

# Courbu B

Variedad de uva de vino.



## Origen

El Courbu es una variedad autóctona de los viñedos pirenaicos. No se corresponde con la forma blanca del Courbu noir. Se trata de una variedad diferente.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Courbu

## Sinonimia

En Francia, esta variedad puede denominarse oficialmente «Gros Courbu» por lo que respecta al material vegetal de multiplicación. En España, el Courbu puede denominarse oficialmente «Hondarrabi Zuri».

## Datos regulatorios

En Francia, el Courbu está inscrito 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 las hojas jóvenes de color rojo, muy bronceadas,
- a las hojas adultas de gran tamaño, de tres o cinco lóbulos, con senos laterales poco profundos, un seno peciolar cerrado de lóbulos superpuestos, dientes cortos respecto a su ancho en la base, de lados convexos, un limbo con gran hinchazón, alabeado o con bordes hacia el envés, ondulado cerca del peciolo y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma achatada o redondeada y de color verde amarillo o ligeramente rosado al madurar.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1988	2000	2008	2018
ha	295	142	86	48	44	27

## Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	243	182	188	252	248	233	239
Allele 2	149	236	247	188	204	252	248	235	271

### Cultivo y habilidades agronómicas

Esta variedad es sensible al viento. Debe ser empalizada y manejarse en poda larga. Es preferible injertarla en portainjertos de vigor reducido a moderado.

### Selección clonal en Francia

Los tres clones autorizados de Courbu llevan los números 726, 727 y 812. La conservación de casi 80 clones está garantizada en unas parcelas situadas en Irouleguy y Jurançon (Pirineos Atlánticos).

### Fenología

Época de desborre: 6 días después de la variedad Chasselas.

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

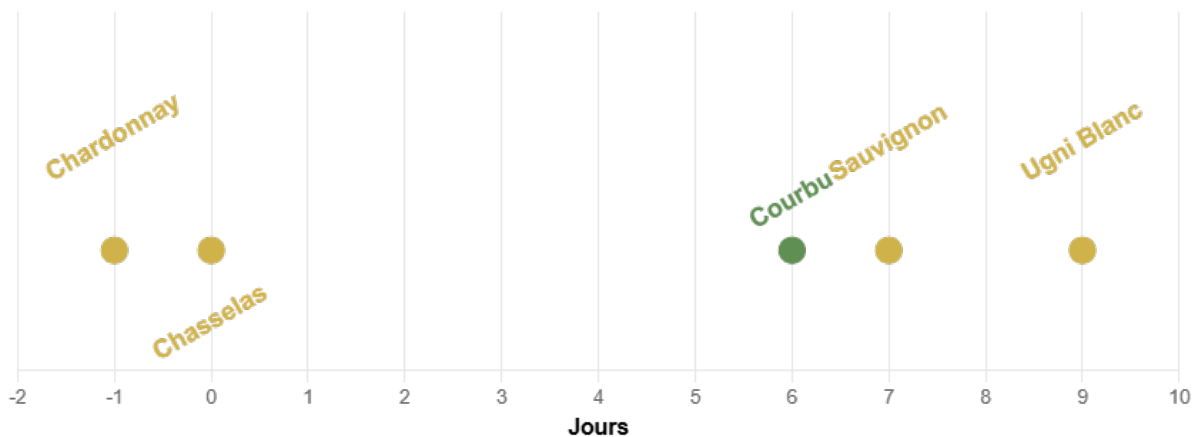
### Potencial tecnológico

Los racimos son pequeños y las bayas son muy pequeñas. Esta variedad permite obtener unos mostos ricos en azúcares y moderadamente ácidos. Se puede utilizar para elaborar vinos licorosos muy finos o vinos secos.

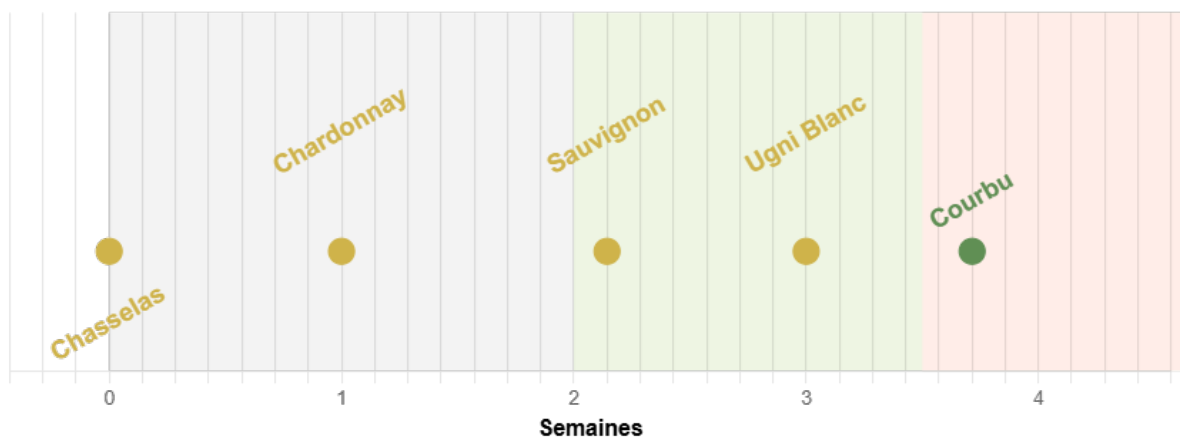
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

Esta cepa no muestra sensibilidad particular salvo a la podredumbre gris.

### 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*