

# Gramon N

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad fue obtenida en 1958 por el INRA mediante el cruce entre el Grenache y el Aramon.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Gramon

## Sinonimia

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

## Datos regulatorios

En Francia, el Gramon 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 media de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde con zonas bronceadas,
- a las hojas adultas orbiculares, enteras o de tres lóbulos, con un seno peciolar poco abierto, dientes cortos de lados rectilíneos, un limbo con bordes hacia el envés, ligeramente abultado, ondulado entre los nervios y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1988	2000	2008	2018
ha	18	18	5	2.8

## Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	232	243	191	188	258	240	227	239
Allele 2	143	238	243	191	188	258	240	243	249

### Cultivo y habilidades agronómicas

El Gramon posee un porte erguido. Es lo suficientemente fértil para manejarse en poda corta tipo gobelet. En ocasiones, presenta cierta sensibilidad al millerandaje.

### Potencial tecnológico

Los racimos son grandes y las bayas de tamaño mediano. El Gramon posee un buen potencial de acumulación de azúcares y produce unos vinos generosos, un poco tánicos, pero de color moderado.

### Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Gramon lleva el número 535.

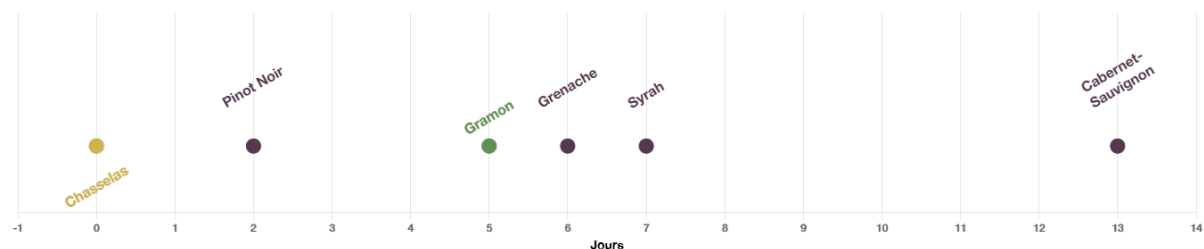
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Gramon tolera bien la podredumbre gris, pero se muestra sensible a los ácaros.

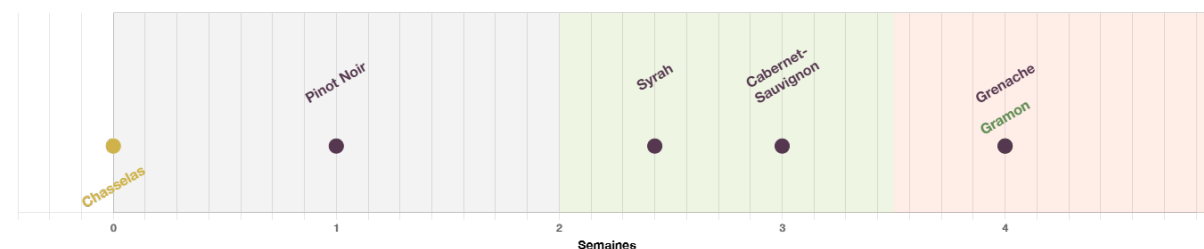
### Fenología

Época de desborre: 10 días después de la variedad Chasselas.  
Época de maduración: 3ª época, 4 semanas después de la variedad Chasselas.

### 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.



---

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