Danlas B

Variedad de uva de vino y de mesa.







Origen

Esta variedad fue obtenida en 1958 por el INRA mediante el cruce entre el Dabouki y el Chasselas.

Usar

Variedad de uva de vino y de mesa.

Nombre de la variedad en Francia

Danlas

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 Danam está oficialmente inscrito en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A. Está clasificado como variedad de vino solo en algunos departamentos (véase normativa en vigor). Esta variedad también está inscrita en el registro de Portugal.

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 de color rojizo,
- a los pámpanos herbáceos con pigmentación antociánica intensa de los nudos y entrenudos,
- a las hojas adultas pentagonales, de cinco o siete lóbulos con un seno peciolar en V poco abierto o cerrado de lóbulos ligeramente superpuestos, dientes grandes, medianos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos, una pigmentación antociánica media a elevada de los nervios, un limbo con hinchazón moderada, alabeado y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos erguidos y una densidad nula o muy baja de pelos tumbados,
- a las bayas de forma redondeada.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1979	1988	2000	2008	2018
ha	7	109	321	263	162

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	239	176	188	248	240	216	239
Allele 2	149	232	249	182	194	252	244	257	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Danlas es una variedad de vigor elevado con un porte horizontal. Sensible al viento, debe ser empalizada y manejarse en poda larga. Es muy poco sensible al millerandaje y a la corredura.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Danlas lleva el número 499.

Fenología

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

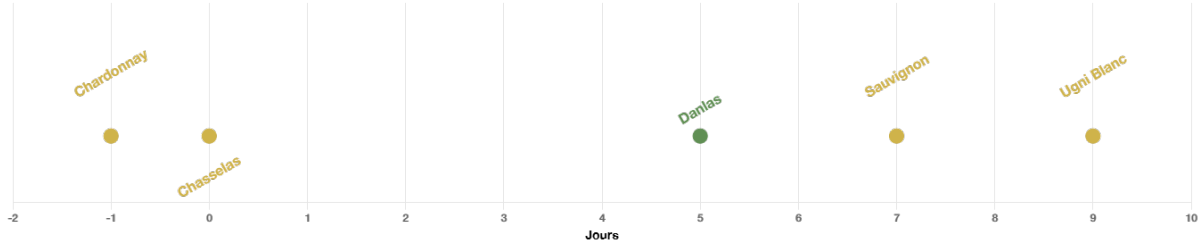
Potencial tecnológico

Los racimos del Danlas son grandes, moderadamente compactos, con un pedúnculo largo y pigmentado. Son homogéneos, fáciles de vendimiar y embalar. Las bayas son medianas a grandes. La piel es gruesa y la pulpa relativamente jugosa, blanda y de sabor neutro. La aptitud para el transporte y la conservación del Danlas es óptima. Una vez vinificado, el Danlas produce unos vinos vulgares y poco aromáticos.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Danlas es muy sensible a la excoriosis, al mildiu y al oídio. Por el contrario, es poco sensible a la podredumbre gris.

Debourrement



Maturité



©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

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.

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

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados