

Molette B

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad autóctona de Saboya es, según los análisis genéticos publicados, probablemente una descendiente del Gouais blanc.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Molette

Sinonimia

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

Datos regulatorios

En Francia, la Molette está inscrita oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificada.

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 grandes, orbiculares, enteras, con un seno peciolar poco abierto o cerrado, con base en U, dientes medianos o largos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos, una pigmentación antociánica media de los nervios, un limbo con bordes hacia el haz y, en el envés del limbo, una densidad media a elevada de pelos erguidos y una densidad baja a media de tumbados,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente achatada.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	98	96	36	32	34	30	27

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	232	247	176	194	244	248	233	249
Allele 2	141	234	249	178	196	260	254	245	251

Cultivo y habilidades agronómicas

La Molette es una variedad vigorosa que posee un porte bastante erguido. La fertilidad es media en poda corta, pero la producción sube cuando se poda en tronco largo. La Molette parece adaptarse bien a los terrenos arcilloso-calcareos y a los suelos arenosos.

Selección clonal en Francia

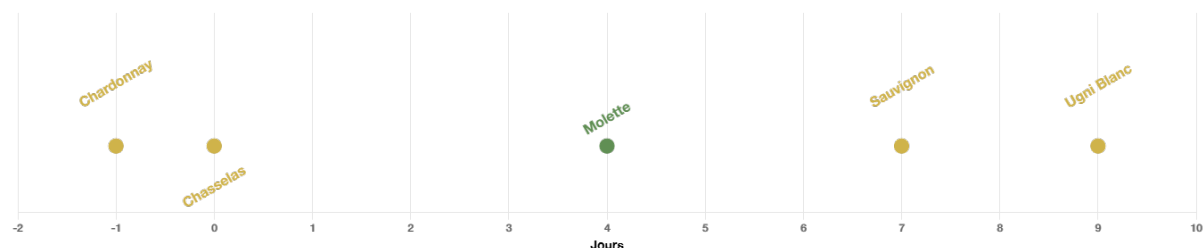
Los dos clones autorizados de Molette llevan los números 1039 y 1230. En 1999, se llevó a cabo la plantación de un conservatorio de una veintena de clones en los viñedos de Saboya.

Fenología

Época de desborre: 4 días después de la variedad Chasselas.

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

Debourrement



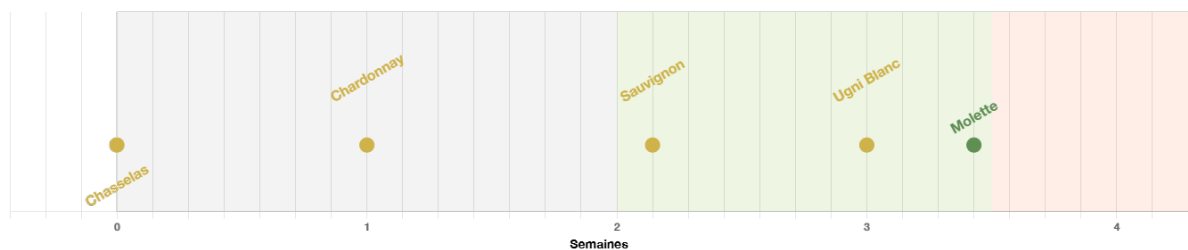
Potencial tecnológico

Los racimos son medianos y las bayas pequeñas. La Molette permite obtener vinos translúcidos, con bastante grados alcohólicos y acidez, pero relativamente poco aromáticos y vulgares.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

Esta variedad es sensible a la podredumbre gris 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*