

# Dureza N

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad es originaria de la parte septentrional de Côte du Rhône.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Dureza

## 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, la Dureza está inscrita oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2013, en la lista A y está clasificada.

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven de color blanco, que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde o amarillo con zonas bronceadas, con una densidad media a elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color verde o con estrías rojas y yemas con escamas de color rojo,
- a las hojas adultas pequeñas a medianas, pentagonales u orbiculares, de cinco o siete lóbulos, con senos laterales anchos y profundos y presencia bastante frecuente de un diente en el fondo, un seno peciolar en V o en llave, cerrado o de bordes ligeramente superpuestos, dientes pequeños, de largo medio en relación a su anchura en la base, mucronados, de lados rectilíneos o con un lado cóncavo y uno convexo, una pigmentación antociánica nula a baja de los nervios, un limbo alabeado o con bordes hacia el envés, con hinchazón leve y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos tumbados y una densidad elevada de pelos erguidos,
- a las bayas de forma ligeramente elíptica.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

0.1

## Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	176	194	246	238	227	239
Allele 2	135	225	249	186	200	256	240	243	271

### Cultivo y habilidades agronómicas

La Dureza es una variedad rústica, vigorosa, productiva y de porte semi-erguido. Debe manejarse en poda corta y, en ocasiones, puede ser sensible al millerandaje.

### Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Dureza lleva el número 1211.

### Fenología

Época de desborre: 11 días después de la variedad Chasselas.

Época de maduración: 2ª época, 3 semanas a 3 semanas y media después de la variedad Chasselas.

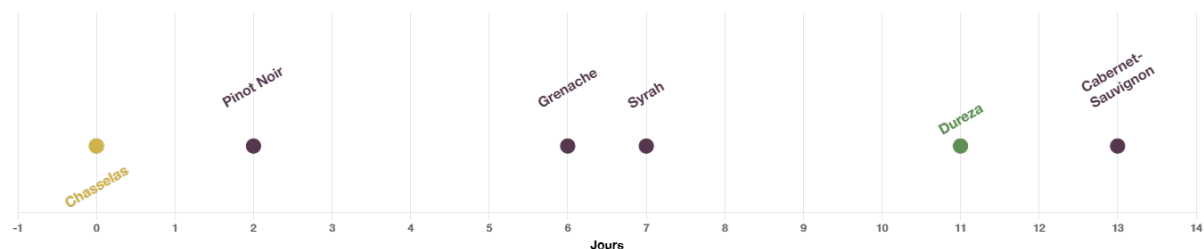
### Potencial tecnológico

Los racimos de la Dureza son de tamaño mediano y compactos. Las bayas también son medianas, de sabor simple, con un pellejo de grosor fino a mediano y una pulpa poco jugosa. Esta variedad produce unos vinos con bastante color, relativamente ácidos y con aromas con notas especiadas.

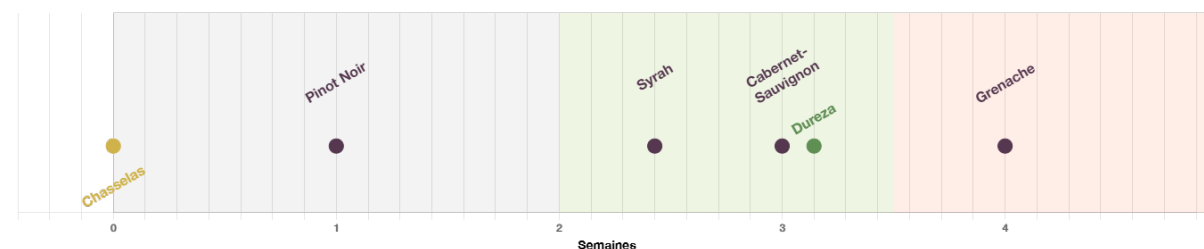
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Dureza se muestra poco sensible a las enfermedades criptogámicas y a la podredumbre gris.

### Debourrement



### Maturité



### Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centro de Recursos Biológicos de la Vid de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, 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.
- Le vignoble. A. Mas y V. Pulliat, 1874-1879, Ed. Masson, París, Francia.



---

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