Montepulciano N

Variedad de uva de vino.







Origen

El Montepulciano es una variedad originaria de Italia, probablemente de la región de Los Abruzos.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Montepulciano

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 Montepulciano está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2018, en la lista A, y clasificado. Esta variedad también está inscrita en los catálogos de otros países miembros de la Unión Europea.

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 verde con zonas bronceadas, con una densidad media a elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de estrías rojas,
- a las hojas adultas grandes, verde oscuro, de cinco o siete lóbulos, con senos laterales profundos con fondo en U, un seno peciolar abierto o poco abierto, con fondo a veces limitado por el nervio cerca del peciolo, dientes medianos a largos en relación a su base, de lados rectilíneos, una pigmentación antociánica baja de los nervios, un limbo alabeado o con bordes hacia el haz, con hinchazón, a veces ligeramente abultado y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma elíptica, a veces redondeada.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	249	186	190	252	238	233	257
Allele 2	143	225	249	191	200	252	240	243	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Montepulciano posee un vigor medio y tiene un porte semi-erguido. Debido a su desborre tardío, sufre una exposición limitada a las heladas de primavera. Se adapta bien a las elevadas temperaturas estivales y precisa un clima cálido para madurar correctamente. Esta variedad prefiere los suelos profundos y debe manejarse en poda corta. El Montepulciano posee un buen potencial de producción, pero ocasionalmente puede sufrir millerandaje.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Montepulciano lleva el número 1327.

Potencial tecnológico

Los racimos del Montepulciano son de tamaño mediano y moderadamente compactos. Las bayas son también de tamaño mediano, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio y una pulpa jugosa. Los vinos tintos de Montepulciano son amplios, redondos; presentan taninos sedosos, un color intenso y un perfil aromático afrutado. Esta variedad también se puede utilizar para elaborar rosados de buena calidad.

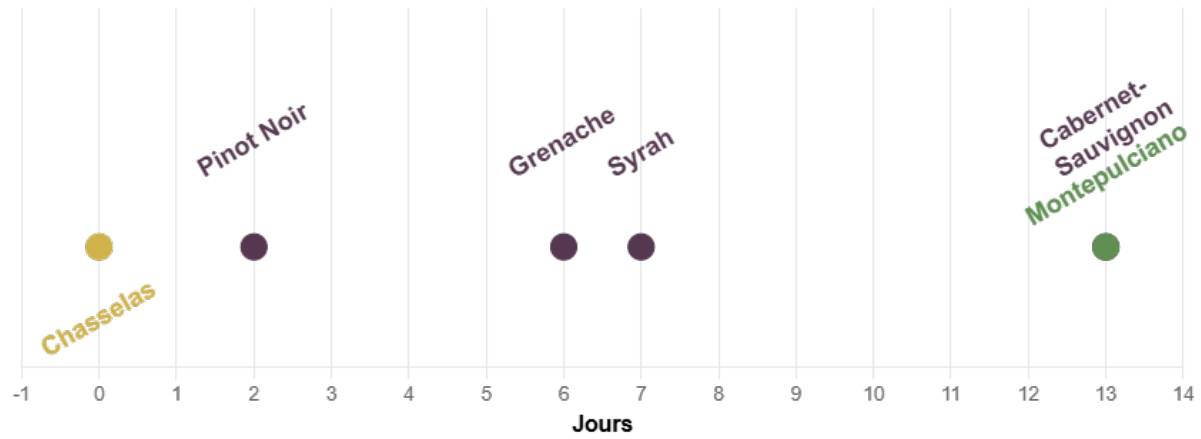
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Montepulciano es sensible al oídio, pero tolera bien la podredumbre gris.

Fenología

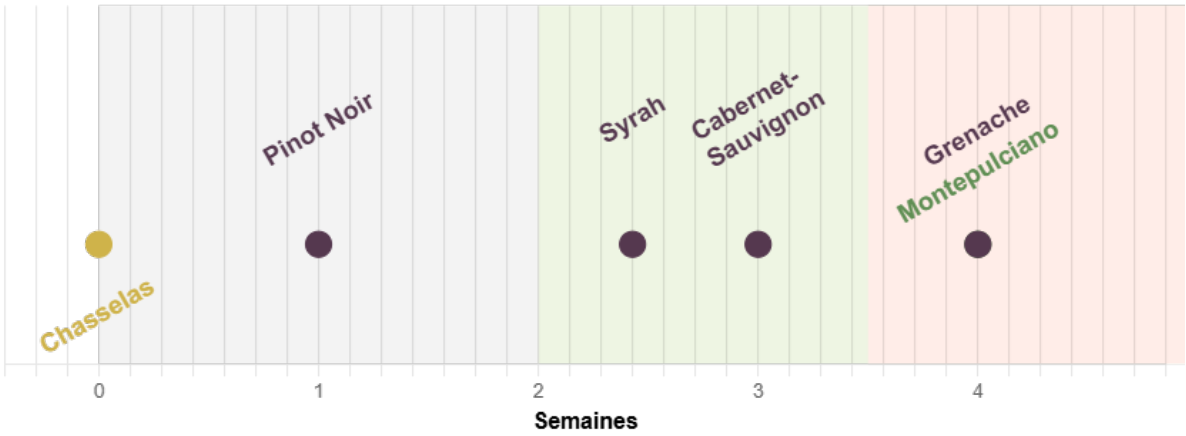
época de desborre: 13 días después de la variedad Chasselas.
época de maduración: 2ª época, 4 semanas después de la variedad Chasselas.

Debourrement



©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Maturité



Referencias bibliográficas

- 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.
- Wine Grapes. J. Robinson et al, 2012, Ed. Penguin, Inglaterra.
- Registro nazionale delle varieta di vite. Ministerio de Agricultura italiano [web site, visited in 2020].
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, Francia.

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

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados