

Gamay N

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad originaria de Borgoña sería el resultado, según los análisis genéticos publicados, de un cruce entre el Pinot noir y el Gouais blanc.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Gamay

Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea para esta variedad.

Datos regulatorios

En Francia, el Gamay está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en los registros de otros países miembros de la Unión Europea: Bélgica, Bulgaria, Chipre, Eslovenia, España, Italia, Luxemburgo, Países Bajos y Portugal.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad baja a media de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color amarillo con zonas bronceadas,
- al pámpano herbáceo con entrenudos de color rojo,
- a las hojas adultas orbiculares, enteras o de cinco lóbulos, con un seno peciolar abierto en V, dientes cortos respecto a su anchura en la base, de lados rectilíneos, un limbo con bordes hacia el haz y, en el envés del limbo, una densidad muy baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma elíptica corta.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	37806	36257	33869	33620	36653	35084	23650

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	232	239	178	194	244	238	216	239
Allele 2	135	236	249	186	204	246	238	245	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Gamay es una variedad poco vigorosa, débil pero fértil. Su producción debe controlarse pues tiene tendencia a secarse (en particular, en condiciones demasiado fértiles en climas cálidos). En ocasiones, se muestra sensible al millerandaje, cuando las condiciones climáticas son desfavorables en el momento de la floración. Es una variedad precoz, sensible a los riesgos de sufrir golpes de sol. Posee un porte semi-erguido a erguido y debe manejarse preferiblemente en poda corta. Tras una helada de primavera, los pámpanos producto de los brotes secundarios son relativamente fructíferos. Tiene tendencia a producir muchos rebucos.

Selección clonal en Francia

Los treinta y ocho clones autorizados de Gamay llevan los números 102, 105, 106, 166, 167, 222, 282, 283, 284, 285, 355, 356, 357, 358, 359, 426, 427, 428, 488, 489, 490, 509, 510, 511, 512, 564, 565, 615, 616, 656, 657, 787, 1060, 1108, 1109, 1169, 1170 y 1227. En 2006, se llevó a cabo la plantación de un conservatorio de 415 clones en el departamento de Ródano. Se completó con 510 clones complementarios en 2010.

Fenología

Época de desborre: como la variedad Chasselas.

Época de maduración: 1ª época, 1 semana y media después de la variedad Chasselas.

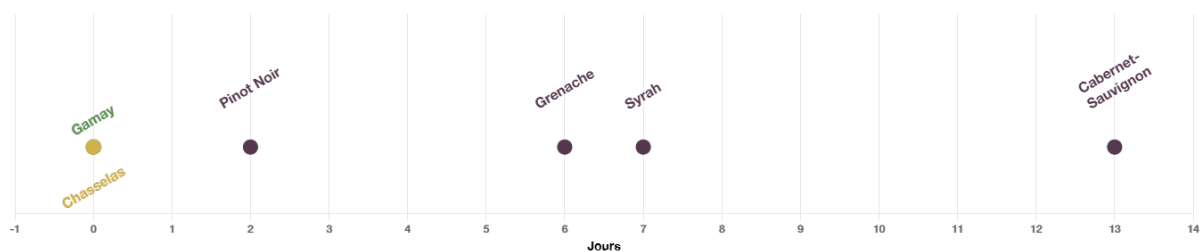
Potencial tecnológico

Los racimos son pequeños, bastante compactos y las bayas son medianas. Esta variedad permite obtener, en condiciones de maceración en racimos enteros, unos vinos cálidos, afrutados, de color medio, pero poco tánicos. Esta variedad permite además elaborar vinos rosados afrutados y elegantes.

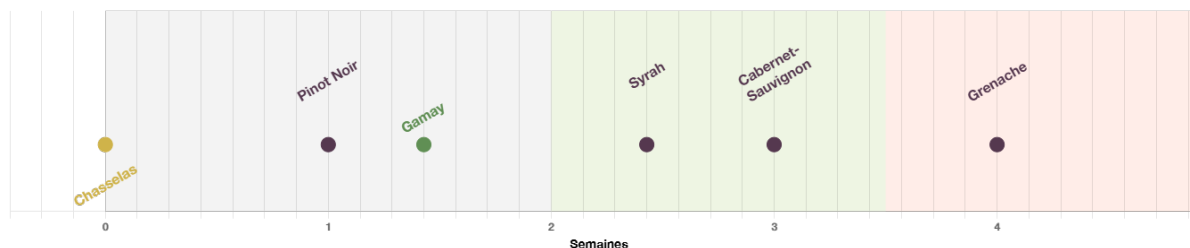
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Gamay es sensible a la podredumbre gris, a la excoriosis, a las enfermedades de madera, a las polillas del racimo y al amarillez.

Debourrement



Maturité



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.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala y V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, París, Francia.



*Plantuva, todos los derechos reservados,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne@
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*