

La variété en bref

Historique : On allait le vendre à Gsteig à pied par le Sanetsch. L'appellation Gode est l'équivalent patois de goille, soit flaque.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de petite à moyenne taille. Cette poire possède une saveur aromatique et douce. Des arômes de vanille et de caramel sont perceptibles. Cette variété est potentiellement adaptée à l'altitude (790m). Cette variété montre une bonne résistance aux maladies.

Synonyme génétique: Poire Cavouirou; Recordon; Martignerin; Verdan; Verdet.

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.

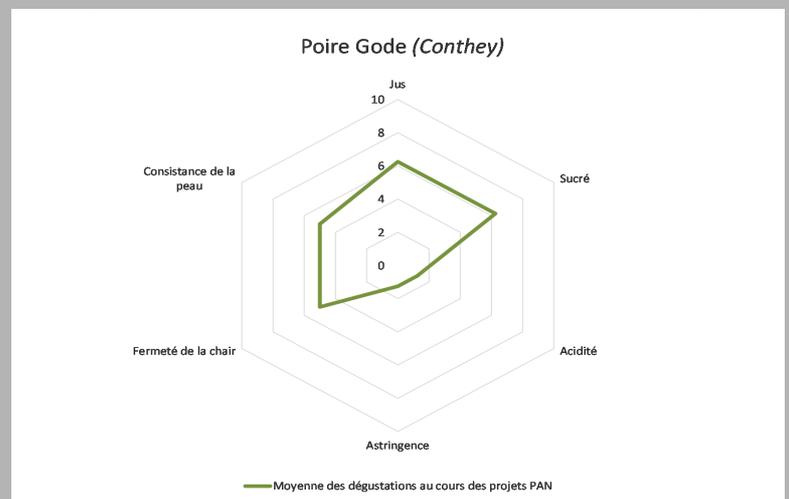
Données recueillies au sein des divers vergers Rétropomme au cours des PAN I à VI.

Version : 09.2022



Poire Gode, Conthey : Erde

R13000120, NEU T029-30, 18.10.2010



Poire Gode, Conthey

R13000120, VSB D025, 15.10.2014

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 | petite à moyenne |
| Poids (min) | 43 [g] |
| Poids (max) | 180 [g] |
| Hauteur (min) | 42 [mm] |
| Hauteur (max) | 80 [mm] |
| Diamètre (min) | 40 [mm] |
| Diamètre (max) | 78 [mm] |
| Forme | sphérique (globuleuse) |
| Pierrosité | moyenne |

Les couleurs

| | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| de fond | jaune vert |
| de recouvrement importance | faible jusqu'à 1/4 du fruit |
| de recouvrement répartition | lavée (délavée estompée) |
| de recouvrement couleur | orange |

Les Roussissures

| | |
|-----------|------------------|
| Position | autour de l'oeil |
| Intensité | très faible |

Les lenticelles

| | |
|-------------|-----------|
| Ponctuation | ponctuées |
| Taille | moyennes |

Description Organoleptique

| | |
|-----------------------|-------------------|
| Intensité de l'odeur | n.é. |
| Intensité de l'arôme | n.é. |
| Persistance du goût | n.é. |
| Sucré | moyenne à élevée |
| Acidité | très faible |
| Astringence | très faible |
| Fermeté de la chair | moyenne |
| Jutosité | moyenne à juteuse |
| Texture de la chair | pâteuse |
| Épaisseur de la peau | moyenne |
| Nature de la saveur | aromatique |
| Équilibre acide-sucre | douce |
| Appréciation générale | n.é. |

Description de l'arbre

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

Remarques :

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit). Peu sensible à la rouille grillagée (feuille et fruit). Relativement résistant au pseudomonas.

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

Consommation ou transformation dès la récolte
Conservation jusqu'à fin octobre (cave naturelle)

Utilisations traditionnelles & conseils :

Cette poire était traditionnellement cuite avec de la viande ou séchée. On peut également la consommer comme fruit de table

Phénologie

| | |
|--|--|
|  Débourèvement |  Floraison stade F1 |
|  Floraison stade F2 |  Cueillette |
|  Consommation & conservation (cave naturelle) | |

