

# Barbaroux Rs

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad cultivada en Córcega con el nombre de Barbarossa parece ser de origen provenzal.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Barbaroux

## Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea.

## Datos regulatorios

En Francia, el Barbaroux está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificado.

---

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a las hojas jóvenes de color verde,
- a las hojas adultas de tres, cinco o siete lóbulos con senos laterales profundos, un seno peciolar cerrado, dientes largos, lados rectilíneos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo con bordes hacia el haz y, en el envés del limbo, una densidad de pelos media a elevada,
- a las bayas que presentan una forma redondeada y un color de la epidermis rosa, no homogénea.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
-----	------	------	------	------	------	------	------

ha	265	158	180	197	87	45	23
----	-----	-----	-----	-----	----	----	----

## Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	176	192	248	238	253	249
Allele 2	131	232	249	180	204	256	254	257	255

### Cultivo y habilidades agronómicas

Esta variedad es muy fértil y posee un vigor bajo a medio. El cultivo del Barbaroux debe restringirse a los terrenos poco fértiles y cálidos.

### Selección clonal en Francia

El único clon autorizado del Barbaroux lleva el número 937.

### Fenología

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

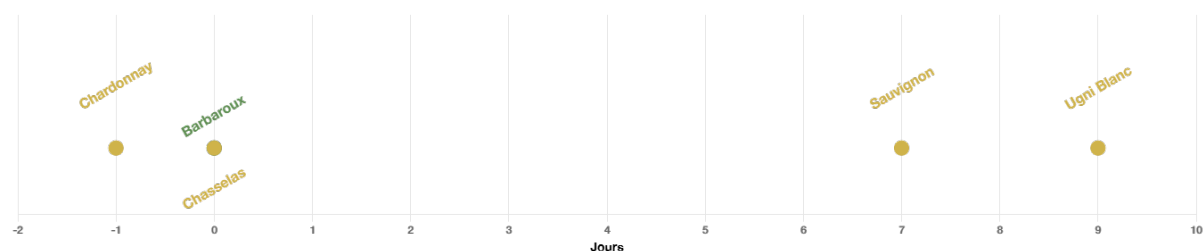
### Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas de Barbaroux son grandes. Se precisa una maduración larga para obtener grados alcohólicos suficientes con esta variedad. Los productos obtenidos (con vinificación en blanco) presentan un amarillo intenso (dorado con matices ambarinos), son aromáticos, pero poco ácidos y de estructura ligera.

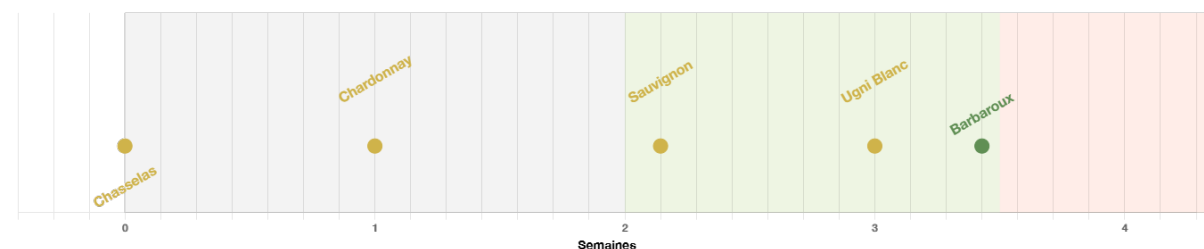
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Barbaroux se muestra bastante sensible al oídio y 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.
- 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.



---

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