

# Mauzac B

Variedad de uva de vino y para aguardiente.



## Origen

Esta variedad parece ser originaria de la región de Gaillac (Tarn).

## Usar

Variedad de uva de vino y para aguardiente.

## Nombre de la variedad en Francia

Mauzac

## Sinonimia

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

## Datos regulatorios

En Francia, el Mauzac 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 muy elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color blanco o amarillo,
- al pámpano con entrenudos de color verde,
- a las hojas adultas orbiculares o cordiformes, enteras o de tres lóbulos, con un seno peculiar de lóbulos superpuestos, dientes cortos o medianos de lados convexos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo mate, ligeramente martillado y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos tumbados,
- a las bayas de forma redondeada o elíptica corta.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	8511	9167	6422	5709	3534	2585	1629

## Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	227	239	182	188	252	248	227	239
Allele 2	149	229	249	188	200	252	248	233	239

### Cultivo y habilidades agronómicas

El Mauzac es una variedad de vigor moderado, bastante productiva que debe manejarse en poda corta. Los racimos poseen un pedúnculo corto. Esta variedad ofrece buenos resultados en suelos arcilloso-calcareos o calcáreos.

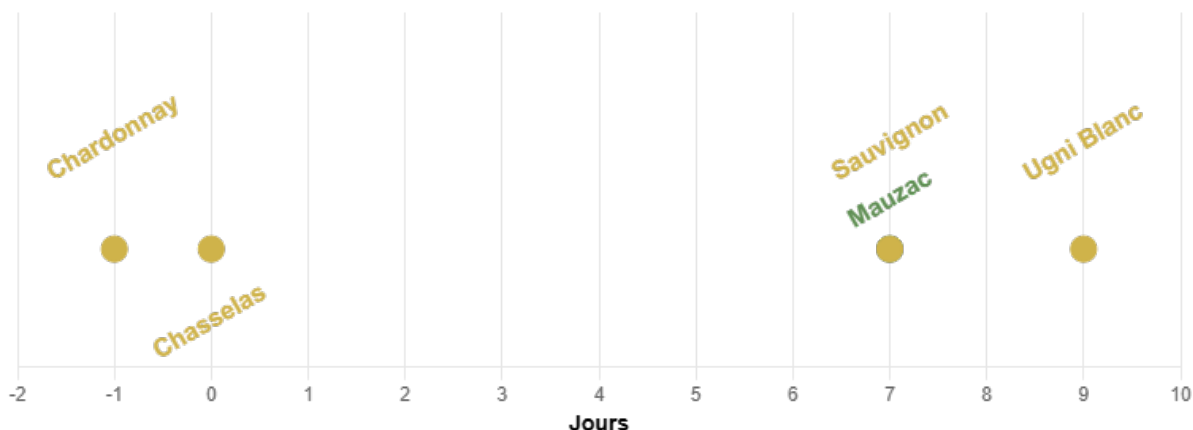
### Selección clonal en Francia

Los siete clones autorizados de Mauzac llevan los números 575, 738, 739, 740, 741, 898 y 899. Dos conservatorios de casi 200 clones fueron instalados en los viñedos de Gaillac (Tarn) en 1998 y de Limoux (Aude) en 2009.

### Fenología

Época de desborre: 7 días después de la variedad Chasselas.  
Época de maduración: 2ª época, 3 semanas y media después de la variedad Chasselas.

### Debourrement



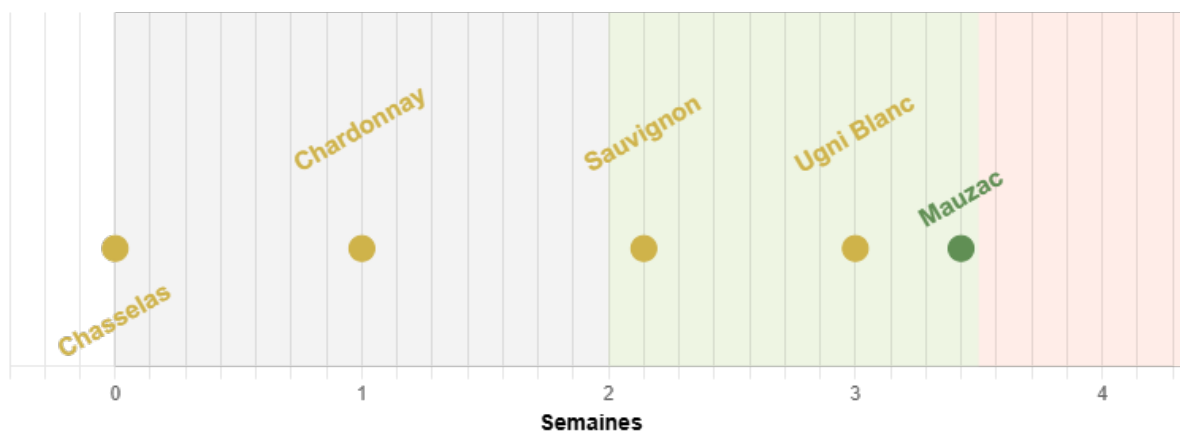
### Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas son de tamaño mediano. El Mauzac permite obtener vinos blancos secos, dulces o espumosos. Al llegar al punto de maduración óptimo, el grado alcohólico es bastante elevado y las bayas pueden continuar enriqueciéndose con una sobremaduración. Por el contrario, la acidez cae con rapidez. En ocasiones, los vinos carecen de frescor (sensibilidad a la oxidación) y pueden presentar cierto amargor. En general, los aromas dominantes son las notas de manzana y, ocasionalmente, de pera.

### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Mauzac se muestra sensible a los ácaros (en especial, la acariosis), a las polillas del racimo, a la excoriosis, a la eutipiosis y a la podredumbre gris. Por el contrario, es poco sensible al oídio y al mildiu.

## 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*