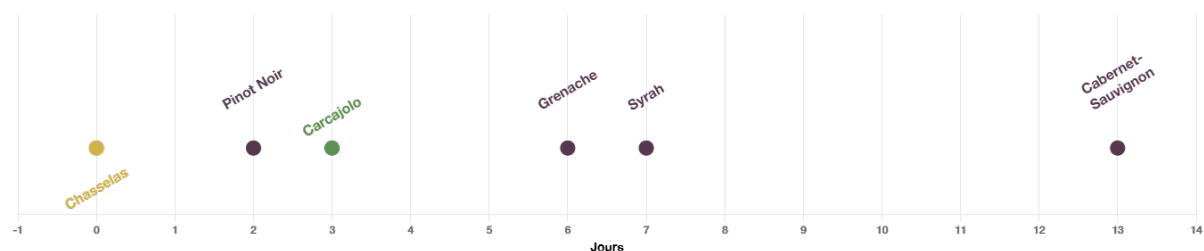
### Potencial tecnológico

Los racimos son medianos y las bayas son grandes. El potencial de acumulación de azúcares del Carcajolo es medio. Esta variedad permite elaborar unos vinos con buen color, estructura ligera y medianamente aromáticos, pero con frecuencia bastante duros y carentes de finura y acidez.

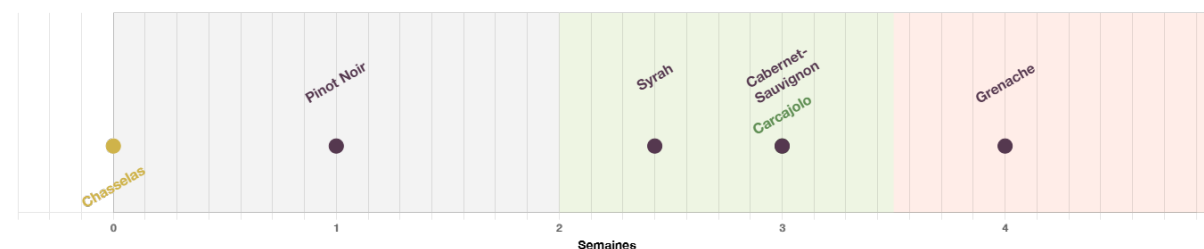
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Carcajolo se muestra poco sensible al oídio. Por el contrario, es sensible a la podredumbre ácida.

### 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.
- Les cépages insulaires ou le Riacquistu des cépages corses. CRVI de Córcega, 2016, San Giuliano, Francia.
- Registro nazionale delle varietà di vite. Ministerio de Agricultura italiano, por el nombre de "Caricagiola", [[página web](#), consultada en 2020].



---

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