

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

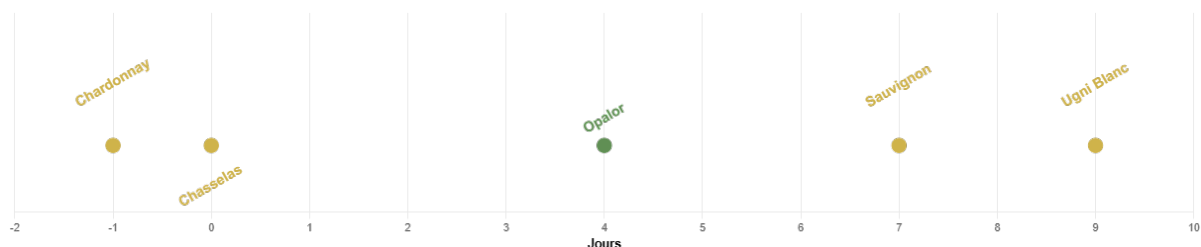
Potencial tecnológico

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.

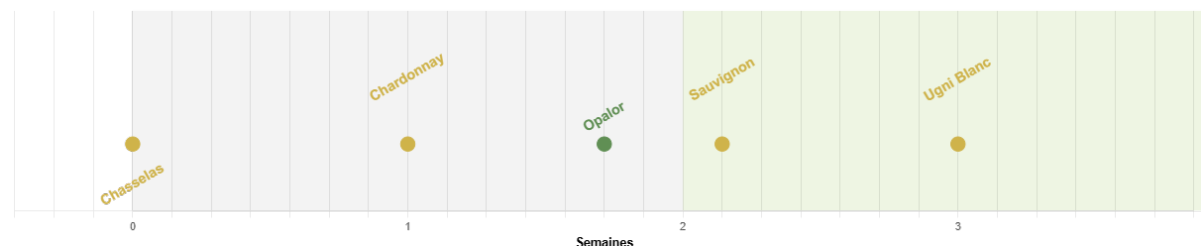
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Opalor es resistente al mildiu y al oídio. También presenta una buena tolerancia al black rot y podredumbre gris. En situaciones de riesgo, la protección con fungicidas sigue siendo indispensable.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

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



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