

Gaminot N

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad fue obtenida por el INRA y la SICAREX Beaujolais en los años '80 y procede de un cruce entre el Gamay y el Pinot Noir.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Gaminot

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 Gaminot está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2014, en la lista A y está clasificado.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven con densidad media de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde, con una densidad baja de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos con estrías rojas y yemas con una pigmentación antociánica intensa de las escamas,
- a las hojas adultas pequeñas, cuneiformes u orbiculares, con cinco lóbulos, con senos laterales ligeramente superpuestos con fondo en U, un seno peciolar poco abierto o cerrado, en U o en llave, en ocasiones limitado por el nervio cerca del peciolo, dientes cortos en relación a su base, de lados rectilíneos, una pigmentación antociánica muy baja de los nervios, un limbo plano o con bordes hacia el haz, con hinchazón leve y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos tumbados y una densidad nula o muy baja de pelos erguidos,
- a las bayas de forma redondeada.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

0

Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	239	182	194	240	238	235	239
Allele 2	135	232	249	186	204	246	238	245	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Gaminot posee un vigor bajo a medio y tiene un porte horizontal a semi-erguido. Se puede manejar en poda corta. Esta variedad tiene tendencia a producir muchos racimos pequeños.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Gaminot lleva el número 1316.

Fenología

época de desborre: 2 días después de la variedad Chasselas.
época de maduración: 2ª época, 2 semanas después de la variedad Chasselas.

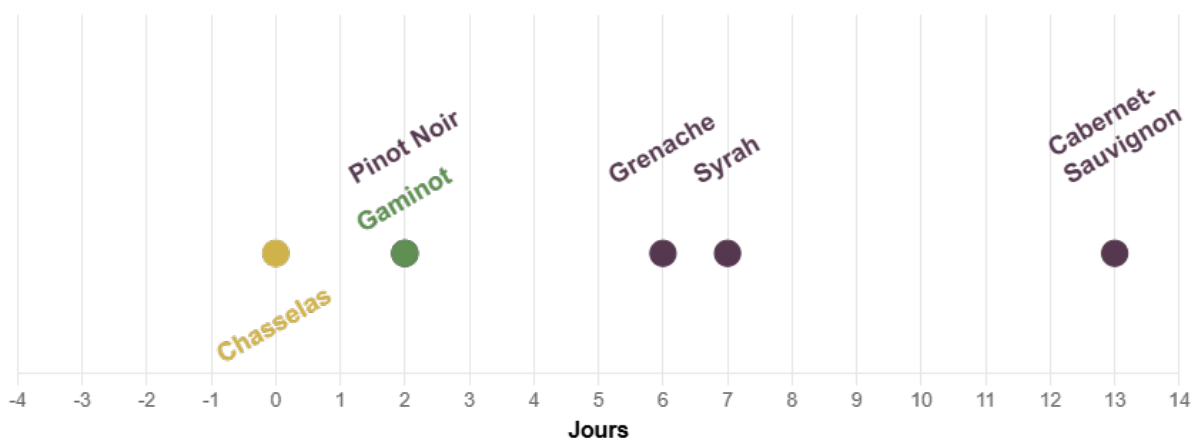
Potencial tecnológico

Los racimos del Gaminot son pequeños y muy compactos. Las bayas también son pequeñas, de sabor simple, a veces ligeramente herbáceo, con un pellejo fino y una pulpa muy jugosa. Los vinos producidos presentan color, son poco ácidos, tánicos, finos y equilibrados. El perfil aromático de los vinos es bastante similar al del Pinot noir.

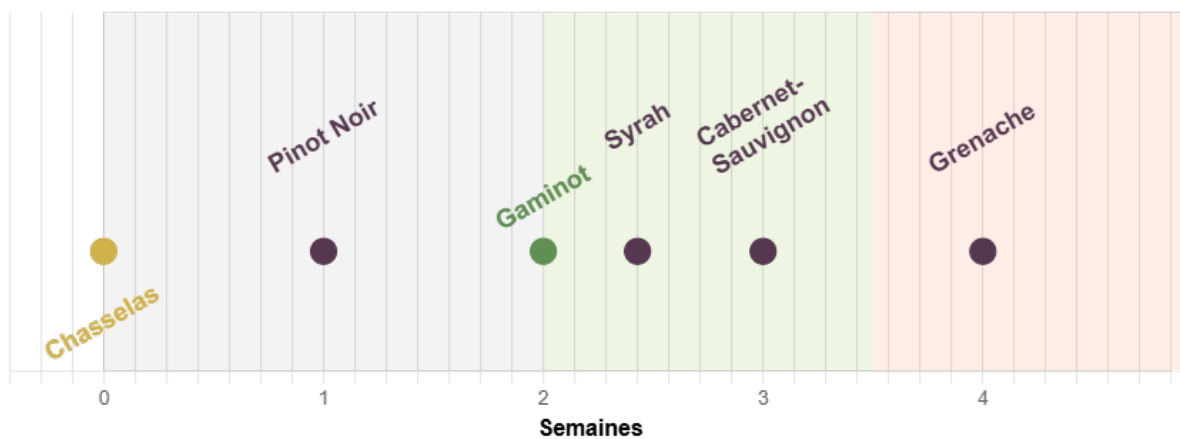
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Gaminot es sensible al mildiu y al oídio. Por el contrario, es bastante resistente a la podredumbre gris.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.



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