

Montils B

Variedad de uva de vino y para aguardiente.



Origen

Esta variedad originaria del oeste de Francia es, según los análisis genéticos publicados, probablemente una descendiente del Gouais blanc.

Usar

Variedad de uva de vino y para aguardiente.

Nombre de la variedad en Francia

Montils

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 Montils 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 elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color amarillo,
- a las hojas adultas verde oscuro de cinco lóbulos, con senos laterales abiertos con base en U, un seno peciolar cerrado de lóbulos ligeramente superpuestos o con bordes paralelos, dientes cortos en relación a su anchura en la base, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo plano o con bordes ligeramente hacia el haz, uniforme, liso y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	324	174	10	5	141	160	188

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	223	243	178	196	244	238	245	239
Allele 2	149	232	249	182	204	252	248	257	249

Cultivo y habilidades agronómicas

Es una variedad poco vigorosa, que debe podarse de forma moderada. Su desborre bastante precoz la expone a los riesgos de heladas de primavera.

Selección clonal en Francia

Los tres clones autorizados de Montils llevan los números 984, 985 y 986. Un conservatorio de una centena de clones fue plantado en Charente en 2004.

Fenología

Época de desborre: 4 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 2ª época, 2 semanas y media después de la variedad Chasselas.

Potencial tecnológico

Los racimos son de tamaño mediano y las bayas pequeñas a medianas. La destilación de vinos de Montils produce unos aguardientes de buena calidad. Los mostos obtenidos se pueden utilizar para elaborar mistelas.

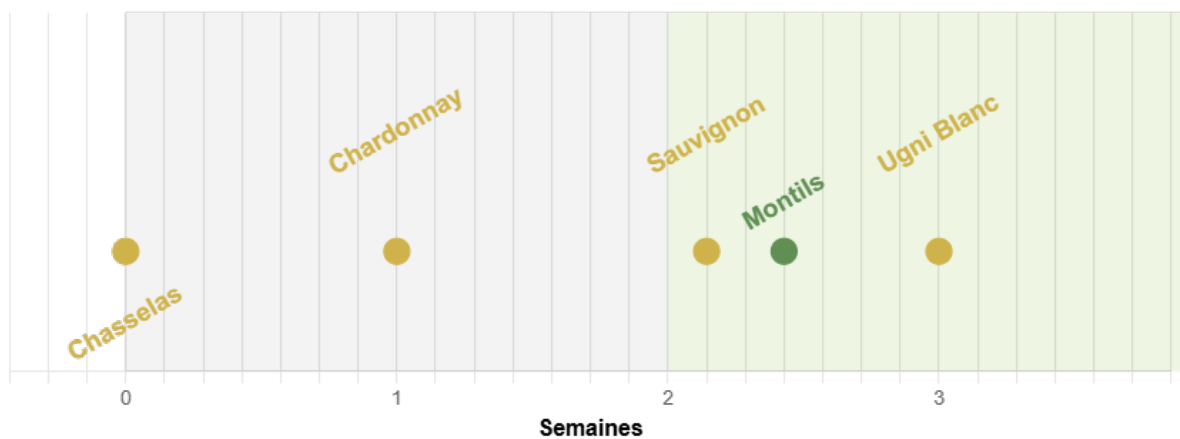
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Montils es sensible a la podredumbre gris cuando las uvas alcanzan su punto de maduración óptimo. Sin embargo, no es muy susceptible a las enfermedades de madera.

Debourrement



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*