

Verdejo B

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad es originaria de España, probablemente de la región Castilla y León. Según los análisis genéticos realizados en Montpellier, el Verdejo sería el resultado de un cruce entre el Savagnin y la Castellana blanca.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Verdejo

Sinonimia

En Francia, esta variedad puede denominarse oficialmente «Verdejo blanco» por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Verdejo está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2015, en la lista A y está clasificado.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven de color verde, con un ligero ribete carmíneo, que presenta una densidad baja de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde con zonas bronceadas o cobrizas, con una densidad baja de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de estrías rojas,
- a las hojas adultas pequeñas, orbiculo-reniformes, de cinco o, con menos frecuencia, de tres lóbulos, con un seno peciolar abierto en U, dientes pequeños, de largo medio en relación a su base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica media de los nervios, un limbo ligeramente alabeado o con bordes hacia el envés, con hinchazón ligera y, en el envés del limbo, una densidad baja a muy baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma elíptica.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

6.9

Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	149	223	239	180	186	252	248	233	239
Allele 2	155	236	257	186	194	252	248	257	251

Cultivo y habilidades agronómicas

La variedad Verdejo posee un porte semi-erguido a erguido. Se adapta bien a climas secos. En condiciones fértiles, el exceso de vigor puede provocar riesgo de corredura. Esta variedad es sensible al viento. Su desborre precoz hace que sea sensible a las heladas de primavera. Debe darse preferencia a una poda larga moderada de tipo Guyot.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Verdejo lleva el número 1302.

Fenología

Época de desborre: 5 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 1ª época, 1 semana y media a 2 semanas después de la variedad Chasselas.

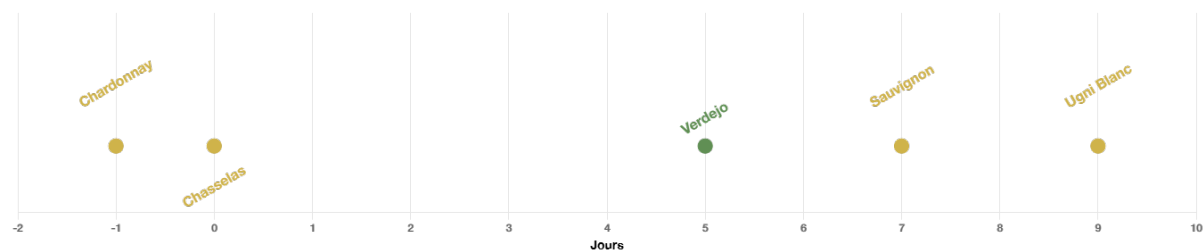
Debourrement

Potencial tecnológico

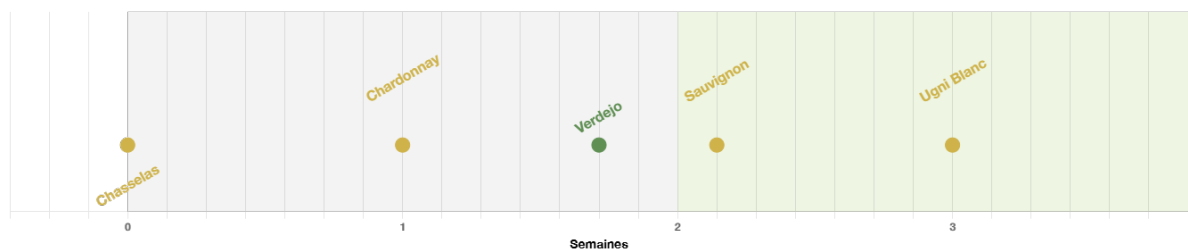
Los racimos del Verdejo son de tamaño mediano y compactos. Las bayas también son medianas, de sabor simple, con un pellejo grueso, gran presencia de pruina y una pulpa jugosa. Conservan una buena acidez durante la maduración. Los mostos y los vinos de esta variedad son relativamente sensibles a la oxidación. Los aromas varietales del Verdejo son marcados: manzana, pera, cítricos, almendra amarga, notas anisadas y hierba recién cortada. Los vinos blancos son aromáticos, frescos, nerviosos, vigorosos, equilibrados, redondos y aptos para el envejecimiento. El Verdejo también producir unos vinos de gran calidad. En caso de déficit de maduración, los vinos podrían presentar un sabor herbáceo.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Verdejo es poco sensible al mildiu y a la podredumbre gris. Por el contrario, es más sensible al oídio y especialmente sensible a la yesca. Esta variedad también es sensible a los ácaros y a las polillas del racimo.



Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.
- 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.
- Variedades de Vid en España, F. Cabello Sàenz de Santa María, 2011, Ed. Agrícola Española, España.
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, Francia.
- El vino uva a uva. C. Cidon y C. Gallego, 2006, Ed. Everest Publishing, España.



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