

Bourboulenc B

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad parece ser de origen provenzal.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Bourboulenc

Sinonimia

En Francia, esta variedad puede denominarse oficialmente "Doucillon blanc" por lo que respecta al material vegetal de multiplicación. En Portugal, el Bourboulenc puede denominarse oficialmente "Pé comprido".

Datos regulatorios

En Francia, el Bourboulenc está inscrita oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en el registro de España.

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 jóvenes de color verde con zonas bronceadas,
- a las hojas adultas pentagonales, de tres lóbulos, con un seno peciolar de lóbulos muy superpuestos y un diente bastante frecuente en el borde, un lóbulo central alargado, dientes cortos respecto a su ancho en la base, un limbo con hinchazón, mate, ondulado entre los nervios cerca del peciolo y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas que son de forma elíptica y presentan una piel gruesa.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	1279	703	373	723	771	661	509

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	182	186	246	240	233	255
Allele 2	131	223	239	186	196	252	248	257	255

Cultivo y habilidades agronómicas

Esta variedad posee una fertilidad media. Debe manejarse en poda corta y ser empalizada suficiente debido a su porte semi-rastrero. El Bourboulenc está bien adaptado a la sequía. La maduración de esta cepa es lenta y es necesario cultivarla en terrenos cálidos y bien expuestos para que alcancen la maduración completa.

Selección clonal en Francia

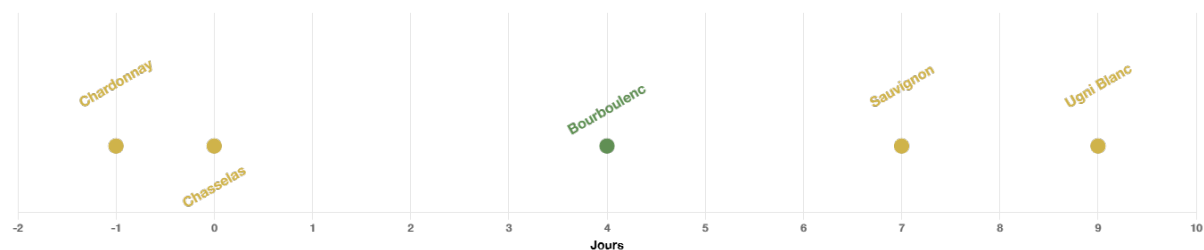
Los dos clones autorizados de Bourboulenc llevan los números 541 y 1002.

Fenología

Época de desborre: 4 días después de la variedad Chasselas.

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

Debourrement



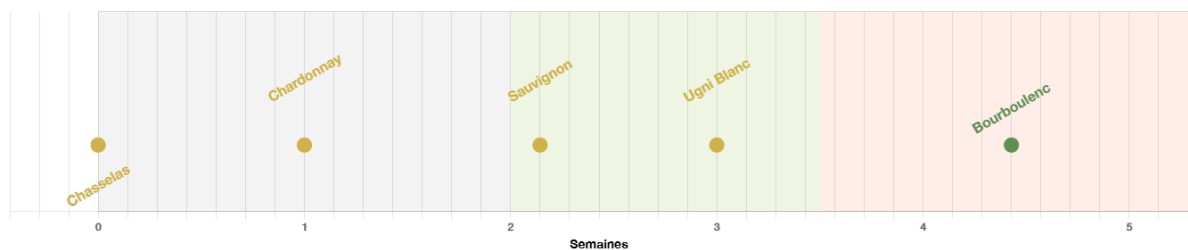
Potencial tecnológico

Los racimos son grandes y las bayas son de tamaño mediano. El Bourboulenc permite elaborar unos vinos finos, con un grado alcohólico poco elevado y medianamente intensos desde el punto de vista aromático.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Bourboulenc es sensible al oídio, pero tolera bien la podredumbre gris.

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.



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