



## Gibert N



### Nombre de la variedad en Francia

Gibert

### Origen

El Gibert parece ser originario de Lot. Los estudios genéticos recientes realizados en Montpellier han demostrado que sería el resultado de un cruce entre el Cot y el Colombaud.

### Sinonimia

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

### Datos reglamentarios

En Francia, el Gibert está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2018, en la lista A y está clasificado.

### Uso

Variedad de uva de vino.

### Evolución de las superficies cultivadas en Francia



### Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven de color blanco, que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color blanco y, a continuación, amarillo, con una densidad elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de estrías rojas,
- a las hojas adultas medianas a grandes, con cinco a siete lóbulos, con un seno peciolar cerrado o de lóbulos superpuestos, dientes de largo medio en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica muy baja a nula de los nervios, un limbo plano, con hinchazón ligera y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos tumbados,
- a las bayas de forma ligeramente elíptica.

## Perfil genético

Microsatélite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Alelo 1	131	223	243	182	186	240	238	233	239
Alelo 2	131	225	262	188	202	260	266	257	239

## Fenología

época de desborre: 9 días después de la variedad Chasselas.

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

## Aptitudes para el cultivo y agronómicas

El Gibert es una variedad vigorosa, muy productiva y de porte semi-erguido. Debido a su desborre más bien tardío, es poco sensible a las heladas de primavera.

## Sensibilidad a las enfermedades y a las plagas

El Gibert es poco sensible al mildiu.

## Potenciales tecnológicos

Los racimos del Gibert son medianos a grandes y compactos. Las bayas también son medianas a grandes, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio y una pulpa jugosa. Se puede vinificar en vino tinto o rosado. Sus vinos son fáciles de beber, frescos, ligeros, con aromas florales, un bajo contenido en alcohol y en antocianos; no son aptos para el envejecimiento.

## Selección de clones en Francia

Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad. En 2012, se llevó a cabo la plantación de un conservatorio de 5 clones de Gibert en la Ferme Départementale d'Anglars-Juillac en el departamento de Lot.

## Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centro de Recursos Biológicos de la Vid de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro | Montpellier, Marseillan, Francia.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, Francia.
- Synonymie ampélographique de l'Ouest viticole français. Artozoul et al., 1960, Ed. INRA, Francia.



Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)