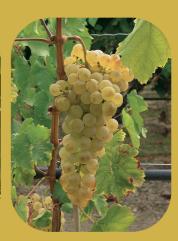


# Chasselas B

Variedad de uva de vino y de mesa.







## Origen

Esta variedad parece ser originaria de la Borgoña o de Suiza.

#### Usar

Variedad de uva de vino y de mesa.

# Nombre de la variedad en Francia

Chasselas

# Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad baja a media de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color rojizo,
- al pámpano que porta zarcillos muy largos,
- a las hojas adultas, verde claro, pentagonales de cinco lóbulos con un seno peciolar poco abierto, dientes cortos a medianos respecto a su ancho en la base, de lados convexos y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos erguidos,
- a las bayas de forma redondeada.

#### Sinonimia

En Francia, esta variedad puede denominarse oficialmente «Chasselas doré» por lo que respecta al material vegetal de multiplicación. En la Unión Europea, el Chasselas puede denominarse oficialmente con otros nombres: Bela zlahtnina (Eslovenia), Chasselas dorato (Italia), Chrupka bila (Rep. Checa), Gutedel (Austria), Weisser Gutedel (Alemania) y Plemanka bijela (Croacia).

## **Datos regulatorios**

En Francia, el Chasselas está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A. Está clasificado como variedad de vino solo en determinados departamentos (véase reglamentación en vigor). Esta variedad también está inscrita en los registros de otros países miembros de la Unión Europea: Bélgica, Bulgaria, Eslovenia, España, Hungría, Italia, Portugal y Rumania.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1988	1998	2008	2018
ha	24400	11040	3595	2615	958

# Perfil genético

Microsatell	iteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	239	182	194	252	240	216	239
Allele 2	141	234	247	186	204	260	254	267	239

# Cultivo y habilidades agronómicas

Esta variedad se puede manejar en poda larga o corta. Según las condiciones climáticas, en ocasiones, puede verse afectada por el millerandaje. También es bastante sensible a las carencias de magnesio (sobre todo, en los suelos ricos en potasio) y al desecado de los escobajos.

#### Selección clonal en Francia

Los treinta y tres clones autorizados de Chasselas destinados a uva de mesa llevan los números 16, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 201, 303, 532, 887, 889, 890, 891, 1221, 1222 y 1234. Los tres clones autorizados de Chasselas destinados a uva de vino llevan los números 60, 110 y 158. En 2001, se llevó a cabo una plantación de más de 100 clones en un conservatorio en el viñedo de Moissac (Tarn y Garona).

# Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas son de tamaño mediano. La piel es fina, la pulpa suave y jugosa y el sabor muy agradable. La tolerancia del Chasselas a la conservación y al transporte es buena. Los vinos obtenidos a partir del Chasselas son bastante finos, aunque con frecuencia neutros a nivel aromático y, en ocasiones, carecen de acidez.

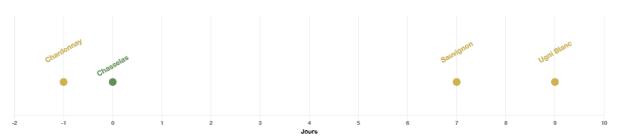
## Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Chasselas es bastante resistente a la podredumbre gris y a los ácaros. Por el contrario, se muestra sensible al oídio, la excoriosis y la eutipiosis.

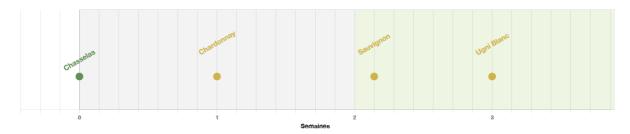
# Fenología

Época de desborre (media de 50 años en Domaine de Vassal): el 21 de marzo. Época de maduración (media de 50 años en Domaine de Vassal): 1ª época (por definición), el 14 de agosto.

#### Debourrement



## Maturité



# Referencias bibliográficas

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, Francia.
- 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.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala y V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, París, Francia.











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