

# 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.

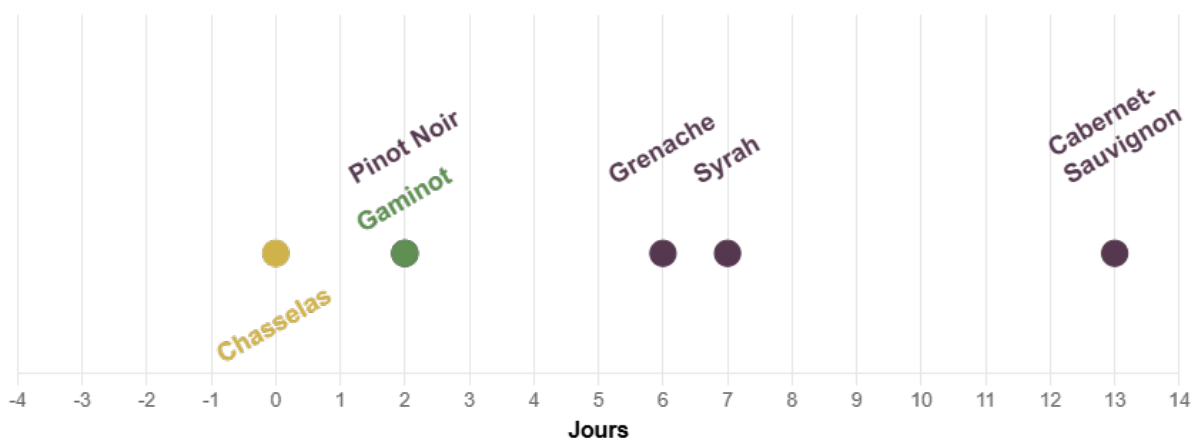
### Potencial tecnológico

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.

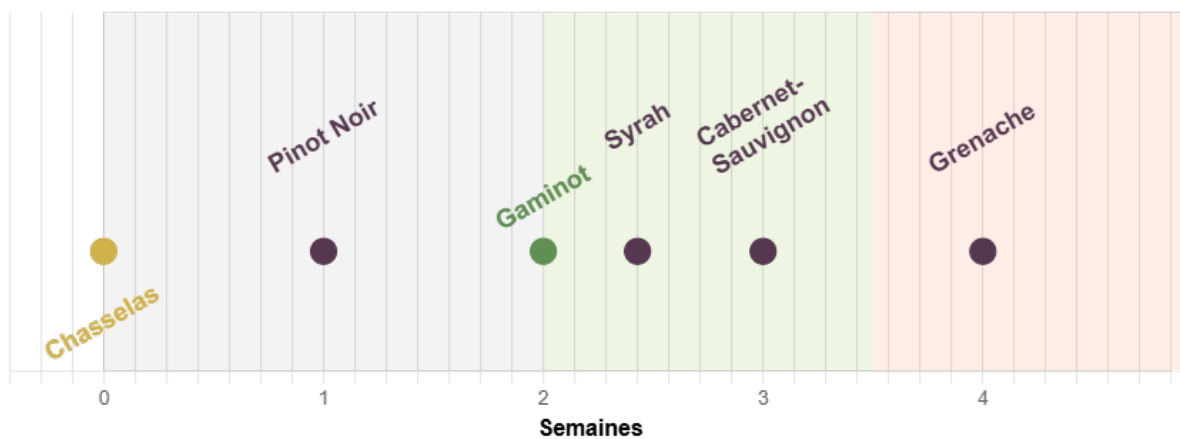
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

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*