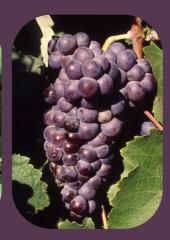


Counoise N

Variedad de uva de vino.







Origen

Con toda probabilidad, esta variedad es originaria de Vaucluse.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Counoise

Sinonimia

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

Datos regulatorios

En Francia, la Counoise está inscrita oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificada.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a las hojas jóvenes de color amarillo con zonas bronceadas,
- a las hojas adultas de cinco lóbulos, con un seno peciolar cerrado de lóbulos superpuestos, dientes medianos a largos respecto a la anchura en la base, de lados convexos, una pigmentación antociánica media de los nervios, un limbo grueso, con hinchazón, alabeado, rizado en los bordes, y en el envés del limbo, una densidad elevada de pelos tumbados y una densidad media de pelos erguidos,
- a las bayas de forma redondeada.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1979	1988	2000	2008	2018
ha	660	885	615	510	312

Perfil genético

Microsatell	iteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	247	186	194	248	238	257	239
Allele 2	131	234	257	191	204	252	240	257	261

Cultivo y habilidades agronómicas

Esta variedad vigorosa con porte semi-erguido debe podarse en corto y en gobelet. Se adapta a los terrenos en ladera, cálidos y pedregosos. Tiene cierta tendencia a ser irregular en la producción (alternancia).

Selección clonal en Francia

Los dos clones autorizados de la Counoise llevan los números 508 y 725. En 2001, se llevó a cabo una plantación de una decena de clones en un conservatorio en Côtes du Rhône.

Potencial tecnológico

Los racimos son de tamaño mediano y las bayas son grandes, a veces un poco heterogéneo en tamaño.. La Counoise permite obtener unos vinos afrutados, con una cierta acidez, pero con poco color.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

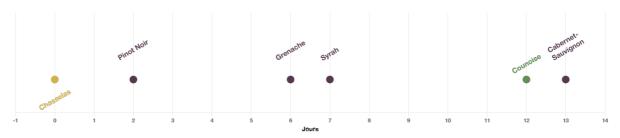
La Counoise es poco sensible al mildiu, pero se muestra bastante sensible a la podredumbre gris.

Fenología

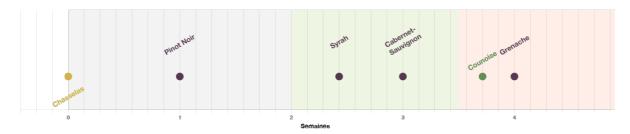
Época de desborre: 12 días después de la variedad Chasselas.

Época de maduración: 2ª época, 3 semanas y media a 4 semanas después de la variedad Chasselas.

Debourrement



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