

PINOT GRIS

De origen francés, primero se difundió en Alemania (Rulander, Grauer Burgunder) y en la región noreste de Italia (Pinot Grigio). Es una mutación inestable del Pinot Negro.



Caracteres ampelográficos: la variedad es bastante homogénea, las diferencias se refieren a las dimensiones del racimo y a la fertilidad. Pámpano de ápice expandido, tomentoso, verde-blanquecino. Hoja pequeña, cordiforme, trilobulada, borde largamente plegado en la copa, bulloso, de color verde oscuro. Seno peciolar poco abierto o cerrado. Envés con leve tomentosis. Racimo pequeño, cilíndrico, espeso con un ala, compacto. Baya pequeña ovoidal, a menudo deformada por la excesiva compacidad del racimo; separación bastante fácil; piel gris-rosa, ligera, pruinosa; pulpa jugosa de sabor simple.

Aptitudes de cultivo: cepa de vigor reducido con porte de la vegetación erguido; sarmientos de entrenudo medio-corto. Se adapta a varios suelos, siempre y cuando no sean húmedos o excesivamente clorosantes y prefiere climas templados no excesivamente cálidos y buenas exposiciones.

Formación y poda: se adapta a diversas formaciones y podas, siempre y cuando no sean demasiado expandidas y ricas. Se recomienda formación en espaldera, densidades de plantación elevadas, podas cortas o largas, pero no ricas. También se adapta a formas libres totalmente mecanizables. La poda verde requiere intervenciones en épocas precisas para aligerar la vegetación y hacer que el racimo sea menos sensible a los ataques de la botrytis.

Época de brotación: media-precz.

Época de maduración: precz.

Producción: con plantaciones densas se pueden obtener buenas producciones, ya que la cepa es bastante fértil. Se recomienda no sobrepasarse para no debilitar excesivamente la planta.

Sensibilidad a las enfermedades y adversidades: es muy sensible a la botrytis y a la podredumbre ácida, por lo que requiere operaciones de poda verde precisas en climas húmedos. Es bastante sensible a la clorosis.

Potencial enológico: vinificado en blanco proporciona un vino de color amarillo paja, perfumado, de sabor seco, alcohólico, mórbido, justamente ácido, que con un ligero envejecimiento adquiere un finísimo buqué. Macerado en contacto con la piel, proporciona un vino de sabor ligeramente amargo, afrutado, de cuerpo, cálido.

Clones en multiplicación: Pinot Gris R 6, VCR 5, ISVF1T, SMA505, SMA514, ERSAFVG150,

ERSAFVG151; clones franceses: Inra-Entav 52, 457.

Clones de próxima presentación a la homologación: Pinot Gris VCR 204, VCR 206, VCR 273.



SUPERFICIE CULTIVADA EN ESPAÑA

| AÑO | 1990 | 1999 | 2009 |
|-----------|------|------|------|
| HECTÁREAS | 0 | 0 | 5 |

SUPERFICIE CULTIVADA EN FRANCIA

| AÑO | 1970 | 1982 | 1990 | 2000 | 2010 |
|-----------|------|-------|-------|-------|--------|
| HECTÁREAS | 969 | 1.985 | 3.413 | 6.668 | 15.484 |

SUPERFICIE CULTIVADA EN ITALIA

| AÑO | 1968 | 1979 | 1988 | 1998 | 2006 |
|-----------|------|------|------|-------|-------|
| HECTÁREAS | 601 | 520 | 893 | 1.759 | 2.452 |

PINOT GRIS

R6

Origen: Rauscedo (PN)



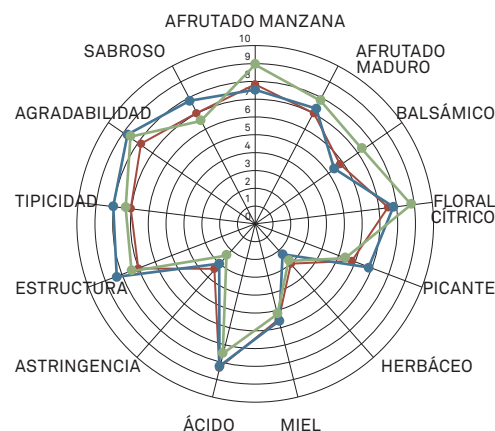
Año de homologación: 1969



Potencial enológico: para vinos afrutados de buena acidez y adecuados para el envejecimiento.

ANÁLISIS SENSORIAL

—●— Media varietal —●— R6 —●— VCR5



PINOT GRIS

VCR5

Origen: Rauscedo (PN)



Año de homologación: 1995



Potencial enológico: para vinos elegantes, perfumados, de cuerpo. Indicado para mezclas con R6.