

Olivette noire N

Variedad de uva de mesa.



Origen

Esta variedad de uva de mesa es de origen natural.

Usar

Variedad de uva de mesa.

Nombre de la variedad en Francia

Olivette noire

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, la Olivette noire está oficialmente inscrita en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A. Esta variedad también está inscrita en el registro de Portugal.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad baja de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color amarillo con zonas bronceadas,
- a las hojas adultas orbiculares, enteras o de cinco lóbulos, con senos laterales poco profundos, un seno peciolar poco abierto o cerrado, con fondo en U, dientes pequeños pero largos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos, una pigmentación nula de los nervios, un limbo con hinchazón ligera, alabeado y, en el envés del limbo, una densidad nula de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma elíptica larga.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

| Año | 1958 | 1968 | 1979 | 2000 | 2008 | 2018 |
|-----|------|------|------|------|------|------|
| ha | 758 | 488 | 225 | 22 | 13 | 5.5 |

Perfil genético

| Microsatellite | VVS2 | VVMD5 | VVMD7 | VVMD27 | VRZAG62 | VRZAG79 | VVMD25 | VVMD28 | VVMD32 |
|----------------|------|-------|-------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|
| Allele 1 | 131 | 229 | 233 | 182 | 188 | 252 | 238 | 245 | 251 |
| Allele 2 | 135 | 232 | 239 | 191 | 204 | 258 | 254 | 247 | 271 |

Cultivo y habilidades agronómicas

La Olivette noire es una variedad muy tardía, de vigor medio, con porte horizontal. Debe ser empalizada y manejarse en poda larga.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Olivette noire lleva el número 1138.

Fenología

Época de desborre: 8 días después de la variedad Chasselas.

Época de maduración: 4ª época, 6 semanas y media después de la variedad Chasselas.

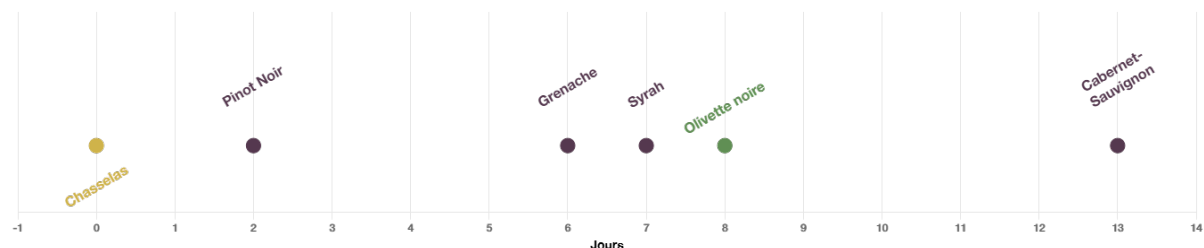
Potencial tecnológico

Los racimos son medianos a grandes y moderadamente compactos. Las bayas son grandes a muy grandes, con una piel gruesa y una pulpa crujiente de sabor simple.

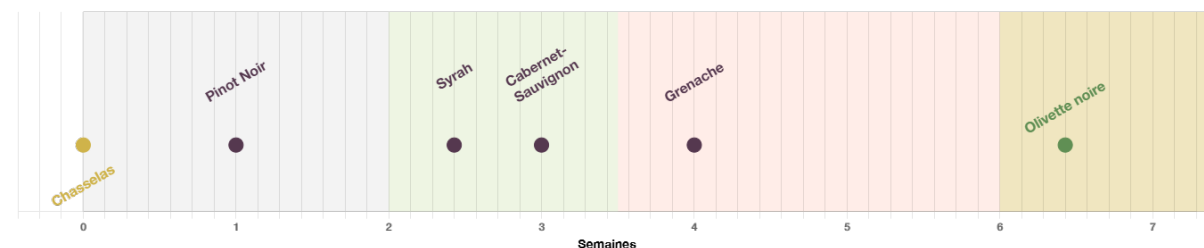
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Olivette noire es muy poco sensible a la podredumbre gris.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, Francia.
©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

- 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.



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