

Nuevo

Enfariné noir N

Variedad de uva de vino.



Origen

El Enfariné noir es originario del Noreste de Francia y tradicional de los viñedos del Jura. Según los análisis genéticos realizados en Montpellier, esta variedad sería probablemente una descendiente del Gouais blanc.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Enfariné noir

Sinonimia

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

Datos regulatorios

En Francia, el Enfariné noir está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2020, en la lista A y está clasificado.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven, que es blanca con ribete carmíneo y presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde con zonas bronceadas,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color rojo,
- a las hojas adultas de tamaño medio, con tres o cinco lóbulos, senos laterales superiores profundos y generalmente abiertos, planos o en forma de U en la base, a menudo con un diente en la base, un seno peciolar poco abierto o cerrado y dientes bastante grandes, de longitud media a larga en relación a su anchura en la base, con lados rectilíneos, pigmentación antocianica de baja a media de los nervios, limbo involuto de color verde oscuro y, en el envés, baja densidad de pelos tumbados y de elevada a muy elevada densidad de pelos erguidos, sobre todo en los nervios,
- a las bayas que son de forma esférica y con gran cantidad de pruina (de aspecto blanco grisáceo, de ahí el nombre dado a esta variedad).

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	2018
ha	90	56	6	0.1

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	239	178	194	240	238	233	251
Allele 2	149	232	249	182	204	244	262	245	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Enfariné noir es una variedad bastante tardía, fértil, de producción regular, poco sensible a la corredura y de vigor medio. De preferencia debe manejarse en poda corta o poda larga moderada. Tiene un porte semi-erguido y debe ser empalizado. Se adapta bien a los terrenos calcáreos o con marga. Es bastante resistente a las heladas invernales, pero su follaje es susceptible a los golpes de sol.

Selección clonal en Francia

Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad.

Fenología

Época de desborre: 5 días después de la variedad Chasselas.

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

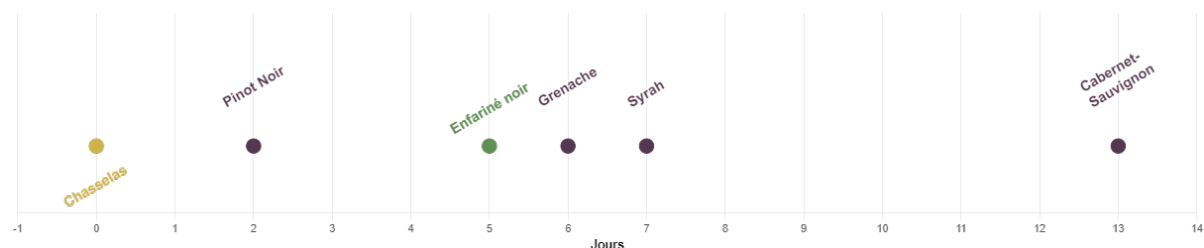
Potencial tecnológico

Los racimos son de tamaño medio, cilíndricos, a menudo alados y compactos, con un pedúnculo herbáceo largo y bastante frágil. Las bayas también son medianas, con pellejo bastante grueso y pulpa jugosa de sabor un poco áspero. Los vinos son tánicos y bastante astringentes, con un buen potencial de acidez y de guarda. Por tanto, en el contexto del cambio climático, esta variedad presenta características que pueden ser interesantes para el ensamblaje.

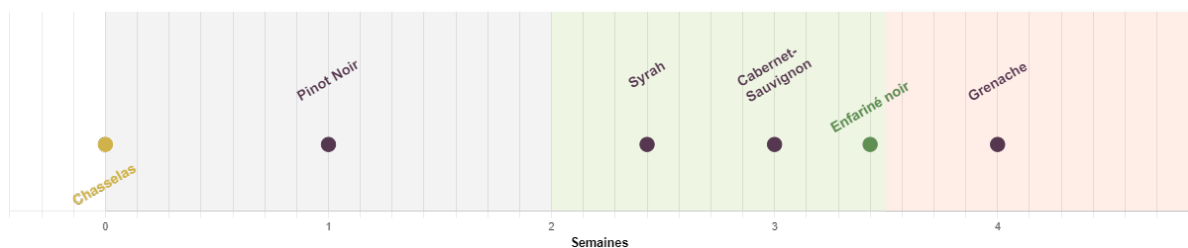
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

[Traducción en curso]

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

- 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.
- Monographie des cépages de l'Aube. J. Guicherd, 1905, Ed. Nouei, Troyes, Francia.
- Les vignobles du Jura et de la Franche-Comté. Ch. Rouget, 1897, Ed. Cote. Lyon, Francia.
- Le vignoble. A. Mas y V. Pulliat, 1874-1879, Ed. Masson, París, Francia.



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