



## Tourbat B



### Nombre de la variedad en Francia

Tourbat

### Origen

Esta variedad parece ser originaria de Cataluña, pero también la encontramos en Cerdeña.

### Sinonimia

En Italia, el Tourbat es oficialmente denominado "Torbato". Este sinónimo está oficialmente reconocido en Francia por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

### Datos reglamentarios

En Francia, el Tourbat está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en el registro de Italia.

### Uso

Variedad de uva de vino.

### Evolución de las superficies cultivadas en Francia

	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	112	141	10	14	20	33	32

### 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 de color amarillo con zonas bronceadas,
- a las hojas adultas enteras, de tres o cinco lóbulos, con un seno peciolar de lóbulos superpuestos o muy superpuestos, dientes cortos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo alabeado, con bordes hacia el envés y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos tumbados,
- a las bayas de forma ligeramente elíptica.

## Perfil genético

Microsatélite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
<b>Alelo 1</b>	141	229	243	176	186	248	254	235	239
<b>Alelo 2</b>	149	238	249	178	188	252	254	257	271

## Fenología

Época de desborre: 6 días después de la variedad Chasselas.

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

## Aptitudes para el cultivo y agronómicas

El Tourbat posee un porte rastrero y de arbusto. Debe manejarse en poda corta y debe plantarse en suelos cálidos y secos. Por otra parte, es un poco sensible a las carencias de magnesio.

## Sensibilidad a las enfermedades y a las plagas

El Tourbat es bastante sensible al oídio, a los trips y a los cicadélidos.

## Potenciales tecnológicos

Los racimos son grandes, bastante abiertos y las bayas de medianas a grandes. En general, el Tourbat conserva una acidez óptima al madurar. Produce unos vinos ligeramente aromáticos y con cuerpo.

## Selección de clones en Francia

Los dos clones autorizados de Tourbat llevan los números 911 y 987.

## 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
911	Pyrénées-Orientales 1987	ENTAV Rosellón				



Clon no ampliamente distribuido, pocas referencias disponibles.

987	Pyrénées-Orientales 1992	ENTAV Rosellón				
-----	-----------------------------	-------------------	--	--	--	--



Clon no ampliamente distribuido, pocas referencias disponibles.



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/)

