

Moschofilero Rs

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est originaire de Grèce.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Moschofilero

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données réglementaires

En France, le Moschofilero est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2015 sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite au catalogue en Grèce.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau à liseré carminé, qui présente une très forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles blanches ou vert-jaunes, avec une forte densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges
- aux feuilles adultes de grande taille, à trois ou cinq lobes avec des sinus latéraux supérieurs peu profonds, un sinus pétiolaire peu ouvert en V ou fermé, des dents larges, courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes, une faible pigmentation anthocyanique des nervures, un limbe involuté, fortement bullé, ondulé entre les nervures, parfois plissé au point pétiolaire et à la face inférieure, une densité moyenne à forte des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie et qui prennent une teinte rose clair tirant sur le gris à maturité.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	133	223	249	176	188	238	238	235	271
Allele 2	133	238	249	186	194	260	254	235	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Moschofilero est un cépage très vigoureux, productif et au port érigé. Il doit être conduit en taille courte pour maîtriser les rendements. L'écimage est à faire le plus tard possible dans la saison, afin de ne pas avoir de trop gros grappillons. Ce cépage peut parfois être sensible à la coulure et au millerandage.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Moschofilero porte le numéro 1253.

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour avant le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

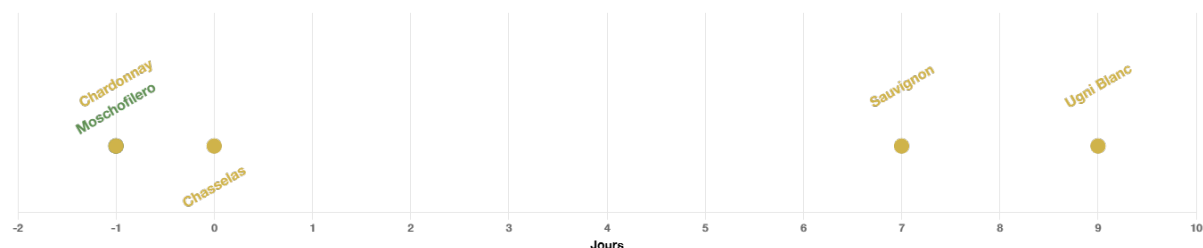
Potentialités technologiques

Les grappes du Moschofilero sont moyennes à grosses. Les baies sont de taille moyenne, à saveur légèrement aromatique, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe juteuse. Les baies sont riches en terpènes, et les vins de Moschofilero sont finement aromatiques et à saveur à peine muscatée. Les vins sont généralement légers, frais et avec un faible degré alcoolique. Ils peuvent parfois prendre une très légère teinte rose pâle. Les arômes typiques de ce cépage sont la rose, les litchis, les agrumes, le coing et la pâte d'amande.

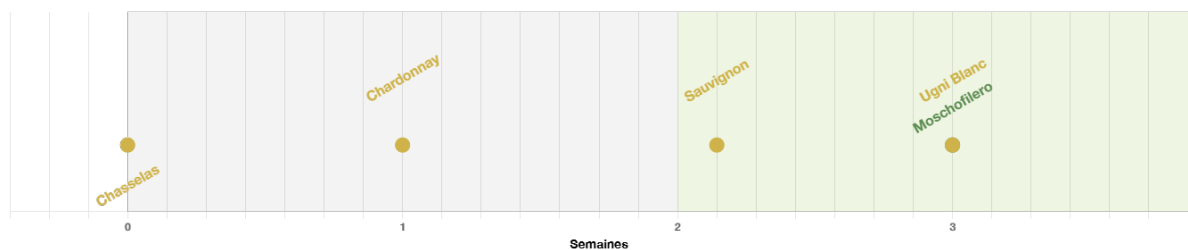
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Moschofilero est sensible aux cicadelles des grillures mais il est peu sensible à l'oïdium.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- Ampélographie hellénique. B. Krimbas, 1943, Grèce.
- Plaquettes Hellenifera. K. Bakasietas, S. Petropoulos et G. Tavaditis, 2019, Grèce.
- Wine Grapes. J. Robinson et al., 2012, Ed. Penguin, Angleterre.



*Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*