

Bouysselet B

Variedad de uva de vino.



Origen

El Bouysselet parece ser originaria de Alto Garona, del viñedo de Fronton. Según los estudios genéticos realizados en Montpellier, sería el resultado de un cruce entre el Savagnin y el Plant de Cauzette.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Bouysselet

Sinonimia

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

Datos regulatorios

En Francia, el Bouysselet está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2016, en la lista A y está clasificado.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad media de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color cobrizo rojizo con zonas bronceadas, con una densidad media de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color rojo, así como los zarcillos y los peciolo,
- a las hojas adultas pequeñas, enteras o de tres lóbulos, un seno peciolar ligeramente superpuesto en V, dientes cortos en relación a su anchura en la base, de lados convexos, una pigmentación antocianica baja a media de los nervios, un limbo plano, con hinchazón y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos tumbados y baja de pelos erguidos,
- a las bayas de forma elíptica corta.

Evolución de las superficies de cepa-madre

Año

2018

ha

3.5

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	229	257	186	194	246	248	233	251
Allele 2	149	236	262	186	202	252	254	233	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Bouysselet tiene un porte erguido. Su potencial de producción es correcto cuando se maneja en poda larga.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Bouysselet lleva el número 1371.

Fenología

Época de desborre: 7 días después de la variedad Chasselas.
época de maduración: 2ª época, 3 semanas después de la variedad Chasselas.

Potencial tecnológico

Los racimos del Bouysselet son pequeños y compactos. Las bayas son de tamaño mediano, de sabor simple, con un pellejo grueso y con pruina. Los vinos obtenidos a partir del Bouysselet son vivos, con notas minerales y un contenido en alcohol y una acidez elevados.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Bouysselet es una variedad relativamente "rústica", poco sensible al mildiu y a la podredumbre gris.

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.
- Synonymie ampélographique de l'Ouest viticole français. Artozoul et al., 1960, Ed. INRA, Francia.
- Cépages du Sud-Ouest, 2000 ans d'histoire. G. Lavignac, 2001, Ed. Rouergue/INRA, Francia.
- Le Bouysselet blanc de Vilaudric. O. Yobregat, 2016, Ed. IFV, Francia.



