

# Bouchalès N

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad parece ser originaria del valle del Garona.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Bouchalès

## Sinonimia

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

## Datos regulatorios

En Francia, el Bouchalès 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 muy elevada de pelos tumbados,
- a las hojas adultas de color verde oscuro, de gran tamaño, enteras de tres o cinco lóbulos con un seno peciolar poco abierto o cerrado, dientes de lados convexos, un limbo alabeado, con hinchazón y ligeramente abultado y, en el envés del limbo, una densidad media a elevada de pelos tumbados,
- a las bayas de forma redondeada.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	4972	4442	1383	487	212	149	62

## Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	223	249	176	188	252	238	233	239
Allele 2	131	238	253	186	200	252	240	247	251

### Cultivo y habilidades agronómicas

El Bouchalès es una variedad abundante, muy vigorosa. Su producción es elevada y regular. Se considera sensible al viento, lo que puede ocasionar una rotura importante de los pámpanos.

### Potencial tecnológico

Los racimos son grandes y las bayas de tamaño mediano. Esta variedad muy productiva produce unos vinos con poco color, de baja grado, generalmente ligeros y bastante ordinarios.

### Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Bouchalès lleva el número 406.

### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

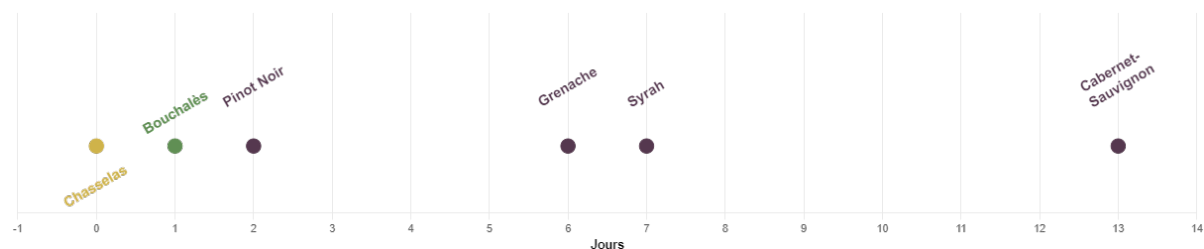
Esta variedad se muestra poco sensible al mildiu y al oídio. Por el contrario, es bastante sensible al black rot.

### Fenología

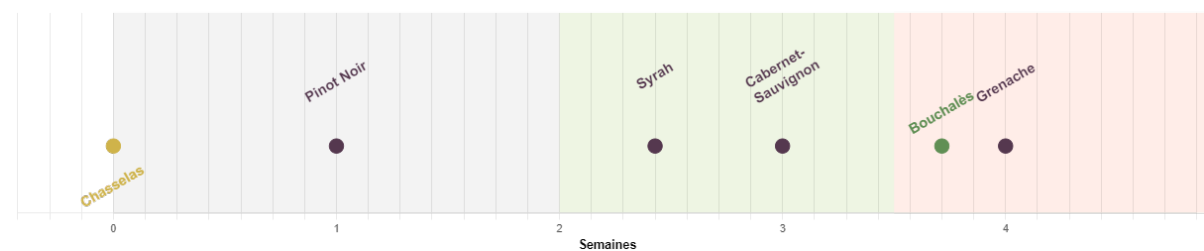
Época de desborre: 1 día después de la variedad Chasselas.

Época de maduración: 2ª época, 3 semanas y media a 4 semanas después de la variedad Chasselas.

### 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.



---

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