



Peloursin N



Nombre de la variedad en Francia

Peloursin

Origen

El Peloursin es una variedad antigua, probablemente originaria del valle de Grésivaudan, en Isère. Los análisis genéticos realizados en Montpellier muestran que sería uno de los progenitores del Durif y del Joubertin.

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 Peloursin está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2016, 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, con ribete carmíneo, que presenta una densidad media de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes con zonas bronceadas, con una densidad baja a media de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos con estrías rojas,
- a las hojas adultas de color verde oscuro, de tamaño medio con cinco a siete lóbulos, con senos laterales profundos con fondo en U, un seno peciolar abierto en U, dientes mucronados de largo medio a elevado en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos o con un lado cóncavo y un lado convexo, una pigmentación antocianica baja o media de los nervios, un limbo plano o con bordes ligeramente hacia el envés, ocasionalmente alabeado, con

hinchazón gruesa, que puede ser ligeramente abultado y plisado en el peciolo y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos erguidos y tumbados,
- 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	251	176	194	248	240	235	249
Alelo 2	149	229	257	186	200	252	248	247	251

Fenología

Época de desborre: 5 días después de la variedad Chasselas.

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

Aptitudes para el cultivo y agronómicas

El Peloursin es una variedad vigorosa, productiva y de porte semi-erguido. Tolera bien las heladas de invierno. En otoño, su follaje tiene tendencia a pigmentarse y a tornarse de color rojo.

Sensibilidad a las enfermedades y a las plagas

El Peloursin no parece presentar sensibilidad particular al mildiu y al oídio. Por el contrario, es sensible a la podredumbre gris, al black rot y a las polillas del racimo (Cochylis).

Potenciales tecnológicos

Los racimos del Peloursin son medianos y compactos. Las bayas también son medianas, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio, con pruina bastante intensa y una pulpa jugosa. Produce unos vinos con bastante color, vulgares, poco tánicos y poco ácidos. En su región de origen, se utiliza en ensamblaje con el Persan o el Durif.

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.



Esta obra está puesta a disposición según los términos de la [Licencia Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

