



## Furmint B



### Nombre de la variedad en Francia

Furmint

### Origen

Esta variedad es originaria de Hungría. Según los análisis genéticos publicados, el Furmint es probablemente sería el resultado de un cruce entre el Gouais blanc y el Alba imputotato.

### Sinonimia

En la Unión Europea, el Furmint es oficialmente denominado con otros nombres: Moslavac (Croacia), Kéknyelű (Hungría) y Sipon (Eslovenia). Estos sinónimos están oficialmente reconocidos en Francia por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

### Datos reglamentarios

En Francia, el Furmint está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en los registros de otros países miembros de la Unión Europea: Austria, Bulgaria, Chipre, Croacia, Eslovaquia, Eslovenia, Hungría y Rumanía.

### Uso

Variedad de uva de vino.

### Evolución de las superficies cultivadas en Francia

	1958	2018
ha	21	0.2

### Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad muy elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color amarillo,
- a las hojas adultas cuneiformes u orbiculo-reniformes, enteras o de tres lóbulos con senos laterales poco profundos, un seno peciolar abierto en U o con lóbulos ligeramente superpuestos, dientes medianos respecto a su anchura en la base, de lados rectilíneos o convexos o con un lado convexo y uno cóncavo, netamente mucronadas, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo grueso, con bordes hacia el haz, con hinchazón fina y, en el

envés del limbo, una densidad elevada de pelos erguidos y tumbados,  
- a las bayas de forma redondeada o elíptica corta.

## Perfil genético

Microsatélite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
<b>Alelo 1</b>	131	223	239	176	188	238	238	227	263
<b>Alelo 2</b>	151	238	249	191	204	250	240	247	271

## Fenología

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

Época de maduración: 3ª época, 4 semanas después de la variedad Chasselas.

## Aptitudes para el cultivo y agronómicas

El Furmint es una variedad de vigor medio a elevado con un porte erguido. Debe manejarse en poda corta. En ocasiones, es sensible al millerandaje.

## Sensibilidad a las enfermedades y a las plagas

El Furmint es sensible a la podredumbre gris.

## Potenciales tecnológicos

Los racimos del Furmint son pequeños, pero las bayas son grandes. El potencial en azúcares de esta variedad es medio. Permite elaborar unos vinos blancos secos, robustos, potentes, con una acidez elevada. Cuando se vendimia tras una pasificación o en presencia de podredumbre noble, puede producir unos grandes vinos licorosos.

## Selección de clones en Francia

El único clon autorizado de Furmint lleva el número 1149.

## 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 - Montpellier SupAgro, 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.

## Descripción de clones autorizados en Francia

N° de Clon	Identidad y disponibilidad		Datos agronómicos		Datos tecnológicos	
	Origen	Selección	Fertilidad	Nivel de producción	Contenido en azúcares	Potencial de color
	Año de autorización	Referencias agronómicas	Peso de los racimos	Vigor	Acidez total	Estructura tánica
	Superficie de multiplicación (año)		Tamaño de las bayas	Sensibilidad a la podredumbre gris	Intensidad aromática	Aptitudes enológicas
1149	Bouches-du-Rhône 2010	IFV				
						vinos típicos de la variedad

ENTAV  INRA®



Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

