

Couderc noir N

Variedad de uva de vino.



Origen

El Couderc noir (7120 Couderc) es un híbrido interespecífico seleccionado por G. Couderc y sería el resultado de un cruce entre el Munson (70 Jaeger = *Vitis aestivalis* x *Vitis rupestris*) y una variedad de *Vitis vinifera*. Según los análisis genéticos realizados en Montpellier, esta variedad es la Raisaine.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Couderc noir

Sinonimia

En Francia, esta variedad puede denominarse oficialmente «7120 Couderc» por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Couderc noir 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 baja a media de pelos tumbados con pigmentación antociánica intensa en ribete,
- a las hojas jóvenes brillantes y verdes con zonas ligeramente bronceadas,
- a las hojas adultas pentagonales u orbiculares, enteras o de tres lóbulos, con senos laterales poco profundos con fondo en U, un seno peciolar poco abierto en V o de lóbulos ligeramente superpuestos, dientes cortos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos, una pigmentación antociánica nula de los nervios, un limbo verde claro, con hinchazón y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos erguidos,
- a las bayas de forma elíptica.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	26616	23291	7737	2595	585	242	93

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	234	249	178	194	244	240	245	271
Allele 2	145	243	251	198	204	246	242	247	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Couderc noir es sensible a la clorosis. Es una variedad bastante vigorosa y productiva. Su porte es erguido a semi-erguido y se puede manejar en poda corta.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Couderc noir lleva el número 1149.

Fenología

Época de desborre: 6 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 3ª época, 4 semanas y media después de la variedad Chasselas.

Debourrement

Potencial tecnológico

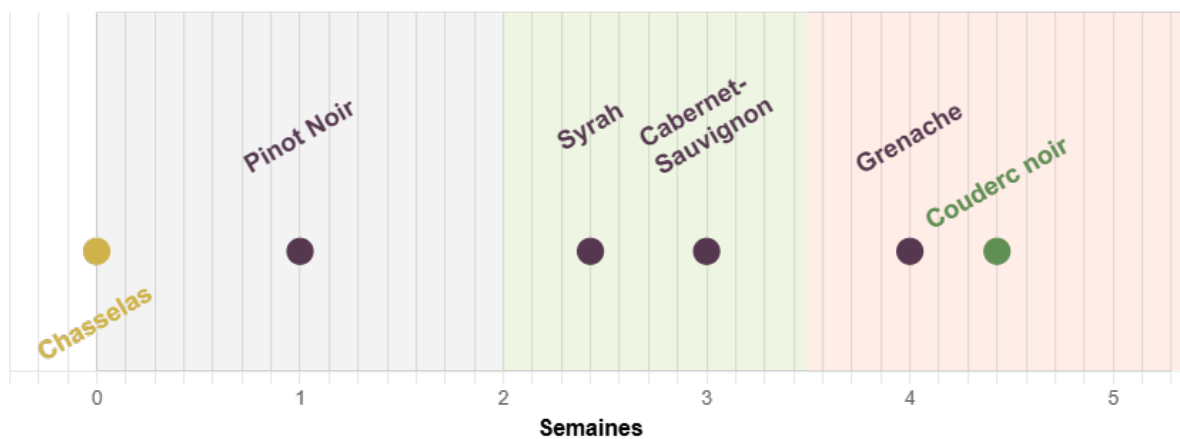
Los racimos son pequeños a medianos, compactos y las bayas son medianas y poco jugosas. El potencial en azúcares de esta variedad es medio. El Couderc noir permite elaborar unos vinos con gran color, presenta antocianinas diglucósidas y produce los mejores resultados con una vinificación en rosado.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Couderc noir tolera bien el mildiu, el oídio y la podredumbre gris, pero es sensible a la filoxera. A pesar de las tolerancias descritas, es necesaria una protección fungicida mínima para proteger adecuadamente la vegetación y la vendimia, especialmente en las cosechas en las que la presión de las enfermedades es elevada.



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.
- Cépages et vignobles de France, tomo 1. P. Galet, 1988, Ed. Dehan, Montpellier, 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*