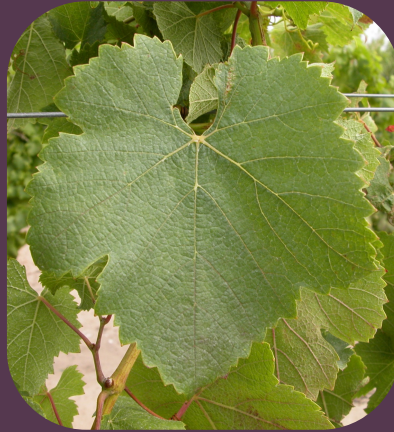


Corbeau N

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad es originaria de Saboya.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Corbeau

Sinonimia

En Francia, esta variedad puede denominarse oficialmente "Douce noire" por lo que respecta al material vegetal de multiplicación. En la Unión Europea, el Chasselas puede denominarse oficialmente con otros nombres: Serbina (Italia) y Sevilhão (Portugal).

Datos regulatorios

En Francia, el Corbeau 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 la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde con zonas bronceadas,
- a los pámpanos con superficie acanalada,
- a las hojas adultas cuneiformes o pentagonales, enteras, de tres o cinco lóbulos, con senos laterales poco profundos, un seno peciolar en U abierto, dientes pequeños a medianos, de lados convexos, una pigmentación antocianica baja de los nervios, un limbo plano o con bordes ligeramente hacia el haz, con hinchazón leve y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente elíptica.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

| Año | 1958 | 1968 | 1979 | 2018 |
|-----|------|------|------|------|
| ha | 962 | 576 | 55 | 3.3 |

Perfil genético

| Microsatellite | VVS2 | VVMD5 | VVMD7 | VVMD27 | VRZAG62 | VRZAG79 | VVMD25 | VVMD28 | VVMD32 |
|----------------|------|-------|-------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|
| Allele 1 | 149 | 225 | 249 | 186 | 194 | 252 | 248 | 227 | 239 |
| Allele 2 | 149 | 236 | 262 | 186 | 200 | 260 | 262 | 243 | 271 |

Cultivo y habilidades agronómicas

El Corbeau es una variedad bastante vigorosa y puede manejarse en poda larga. El porte de los pámpanos es semi-erguido.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Corbeau lleva el número 1367.

Fenología

Época de desborre: 1 día después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 2ª época, 2 semanas y media después de la variedad Chasselas.

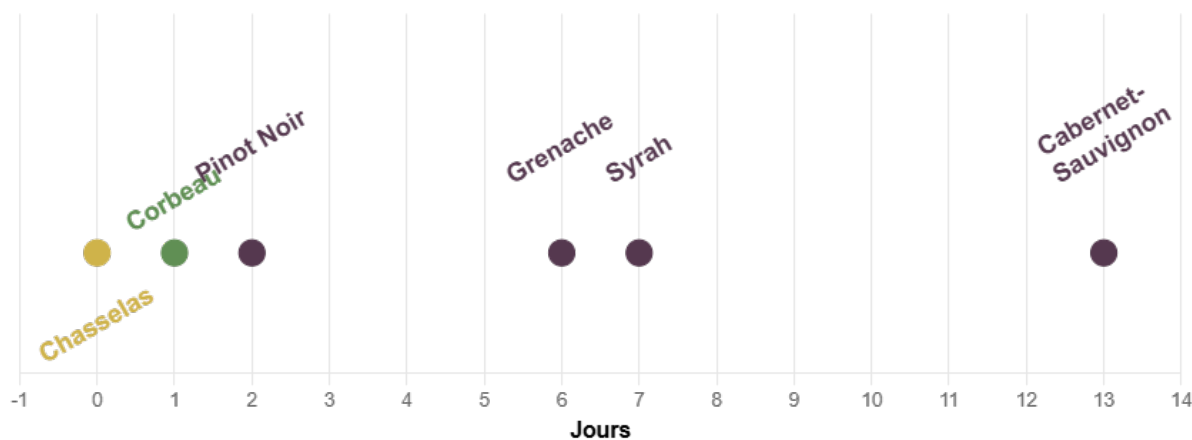
Potencial tecnológico

Los racimos del Corbeau son pequeños a medianos y las bayas son medianas. Esta variedad permite elaborar unos vinos poco ácidos y poco tánicos, pero de color óptimo y agradables. Su potencial en azúcares es bajo a medio.

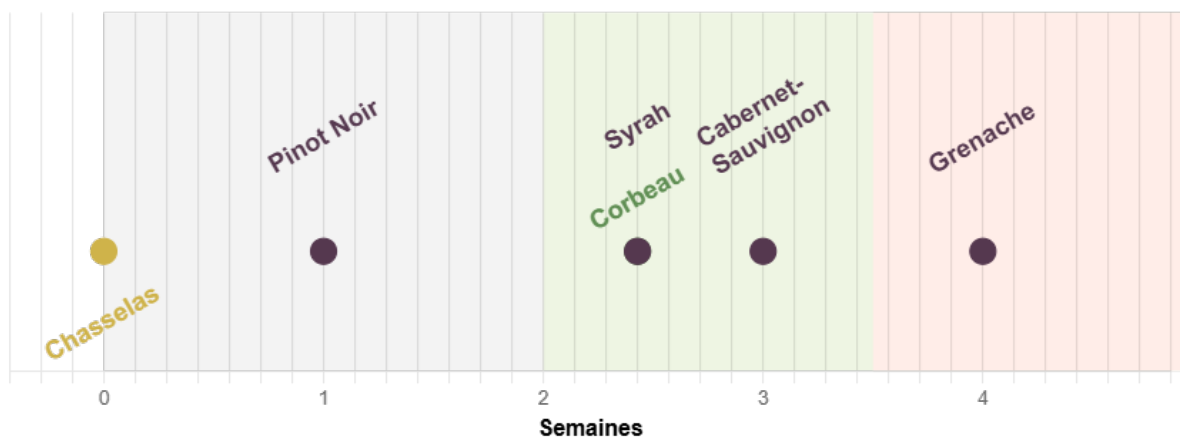
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Corbeau se muestra poco sensible al oídio y a la podredumbre gris. Por el contrario, es más sensible al mildiu y a la antracnosis.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, 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*