



Ribol N



Nombre de la variedad en Francia

Ribol

Origen

Esta variedad fue obtenida en 1958 por el INRA mediante el cruce entre la Olivette blanche y el Alphonse Lavallée.

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 Ribol está oficialmente inscrito en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A. Está clasificado como variedad de vino solo en algunos departamentos (véase normativa en vigor). Esta variedad también está inscrita en el registro de Croacia y Portugal.

Uso

Variedad de uva de vino y de mesa.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

	1979	1988	1998	2008	2018
ha	10	74	180	165	78

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad baja de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes verdes con zonas bronceadas,
- a los pámpanos con una pigmentación nula de los nudos y los entrenudos,
- a las hojas adultas orbiculares, de tres lóbulos con un seno peciolar abierto a poco abierto en V, dientes medios a largos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo con hinchazón leve y, en el envés del limbo, una densidad nula o muy baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma elíptica con pruina importante.

Perfil genético

Microsatélite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Alelo 1	131	223	249	182	204	252	238	243	261
Alelo 2	135	234	255	191	204	258	254	259	271

Fenología

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

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

Aptitudes para el cultivo y agronómicas

El Ribol es una variedad de vigor medio a fuerte con un porte erguido a semi-erguido. Se puede manejar en poda corta o larga moderada y es poco sensible al millerandaje.

Sensibilidad a las enfermedades y a las plagas

El Ribol es sensible a la excoriosis, al oídio y al mildiu pero, en general, tolera bien la podredumbre gris.

Potenciales tecnológicos

Los racimos del Ribol son grandes, moderadamente compactos, con un pedúnculo largo y poco lignificado. Las bayas son grandes. La piel es gruesa y la pulpa es firme, con un sabor neutro y de calidad gustativa media. Esta variedad presenta una aptitud óptima para la conservación y el transporte. Los vinos elaborados a partir del Ribol son ligeros y de bajo grado alcohólico.

Selección de clones en Francia

El único clon autorizado de Ribol lleva el número 503.

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 - Institut Agro | Montpellier, Marseillan, Francia.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, 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
503	1976	INRA				

ENTAV  INRA®



Esta 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/)