



## Noual B



### Nombre de la variedad en Francia

Noual

### Origen

El Noual es una variedad que parece ser originaria de Lot.

### 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 Noual 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 verde amarillento, con una densidad elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color verde,
- a las hojas adultas medianas a grandes, enteras o con tres lóbulos, con un seno peciolar en V poco abierto o cerrado, dientes pequeños de largo medio en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica media de los nervios, un limbo con bordes hacia el haz, con hinchazón ligera, a veces ligeramente abultado y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente elíptica.

## Perfil genético

Microsatélite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Alelo 1	131	223	239	176	188	250	238	216	239
Alelo 2	149	234	247	182	204	252	266	245	255

## Fenología

Época de desborre: 15 días después de la variedad Chasselas.

Época de maduración: 3ª época, 4 semanas y media a 5 semanas después de la variedad Chasselas.

## Aptitudes para el cultivo y agronómicas

El Noual es una variedad productiva de porte semi-erguido. Su desborre tardío le confiere una cierta tolerancia a las heladas de primavera.

## Sensibilidad a las enfermedades y a las plagas

El Noual es poco sensible a la podredumbre gris.

## Potenciales tecnológicos

Los racimos del Noual son medianos a grandes y compactos. Las bayas son medianas, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio y una pulpa jugosa. Las bayas se separan con dificultad del pedicelo. Los vinos elaborados con el Noual no son aptos para el envejecimiento. Presentan una baja graduación alcohólica y aportan frescor y vivacidad en ensamblaje.

## Selección de clones en Francia

Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad. Se llevó a cabo la plantación de un conservatorio de 4 clones de Noual 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 - Montpellier SupAgro, Marseillan, Francia.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala y V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, París, Francia, (con el nombre de «Loubal»).
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, Francia.
- Cépages du Sud-Ouest, 2000 ans d'histoire. G. Lavignac, 2001, Ed. Rouergue/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/)

