

# 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

	MicrosatelliteVVS2	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.

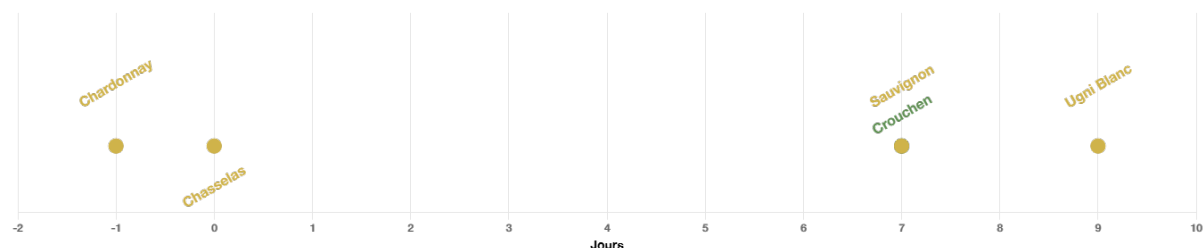
### Potencial tecnológico

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.

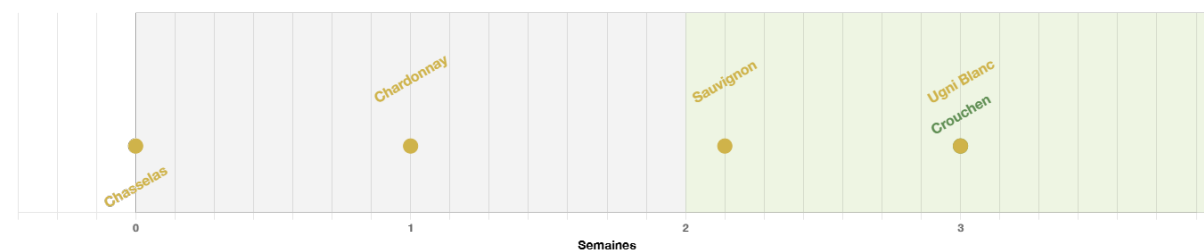
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

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*