Verdanel B

Variedad de uva de vino.







Origen

Esta variedad es originaria de la región de Gaillac. Según los estudios genéticos realizados en Montpellier, el Verdanel estaría emparentada con el Savagnin.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Verdanel

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, el Verdanel está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2016, en la lista A y está clasificado.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:
- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes con zonas bronceadas, con una densidad media a elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de estrías rojas,
- a las hojas adultas de cinco lóbulos, un seno peciolar cerrado de lóbulos superpuestos, dientes cortos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antociánica baja de los nervios en el peciolo, un limbo plano con bordes hacia el haz, con hinchazón ligera y, en el envés del limbo, una densidad media a baja de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente elíptica.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	2018
ha	0.1

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	234	239	186	186	246	240	235	251
Allele 2	149	236	257	186	194	248	248	247	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Verdanel posee un porte semi-erguido.

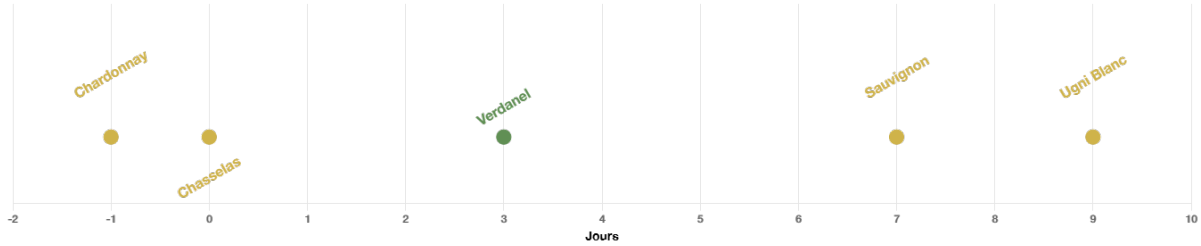
Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Verdanel lleva el número 1301.

Fenología

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

Debourrement



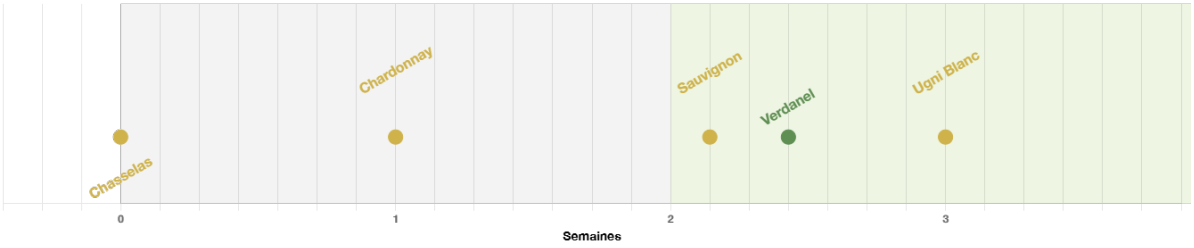
Potencial tecnológico

Los racimos del Verdanel son pequeños a medianos y compactos. Las bayas son pequeñas, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio y una pulpa jugosa. Las bayas poseen un buen potencial de acumulación de azúcares y presentan una acidez media, que puede caer rápidamente al final de la maduración. Los vinos blancos elaborados a partir del Verdanel presentan un buen equilibrio, volumen, pueden ser cálidos y carnosos y son aptos para el envejecimiento.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Verdanel es un poco sensible al mildiu, pero tolera bien la podredumbre gris.

Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Montpellier, Marseillan, Francia.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.
- Le Verdanel, éléments bibliographiques, historiques et génétiques. O. Yobregat, 2013, Ed. IFV, Francia.

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

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados