

Crouchen B

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad es originaria del sudoeste de Francia (Pirineos, Landas).

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Crouchen

Sinonimia

En Francia, esta variedad puede denominarse oficialmente "Cruchen" por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Crouchen 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 muy elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde con zonas bronceadas,
- a las hojas adultas orbiculares, de color verde oscuro, de cinco o siete, con un seno peciolar abierto o poco abierto, con fondo en U, senos laterales con un diente bastante frecuente en el fondo, dientes cortos a medianos con lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica baja a media de los nervios, un limbo con hinchazón, alabeado o con bordes hacia el envés y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma elíptica corta.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	2008	2018
ha	1	0.5

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	178	188	246	240	227	239
Allele 2	149	229	257	186	194	260	248	257	239

Cultivo y habilidades agronómicas

Esta variedad se adapta a los terrenos bien expuestos, de grava o arenosos.

Selección clonal en Francia

Los dos clones autorizados de la Crouchen llevan los números 1019 y 1020. Dos parcelas de conservación que reúnen más de 90 clones, situadas en Las Landas y en los viñedos de Irouleguy (Pirineos Atlánticos), garantizan la conservación de esta cepa.

Fenología

Época de desborre: 7 días después de la variedad Chasselas. Época de maduración: 2ª época, 3 semanas después de la variedad Chasselas.

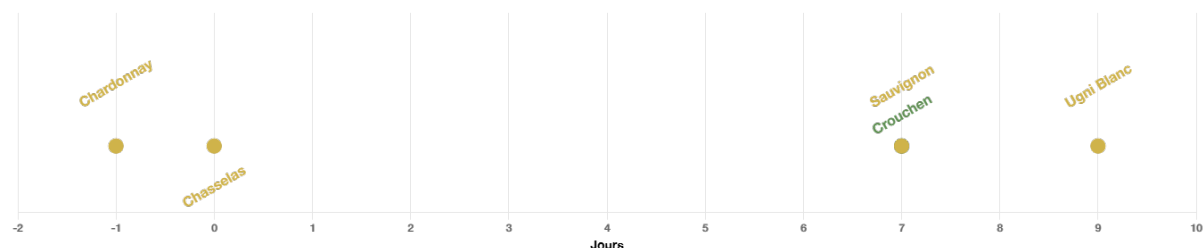
Potencial tecnológico

Los racimos son medianos y las bayas pequeñas y crujientes. Cuando se vendimia en su punto justo de maduración, el Crouchen permite elaborar unos vinos blancos secos, elegantes y bastante perfumados.

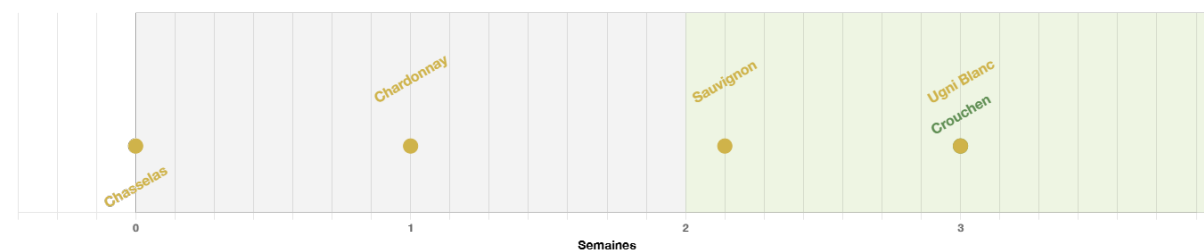
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Crouchen se muestra sensible al oídio.

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*