

Hibou noir N

Variedad de uva de vino.



Origen

El Hibou noir es una variedad originaria de Saboya. No se corresponde con la variedad tinta del Hibou blanc. Estaría emparentada con el Cacaboué, la Freisa y la Rèze.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Hibou noir

Sinonimia

En Italia, el Hibou noir se denomina oficialmente "Avanà". Este sinónimo está oficialmente reconocido en Francia por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Hibou noir está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2016 en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en el catálogo de Italia.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven blanco con un ribete carmíneo, que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde-amarillo, con una densidad media de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos, ocasionalmente estriados, con entrenudos de color verde o con estrías ligeramente rojas,
- a las hojas adultas orbiculares, ocasionalmente un poco anchas, enteras, de tres o cinco lóbulos, con un seno peciolar abierto, dientes bastante grandes, de largo medio en relación a su base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica baja de los nervios, un peciolo con pelos erguidos, un limbo con bordes hacia el envés, con hinchazón ligera, en ocasiones un poco abultado y, en el envés del limbo, una densidad baja a media de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente ovoide y que pueden conservar ligeramente el color rojo al madurar.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

0

Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	247	182	194	240	238	243	261
Allele 2	153	223	247	182	194	244	256	243	271

Cultivo y habilidades agronómicas

La variedad Hibou noir es vigorosa y productiva, pero puede producir rendimientos irregulares. Esta variedad posee un porte semi-erguido. La línea media de inserción de la primera inflorescencia en el pámpano suele ser bastante elevada.

Selección clonal en Francia

Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad.

Fenología

época de desborre: 1 día después de la variedad Chasselas.
 época de maduración: 2ª época, 3 semanas después de la variedad Chasselas.

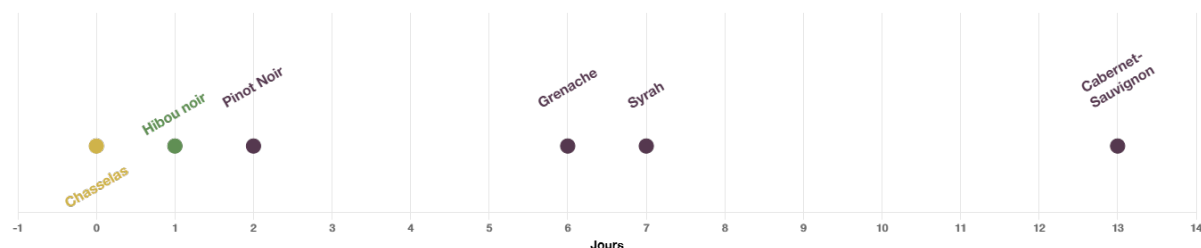
Potencial tecnológico

Los racimos del Hibou noir son medianos a grandes y muy compactos. Las bayas también son medianas a grandes, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio y una pulpa jugosa. Produce unos vinos ligeros en alcohol, de color pálido, con aromas afrutados (frambuesa) y que deben beberse jóvenes.

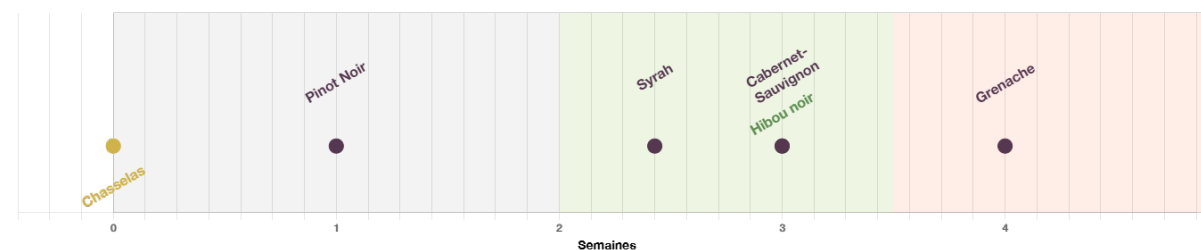
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Hibou noir es una variedad bastante rústica, poco sensible a las enfermedades criptogámicas. No obstante, es sensible a la erinosis.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centro de Recursos Biológicos de la Vid 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.
- Registro nazionale delle varietà di vite. Ministero de Agricultura italiano, por el nombre de "Avána", [[web site](#), visited in 2020].
- Wine Grapes. J. Robinson et al, 2012, Ed Penguin, Inglaterra.
- Le vignoble. A. Mas y V. Pulliat, 1874-1879, Ed.Masson, París, Francia.
- Les vignobles du Jura et de Franche-Comté. C. Rouget, 1897, Francia.



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