

# Muscat de Hambourg N

Variedad de uva de vino y de mesa.



## Origen

Esta variedad sería, según los análisis genéticos publicados, el resultado de un cruce entre el Muscat d'Alexandrie y el Frankenthal.

## Usar

Variedad de uva de vino y de mesa.

## Nombre de la variedad en Francia

Muscat de Hambourg

## Sinonimia

En la Unión Europea, el Muscat de Hambourg es oficialmente denominado con otros nombres: Black Muscat (Chipre), Hamburgi muskotály (Hungria), Muscat of Hamburg (Chipre), Moschato Ambourgou (Chipre) y Muskat-Trollinger (Alemania). Estos sinónimos están oficialmente reconocidos en Francia por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

## Datos regulatorios

En Francia, el Muscat de Hambourg está oficialmente inscrito en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A. Está clasificado como variedad de vino solo en algunos departamentos (véase normativa en vigor). Esta variedad también está inscrita en los registros de otros países miembros de la Unión Europea: Austria, Bulgaria, Chipre, Croacia, España, Grecia, Italia, Hungría, Malta, Portugal y Rumanía.

## 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 con zonas bronceadas,
- a las hojas adultas de tres o cinco lóbulos, con un seno peciolar abierto, dientes medianos a grandes, de largo medio a largo en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo con bordes hacia el haz, alabeado, ligeramente abultado, rizado en los bordes, y en el envés del limbo, una densidad baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma elíptica y con sabor a moscatel.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	6321	7332	5962	5195	4253	4320	2968

## Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	133	229	247	176	186	240	248	235	271
Allele 2	147	236	249	182	192	256	254	243	271

### Cultivo y habilidades agronómicas

Esta variedad de vigor medio a elevado posee un porte horizontal o semi-rastrero. Debe ser empalizada cuidadosamente y plantarse cuando sea posible en suelos de fertilidad media. El Muscat de Hambourg también es bastante sensible al desecado de los escobajos.

### Selección clonal en Francia

Los diez clones autorizados de Muscat de Hambourg llevan los números 193, 195, 200, 202, 203, 309, 932, 933, 934 y 967. Han sido seleccionados para la producción de uvas de mesa. Un conservatorio con más de una centena de clones fue instalado en Vaucluse en 2003.

### Fenología

Época de desborre: 1 día después de la variedad Chasselas.

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

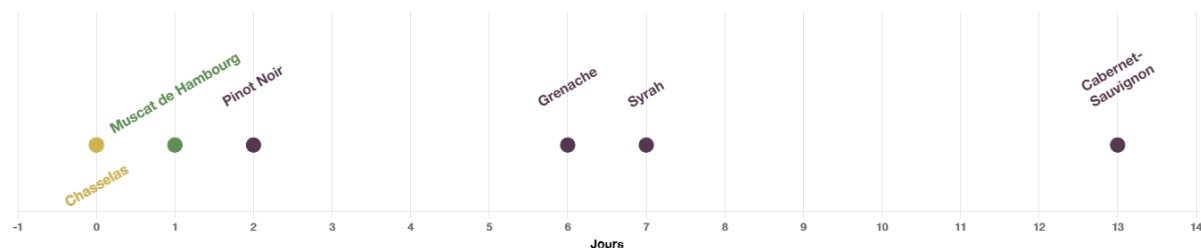
### Potencial tecnológico

Los racimos son medianos a grandes y las bayas son medianas a grandes con una piel moderadamente gruesa y pulpa con sabor a moscatel. El Muscat de Hambourg presenta una aptitud óptima para la conservación y una aptitud moderada para el transporte. El Muscat de Hambourg posee un bajo potencial en azúcares y color. Puede también servir para la elaboración de vinos tranquilos, vinos espumosos o mostos.

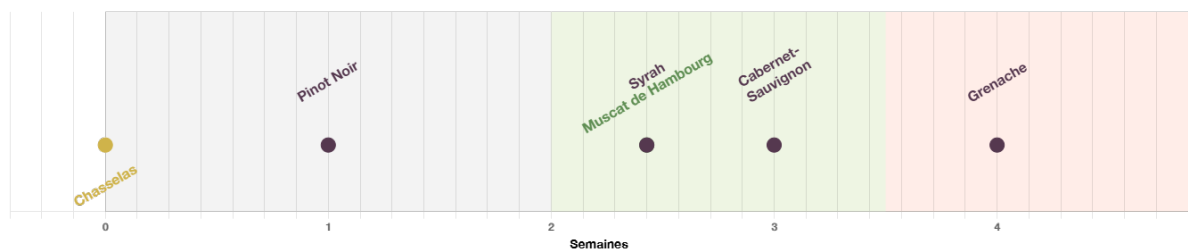
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Muscat de Hambourg es sensible al oídio, al mildiu, a la excoriosis, así como a los ácaros y a las polillas del racimo. Por el contrario, es poco sensible a la podredumbre gris.

### 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*