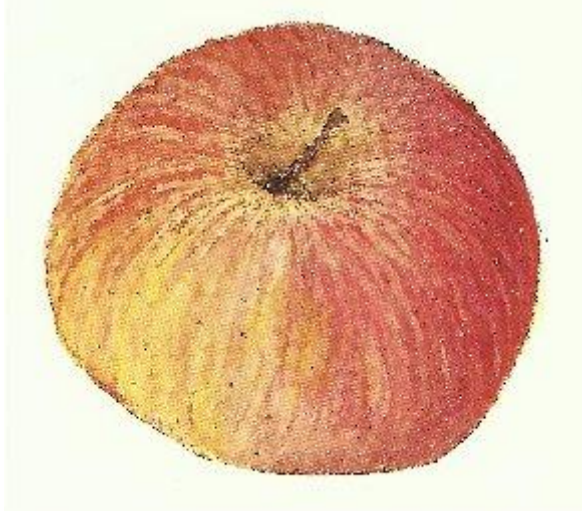


BARRIGASSELA



Photosl coupes de choisel jean-louis-2011-© Aquarelle de Bruno Ferry, Pommes d'Alsace et des Vosges co/ Philippe Girardin1993©

ORIGINE : Bas Rhin, notamment vers Mittelbergheim. Autrefois de table et aussi pour jus en mélange avec Maïapfel.

SYNONYMES : Berggassler, Barrigassala.

MATURITE-CONSOMMATION : Septembre-Fin novembre-début décembre, en Alsace.

FORME : Petite à moyenne. Plus large, sphéroïdale ou à peine conique. Pourtour assez régulier.

EPIDERME : Lisse, jaune canari lavé et strié de rouge. Lenticelles non évidentes.

CUVETTE du PEDONCULE : peu à mi large, mi profonde , un peu gris

PEDONCULE : Fin, dépasse le sommet environ un centimètre..

CUVETTE de L'ŒIL : Moyenne, un peu plissée, parfois un peu mamelonnée. Pas de gris.

ŒIL : Clos à mi clos, petit à moyen.

CHAIR : Bien sucré, ferme, peu juteuse, bonne.

LOGES à PEPINS : Closes, larges et bien hautes, bien feutrées.

OBSERVATIONS : Floraison tardive. Très productif mais alterne. Bois bien vigoureux. Port mi érigé à érigé et descendant pour les rameaux. Très résistant aux maladies.

BIBLIOGRAPHIE : Philippe Girardin , directeur de recherches à l'I.N.R.A. de Colmar, « Pommes d'Alsace et des Vosges », éditions du Rhin à Mulhouse, 1993, p.14. Une photo coupes Choisel jean-louis 2011. Merci Philippe.