

MOSCATEL HAMBURGO

Cepa de origen desconocido, probablemente derivada de un cruce entre Moscatel de Alejandria x Frankenthal N y difundida en Grecia, Italia, Francia y los países del Este de Europa.



Caracteres ampelográficos: pámpano de una elevada densidad de pelos tumbados. Hoja trilobulada o pentalobulada con seno peciolar abierto y dientes medios-grandes. No presenta pigmentación antocianica en las nervaduras. La superficie inferior presenta una baja densidad de los pelos erguidos y tumbados. Racimo mediano. Baya de forma elíptica y sabor delicadamente amoscatelado con piel fina.

Características fenológicas y agronómicas:

Época de brotación: media-precoz.

Época de maduración: media.

Vigor: medio-elevado.

Fertilidad real: 0.9.

Producción: buena.

Peso racimo: 300-400 g.

Peso baya: 5-6 g.

Pepitas: 1.4 por baya.

Contenido azúcar: 16-18%.

Acidez total: 5.50%.

PH: 3.40.

Resistencia al transporte: aceptable.

Formación y poda: cepa de porte semirastrero, por lo cual se debe prestar una especial atención en los despuntes y podas verdes. Prefiere suelos medianamente fértiles y formas a espaldera o pérgola.

Sensibilidad a las enfermedades y las adversidades: sensible al oídio y el mildiu. Por otro lado, es poco sensible a la botrytis. Muestra fenómenos de incompatibilidad con Kober 5BB.

Valoración cualitativa: variedad de doble aptitud, puede ser utilizada para uva de mesa y para vinos espumosos o zumos. Presenta un nivel bajo de azúcar y su color no es muy rico. Debido a su piel fina, tolera con dificultad los transportes largos.

Clones en multiplicación: Inra-Entav 202.

Clones de próxima presentación a la homologación: Moscatel Hamburgo VCR 492, VCR 493, VCR 494, VCR 495.



Parral de Moscatel Hamburgo en Strumica (FIROM)

