

Nuevo

Gouveio B

Variedad de uva de vino.



Origen

El Gouveio es probablemente originaria de la región del Duero, en Portugal. Según los análisis genéticos realizados en Montpellier, sería el resultado de un cruce entre la Castellana blanca y el Savagnin.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Gouveio

Sinonimia

En España, el Gouveio es oficialmente denominado "Godello". Este sinónimo está oficialmente reconocido en Francia por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Alicante Henri Bouschet está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A desde 2023 y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en los registros de otros países miembros de la Unión Europea: España, Italia y Portugal.

Elementos de descripción

[Redacción in curso]

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	149	223	239	182	186	252	248	233	251
Allele 2	155	236	243	186	188	252	248	257	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Gouveio es fértil, de vigor mediano y porte semi-erguido. Su producción es mediana a alta y regular. Por lo general, se cultiva en poda larga. Esta variedad se adapta bien a diversas condiciones climáticas, desde las continentales hasta las marítimas. Se desarrolla mejor en suelos profundos y bien drenados; deben evitarse los terrenos demasiado cálidos. La Gouveio es sensible al estrés hídrico y al escaldado. Es moderadamente sensible a la corredura y al millerandaje.

Selección clonal en Francia

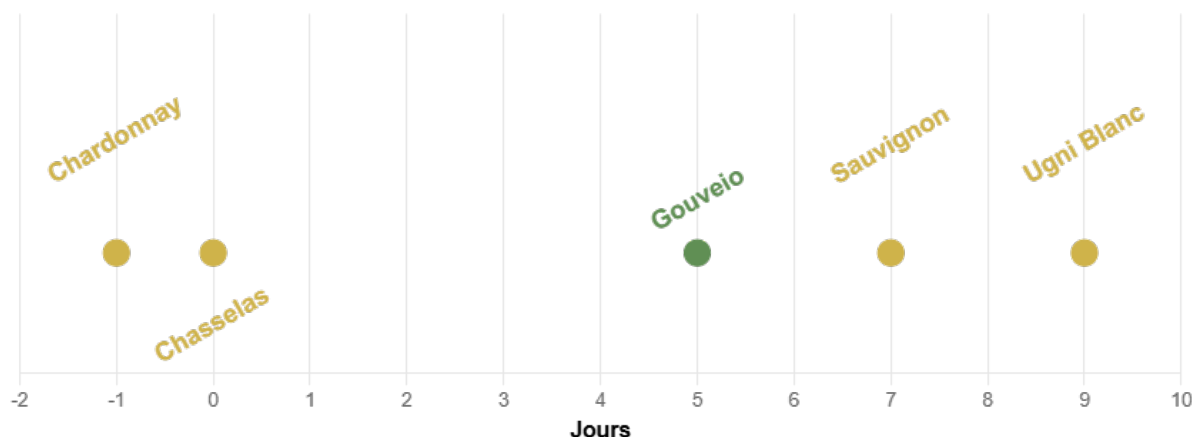
Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad.

Fenología

Época de desborre: 5 días después de la variedad Chasselas.

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

Debourrement



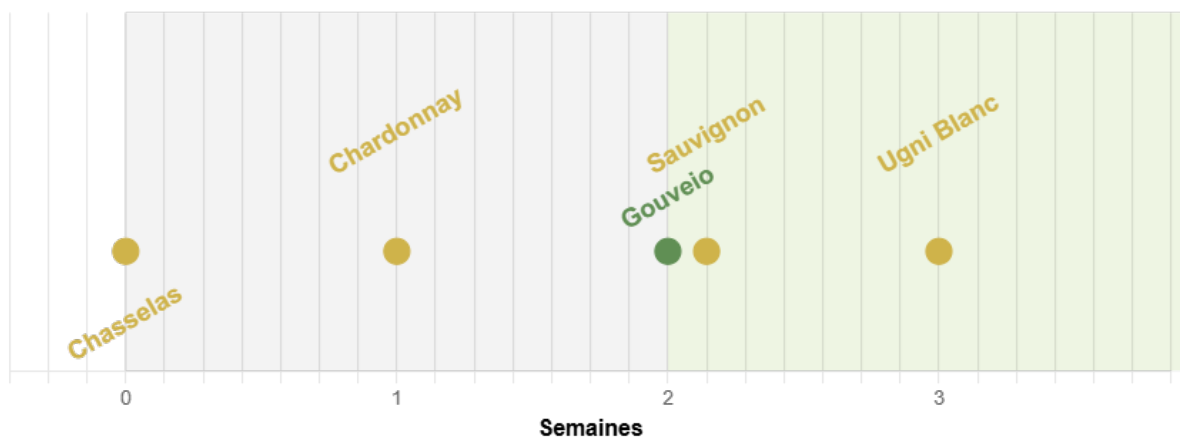
Potencial tecnológico

Los racimos son pequeños a medianos y compactos. Las bayas son de tamaño mediano y con bastante pruina. El potencial de acumulación de azúcares de esta variedad es importante, con una acidez elevada. Los vinos blancos secos elaborados a partir del Gouveio son aromáticos, afrutados, equilibrados y presentan un buen potencial de guarda, con una acidez bastante elevada. Esta variedad también se utiliza para la producción de vinos fortificados.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Gouveio es muy sensible a la podredumbre gris y moderadamente sensible al mildiu y al oídio.

Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala y V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, París, Francia.
- Note sur les cépages portugais et leur synonymie. P. Truel, 1983, Ed. Progrès Agricole et Viticole, France.
- El vino uva a uva. C. Cidon et C. Gallego, 2006, Ed. Everest Publishing, España.
- O grande livro das castas. I. Böhm, 2007, Ed. Chaves Ferreira, Portugal.
- Câtalogo das castas para vinho cultivadas em Portugal. R. Faustino, 2011, Instituto da Vinha e do Vinho, I.P, Portugal.
- Variedades de Vid en España, F. Cabello Sàenz de Santa María, 2011, Ed. Agrícola Española, España.
- 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.



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