



Grand noir de la Calmette N



Nombre de la variedad en Francia

Grand noir de la Calmette

Origen

Esta variedad fue obtenida por Louis y Henri Bouschet en 1855 en Mauguio (Hérault). Según los análisis genéticos realizados en Montpellier, el Grand noir de la Calmette sería el resultado de un cruce entre el Petit Bouschet (Aramon x Teinturier du Cher) y

Sinonimia

En Francia, Bulgaria y Portugal, esta variedad puede denominarse oficialmente «Grand noir» por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos reglamentarios

En Francia, el Grand noir de la Calmette está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2013, en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en los catálogos de otros países miembros de la Unión Europea: Bu

Uso

Variedad de uva de vino.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	31231	23365	2716	464	1	1	0.5

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 verde o amarillo, con una densidad elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color verde o con estrías rojas,
- a las hojas adultas de tres o cinco lóbulos, con senos bordes hacia el envés, con senos laterales superiores con fondo en U, profundos y senos inferiores menos marcados, un seno peciolar en U poco abierto o cerrado, dientes anchos, cortos en relación a su base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica baja de los

nervios, un limbo plano, con hinchazón leve y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos tumbados y erguidos,

- a las bayas de forma redondeada y con pulpa de color.

Perfil genético

Microsatélite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Alelo 1	137	223	239	178	188	244	248	235	239
Alelo 2	149	232	243	180	188	260	270	243	249

Fenología

Época de desborre: 7 días después de la variedad Chasselas.

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

Aptitudes para el cultivo y agronómicas

El Grand noir de la Calmette es relativamente vigoroso, bastante fértil y con un porte erguido. Su follaje se torna de color rojo en otoño. Esta variedad es sensible a las heladas invernales, pero poco sensible a las heladas de primavera por su desborre precoz. También es un poco sensible a la sequía y sus uvas tienen tendencia a marchitarse bajo el efecto del estrés hídrico.

Sensibilidad a las enfermedades y a las plagas

El Grand noir de la Calmette es una variedad bastante «rústica», es moderadamente sensible al oídio y a las enfermedades de la madera. Es un poco más sensible al mildiu.

Potenciales tecnológicos

Los racimos del Grand noir de la Calmette son de tamaño mediano y moderadamente compactos. Las bayas también son de tamaño mediano, de sabor simple, con un pellejo grueso y una pulpa jugosa. Sus jugos tienen bastante color. Los mostos de esta variedad tintorera se pueden utilizar en ensamblaje para la elaboración de mosto. Los vinos realizados pueden presentar aromas de pimienta, pero son astringentes, poco alcohólicos y más bien planos.

Selección de clones en Francia

Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad.

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.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala y V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, París, Francia.
- Wine Grapes. J. Robinson et al, 2012, Ed. Penguin, Inglaterra.
- Ampelografiai album. N. Marton, 1967, Ed. Mezogazdagi Kiado, Budapest, Hungría.
- Atlas ampélographique des cépages cultivés en Grèce. C. Kotinis, 1984, Grecia.
- Câtalogo das castas para vinho cultivadas em Portugal. R. Faustino, 2013, Instituto da Vinha e do Vinho, I.P., Portugal.



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/)