

Garoa



Origine : Pays basque
Maturité : mi-tardive – seconde et troisième semaines de juin
Floraison : similaire à Xapata (1 jour avant)
Fruit de forme très proche de Xapata, qui semble indiquer une origine commune. À la période de maturité de Xapata (première et deuxième semaines de juin), Garoa n'est pas encore mûre, mais sa forme et sa couleur sont identiques à celles de Xapata au point de les confondre. Garoa poursuit ensuite son évolution pour donner un fruit plus coloré et restant plus ferme, légèrement plus astringent et un peu moins sucré (IR 20).



Bigarreau Napoléon (témoin)



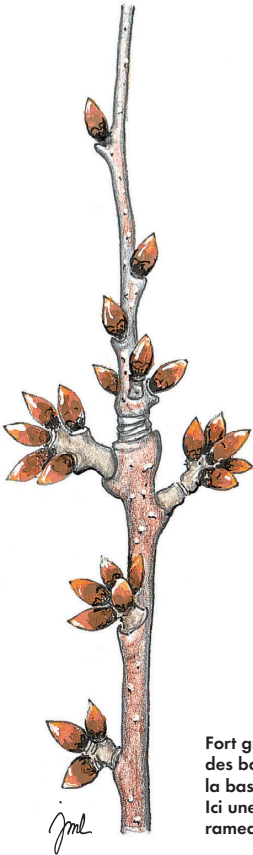
Origine : probablement allemande, obtenue vers 1785 et baptisée en 1828 par un horticulteur belge
Maturité : mi-tardive – troisième semaine de juin
Floraison : tardive – deuxième semaine d'avril (10 - 11 avril)

Bigarreau de gros calibre, en forme de cœur aplati sur la face dorsale, à pédoncule de longueur moyenne, point pistillaire marqué, sillon dorsal rouge.
Épiderme luisant, assez épais, de couleur jaune maculé de vermillon d'intensité variable à l'insolation, qui se fond sur le jaune ou qui se développe en marbrure rouge.
Chair ferme et croquante, blanc crème rosé, à jus incolore, de saveur acidulée, sucrée ; juteuse.



Noyau assez gros, libre.
Arbre vigoureux à port très étalé.
Verticilles assez nombreux.
Fort gradient de croissance des bouquets de mai, de la base vers le sommet, des portions annuelles de rameaux âgés de 2 ou 3 ans (cf. dessin).

Sensible au monilia, les fruits se fendent après une pluie avant récolte.
Moyennement sensible au ver du fruit.



Fort gradient acrotone des bouquets de mai de la base vers le sommet. Ici une portion de rameau âgé de 2 ans.