

La variété en bref

Historique : On dit Barbéna en 1901 à Isérables, ainsi que Barbelën et Barbouténa en 1960 à Nendaz . On dit aussi Barbeine ou Barbeigne à Isérables, ainsi que Barbeleuna dans le Val d'Aoste

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de taille moyenne. Le fruit possède une palette gustative insipide ou fade et c'est en cuisine qu'il peu exprimer son potentiel. Variété adaptée à l'altitude (1119m).

Synonyme génétique: Pomme Barbotène ; Barbouteine.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

www.retropomme.ch

Bibliographie

Inventaire réalisé par : Vauthier, B. (2011). Le patrimoine fruitier de Suisse Romande. Ed. BdA : Lausanne.

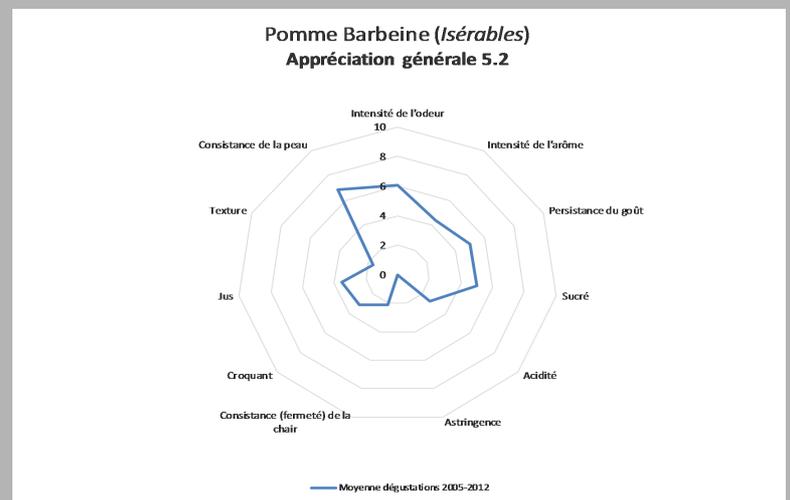
Données recueillies au sein des divers vergers Rétropomme au cours des PAN I à VI.

Version : 01.2023



Pomme Barbeine, Isérables

R14000216, NEU H019-20, 14.11.2013



Pomme Barbeine, Isérables

R14000216, NEU H019-20, 14.11.2012

Dimension de la caisse : 30x40cm



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie DFE
Office fédéral de l'agriculture OFAG



Rétropomme
Pour la sauvegarde du patrimoine
fruitier de Suisse Romande

Description du fruit*Les dimensions*

| | |
|-----------------|---------------------|
| Taille | moyenne |
| Poids (min) | 61 [g] |
| Poids (max) | 124 [g] |
| Hauteur (min) | 50 [mm] |
| Hauteur (max) | 63 [mm] |
| Diamètre (min) | 52 [mm] |
| Diamètre (max) | 73 [mm] |
| Forme | Sphérique à conique |
| Taille du coeur | petit |

Les couleurs

| | |
|-----------------------------|------------------------------|
| de fond | jaune blanchâtre |
| de recouvrement importance | moyenne jusqu'à 1/2 du fruit |
| de recouvrement répartition | lavée (délavée estompée) |
| de recouvrement couleur | rouge foncé |

Les Roussissures

| | |
|-----------|----------------------------------|
| Position | autour du pédoncule et de l'oeil |
| Intensité | faible jusqu'à 1/4 |

Les lenticelles

| | |
|-------------|-----------------------|
| Ponctuation | moyennement ponctuées |
| Taille | petites |

Description Organoleptique

| | |
|-----------------------|------------------|
| Intensité de l'odeur | moyenne à élevée |
| Intensité de l'arôme | faible à moyenne |
| Persistance du goût | moyenne |
| Sucré | moyenne |
| Acidité | faible |
| Astringence | manquant |
| Fermeté de la chair | tendre |
| Jutosité | sèche à moyenne |
| Texture de la chair | pâteuse |
| Épaisseur de la peau | épaisse |
| Nature de la saveur | peu aromatique |
| Équilibre acide-sucre | équilibrée |
| Appréciation générale | moyenne à bonne |

Description de l'arbre

| | |
|------------------------|------------------------|
| Port de l'arbre | érigé |
| Vigueur | faible |
| Ramification | moyenne |
| Densité des brindilles | faible |
| Floraison relative | précoce à moyenne |
| Charge | importante |
| Maturité relative | tardive à très tardive |

Remarques :

Priorité aux organes annuels.

Conservation et conseils d'utilisation**Conservation :**

Jusqu'au début de juin.

Utilisations traditionnelles & conseils :

Traditionnellement, cette pomme était cuite au four ou ajoutée entière à de la viande, du chou et des pommes de terre

Phénologie

| | |
|---|--|
|  Débourèvement |  Floraison stade F1 |
|  Floraison stade F2 |  Cueillette |
|  Consommation & conservation | |

