

Nuevo

# Opalor B

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad fue obtenida por el INRAE. Este híbrido interespecífico es el resultado de un cruce entre un descendiente de *Muscadinia rotundifolia* y el Bronner.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Opalor

## Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea.

## Datos regulatorios

En Francia, el Opalor está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2022 en la lista A y está clasificado.

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad media de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes verdes con zonas bronceadas,
- a los pámpanos herbáceos con nudos borrados y entrenudos estriados de color rojo-violáceo,
- a las hojas adultas orbiculares de gran tamaño, enteras o con tres o cinco lóbulos, con senos laterales medianamente profundos y cerrados, un seno peciolar poco abierto, dientes medianos, largos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos, una baja pigmentación antociánica de los nervios, un limbo ligeramente revoluto y alabeado, con una fina y bastante importante hinchazón y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos tumbados,
- a las bayas de forma redondeada.

# Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	135	225	239	186	188	246	238	235	249
Allele 2	143	236	239	186	188	260	240	243	271

## Cultivo y habilidades agronómicas

El Opalor es muy vigoroso, poco productivo y poco fértil, con un porte de semi-erguido a horizontal.

## Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Opalor lleva el número 1356.

## Fenología

Época de desborre: 6 días después de la variedad Chasselas.  
Época de maduración: 1ª época, 1 semana y media a 2 semanas después de la variedad Chasselas.

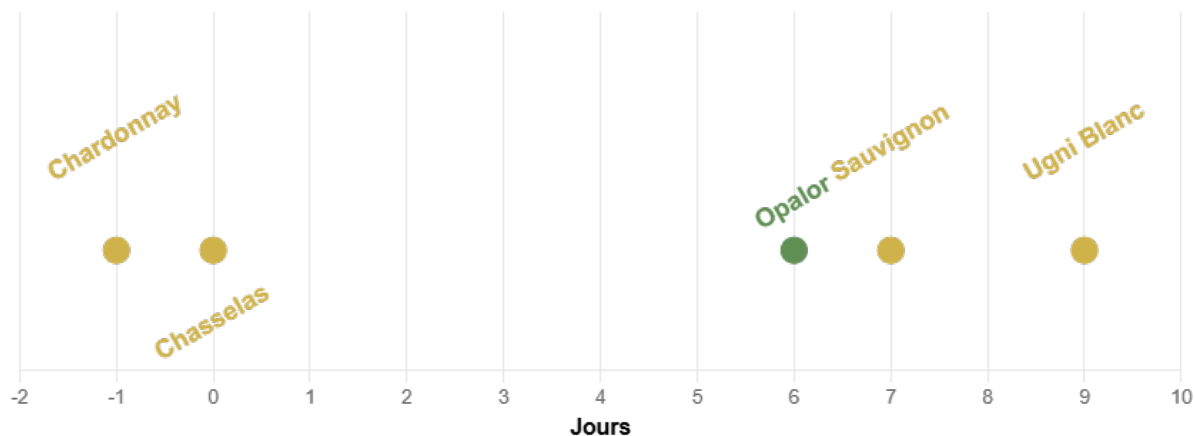
## Debourrement

## Potencial tecnológico

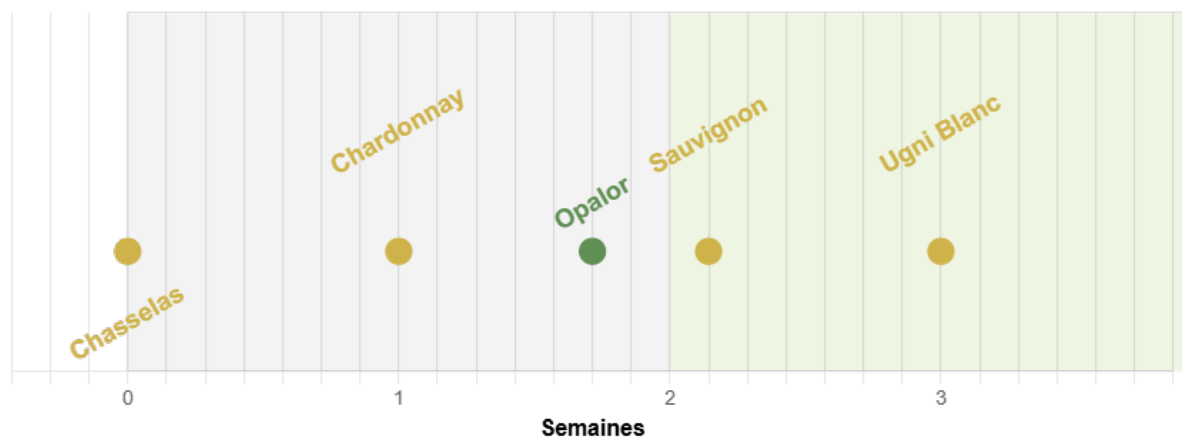
Los racimos de Opalor son de tamaño medio a grande, poco compactos, con bayas de tamaño medio y sabor simple. Produce vinos blancos aromáticos con aromas afrutados y equilibrados.

## Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Opalor es resistente al mildiu y al oídio. También presenta una buena tolerancia al black rot y podredumbre gris. Según el obtentor, para preservar los factores de resistencia, según los conocimientos actuales, es indispensable realizar dos tratamientos fungicidas contra el mildiú y el oídio. Esta protección debe reforzarse en caso de fuerte presión de la enfermedad.



## Maturité



## Referencias bibliográficas

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

- [Ficha varietal Opalor](#). INRAE Grand-Est Colmar, 2026.



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