Pinot noir N

Variedad de uva de vino.







Origen

Esta variedad es originaria de Borgoña.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Pinot noir

Sinonimia

En la Unión Europea, el Pinot noir es oficialmente denominado con otros nombres: Blauer Burgunder (Austria), Blauer Spätburgunder (Alemania), Modri pinot (Eslovenia), Pinot Nero (Italia), Pinot crni (Croacia) y Rulandské modré (Rep. Rep. Checa, Eslovaquia). Estos sinónimos están oficialmente reconocidos en Francia por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Pinot noir 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: Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Chipre, Croacia, Eslovaquia, Eslovenia, España, Grecia, Italia, Hungría, Luxemburgo, Malta, Países Bajos, Portugal, República Checa y Rumanía.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:
- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad media a elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde o amarillo,
- al pámpano con entrenudos de rayas rojas,
- a las hojas adultas de color verde oscuro o muy oscuro, enteras, de tres o cinco lóbulos, con un seno peciolar poco abierto o cerrado, con lóbulos opuestos hacia el envés en cresta de gallo, dientes cortos, un limbo alabeado, con hinchazón marcada y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos tumbados,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente elíptica.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	8535	11876	17210	21971	25871	28006	36727

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	135	225	239	182	188	240	238	216	239
Allele 2	149	236	243	186	194	246	248	235	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Pinot noir se muestra especialmente adaptado a las zonas templadas. Se expresa de forma óptima y ofrece sus mejores resultados en terrenos arcilloso-calcáreos. En climas cálidos, su maduración es muy rápida, es sensible a los golpes de sol y las bayas tienden a marchitarse con rapidez tras la maduración. En general, el Pinot noir se maneja colocado en tutores. Se expresa de forma plena cuando su vigor es bajo a moderado y el rendimiento limitado. Esta variedad, que precisa despámpanos realizados con cuidado, tiene tendencia a producir muchos rebuscos.

Selección clonal en Francia

Los cuarenta y ocho clones autorizados de Pinot noir llevan los números 111, 112, 113, 114, 115, 162, 163, 164, 165, 236, 292, 372, 373, 374, 375, 386, 388, 389, 459, 460, 461, 462, 521, 528, 583, 617, 665, 666, 667, 668, 743, 777, 778, 779, 780, 792, 828, 829, 870, 871, 872, 927, 943, 1184, 1185, 1196, 1197 y 1306. Unas colecciones-conservatorio, instaladas en Alsacia, en Borgoña (Côte d'Or y Saona y Loira) y en Champaña entre 1971 y 1995, cuentan con casi 800 clones.

Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas son de tamaño reducido a muy reducido. El Pinot noir, en condiciones favorables, permite elaborar vinos tintos de guarda de calidad extrema, que combinan potencia, finura, intensidad y complejidad aromática. El potencial de acumulación de azúcares de esta variedad es elevado, con una acidez moderada justa (en ocasiones, insuficiente al alcanzarse el punto de maduración óptima) y un color con frecuencia poco intenso, pero susceptible de mantenerse en el tiempo. El Pinot noir también se utiliza para la obtención de vinos de base de calidad para espumosos.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

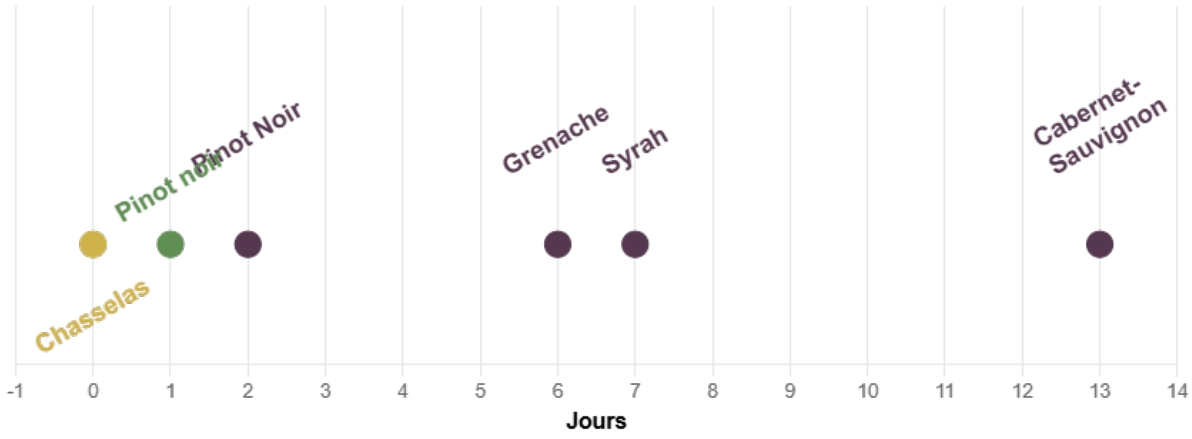
El Pinot noir es una variedad delicada, sensible a las principales enfermedades y, en particular, al mildiu, al enrojecimiento parasitario, a la podredumbre gris (en racimos y hojas) y a los cicadélidos.

Fenología

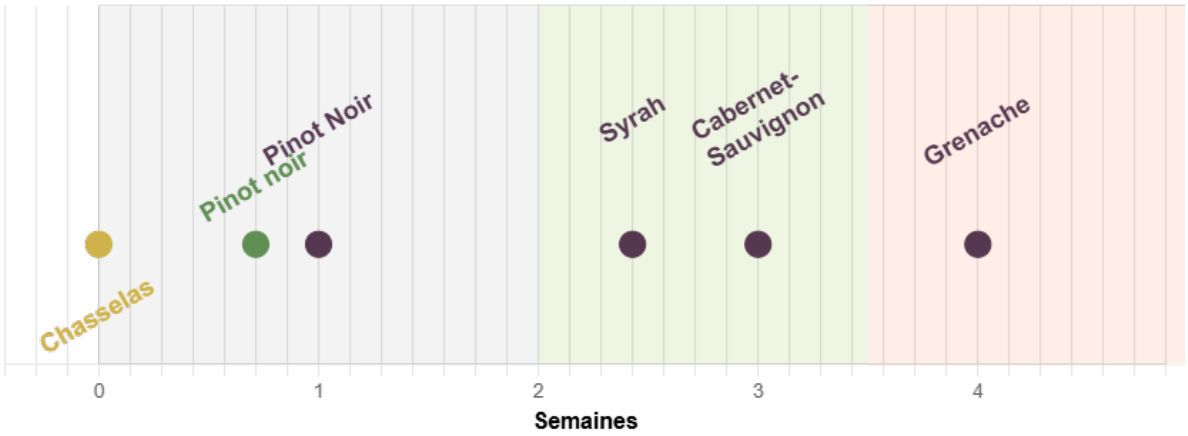
época de desborre: 1 día después de la variedad Chasselas.
época de maduración: 1ª época, media semana a 1 semana después de la variedad Chasselas.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

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.

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

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados