

# Gascon N

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad es originaria del norte de Francia.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Gascon

## Sinonimia

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

## Datos regulatorios

En Francia, el Gascon está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificado.

---

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color amarillo,
- a las hojas adultas de color verde oscuro, orbiculares, enteras o de tres o cinco lóbulos, con un seno peciolar cerrado de lóbulos superpuestos, dientes medianos de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo plano, en ocasiones abultado, con hinchazón y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	1998	2000	2008	2018
-----	------	------	------	------	------	------	------	------

ha	51	27	5	7	1	1	1	1
----	----	----	---	---	---	---	---	---

## Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
----------------	------	------	------	-------	---------	---------	-------	-------	-------

Allele 1	131	223	239	176	188	246	238	216	239
----------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Allele 2	141	223	243	186	194	260	254	233	239
----------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

### Cultivo y habilidades agronómicas

Esta variedad bastante vigorosa se puede cultivar en condiciones variadas. Se recomienda la poda en corto.

### Selección clonal en Francia

Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad.

### Fenología

Época de desborre: 5 días después de la variedad Chasselas.  
Época de maduración: 2ª época, 3 semanas y media después de la variedad Chasselas.

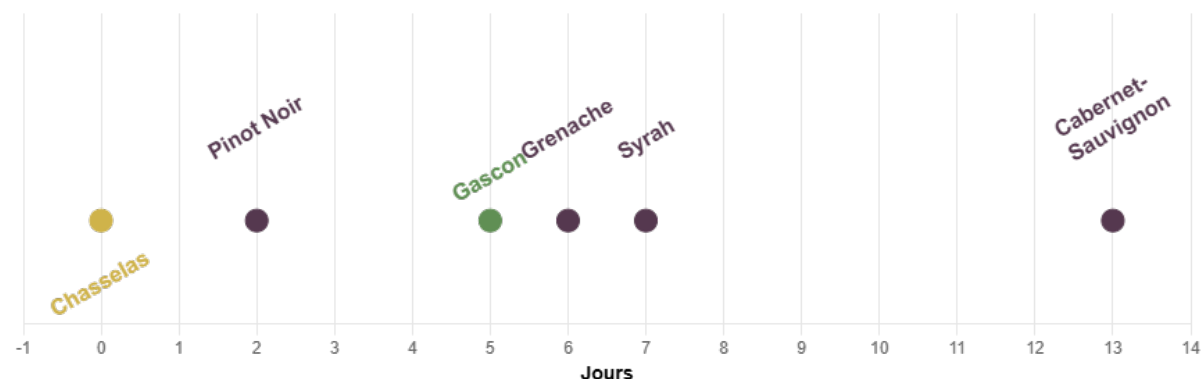
### Potencial tecnológico

Los racimos son medianos y las bayas pequeñas. El Gascon permite elaborar vinos con un gran color, vivos, ácidos y con un grado alcohólico medio. Se precisa una maduración total para obtener un producto de buena calidad.

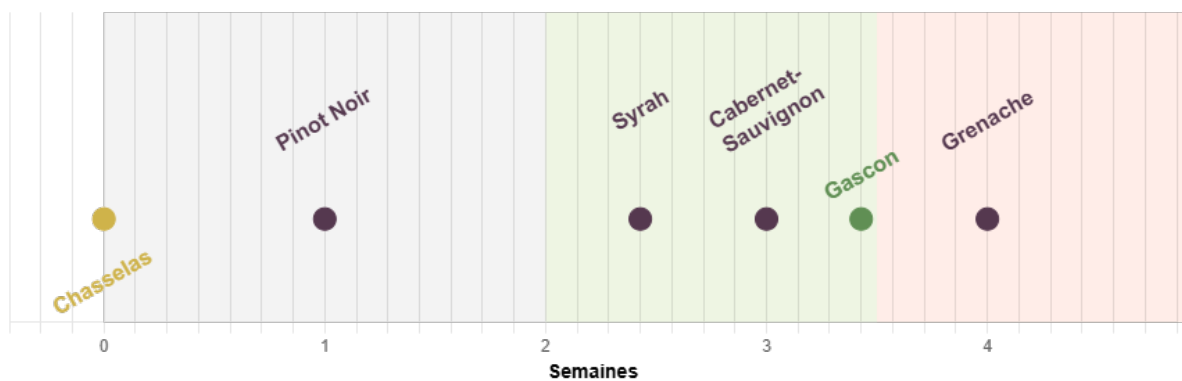
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Gascon es bastante sensible a la podredumbre gris. Su sensibilidad al mildiu es menor.

### 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*