



## Oeillade noire N



### Nombre de la variedad en Francia

Oeillade noire

### Origen

Esta variedad, totalmente diferente del Cinsaut, con quien se confunde en ocasiones, es originaria del sur de Francia.

### Sinonimia

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

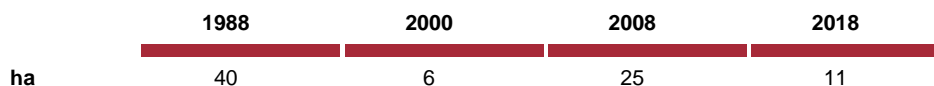
### Datos reglamentarios

En Francia, la Oeillade noire está inscrita oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A, pero todavía no está clasificada.

### Uso

Variedad de uva de vino y de mesa.

### Evolución de las superficies cultivadas en Francia



### Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes verdes o con zonas ligeramente bronceadas,
- a las hojas adultas cuneiformes o pentagonales, de tres lóbulos, con un seno peciolar cerrado con lóbulos ligeramente superpuestos, dientes grandes, de largo medio en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo con hinchazón leve, ocasionalmente abultado y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos erguidos y una densidad baja de pelos tumbados,
- a las bayas de forma elíptica.

## Perfil genético

Microsatélite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Alelo 1	131	223	243	176	188	256	238	227	239
Alelo 2	131	236	249	178	204	260	248	233	239

## Fenología

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

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

## Aptitudes para el cultivo y agronómicas

La Oeillade noire es una variedad moderadamente vigorosa, de porte erguido y que debe manejarse en poda corta. En ocasiones, es sensible a la corredura y al millerandaje.

## Sensibilidad a las enfermedades y a las plagas

La Oeillade noire es sensible a los cicadélidos de la vid y a la podredumbre gris.

## Potenciales tecnológicos

Los racimos son medianos a grandes y moderadamente compactos. Las bayas también son medianas a grandes, con piel poco gruesa y pulpa jugosa de sabor simple. Al vinificarse, la Oeillade noire produce unos vinos ligeros y de coloración deficiente.

## Selección de clones en Francia

El único clon autorizado de Oeillade noire lleva el número 1176. Un conservatorio de una decena clones fue implantado en el Aude en 2010.

## 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 - Montpellier SupAgro, 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.

## Descripción de clones autorizados en Francia

N° de Clon	Identidad y disponibilidad		Datos agronómicos		Datos tecnológicos	
	Origen	Selección	Fertilidad	Nivel de producción	Contenido en azúcares	Potencial de color
	Año de autorización	Referencias agronómicas	Peso de los racimos	Vigor	Acidez total	Estructura tánica
	Superficie de multiplicación (año)		Tamaño de las bayas	Sensibilidad a la podredumbre gris	Intensidad aromática	Aptitudes enológicas
1176	Hérault 2011	IFV				

ENTAV INRA®



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/)

