Danuta B

Variedad de uva de mesa.







Origen

Esta variedad fue obtenida en 1964 por el INRA mediante el cruce entre el Dattier de Beyrouth y la Sultana moscata.

Usar

Variedad de uva de mesa.

Nombre de la variedad en Francia

Danuta

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 Danuta está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:
- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad baja de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes bronceadas,
- a las hojas adultas orbiculares, de cinco o siete lóbulos, con un seno peciolar poco abierto con fondo en U, a menudo limitado por el nervio cerca del peciolo, dientes medianos de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antociánica baja de los nervios, un limbo plano, con bordes ligeramente hacia el haz, brillante, con hinchazón ligera y, en el envés del limbo, una densidad nula o muy baja de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma ovoide o elíptica larga.

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	2000	2008	2018
ha	3	2	1.1

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	133	223	239	182	186	248	248	233	249
Allele 2	147	232	249	191	188	252	254	267	257

Cultivo y habilidades agronómicas

El Danuta posee un vigor medio a elevado y tiene un porte semi-erguido. Los pámpanos son largos y sensibles al viento. Por eso, debe ser empalizado cuidadosamente y manejarse en poda larga. El Danuta es poco sensible a la corredura y al millerandaje, pero ocasionalmente sus bayas pueden sufrir ruptura en caso de lluvia al final del proceso de maduración.

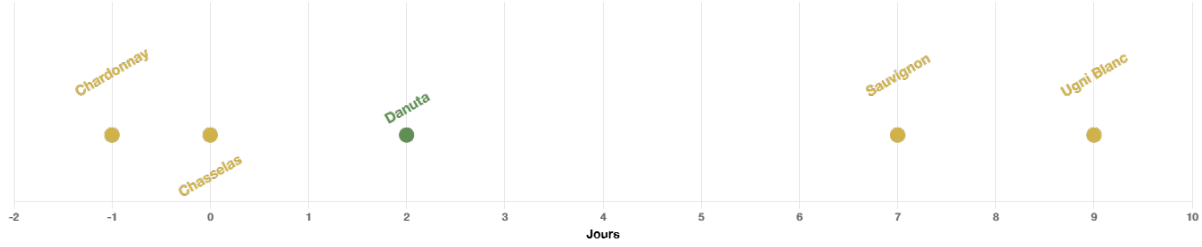
Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Danuta lleva el número 973.

Fenología

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

Debourrement



Potencial tecnológico

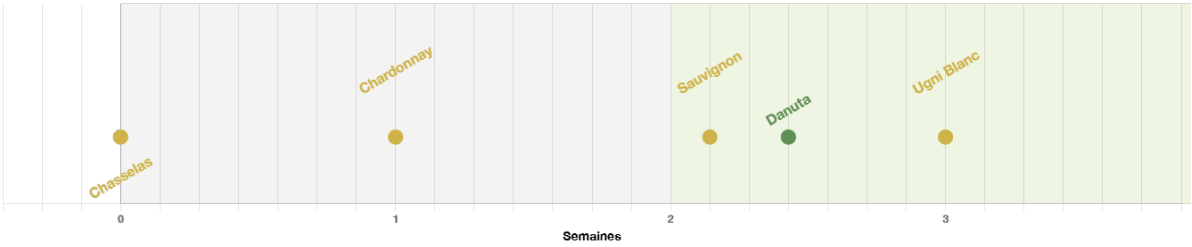
Los racimos del Danuta son muy grandes, alargados y poco compactos. Las bayas son apirenas, medianas, con una piel poco gruesa y una pulpa firme de sabor simple y calidad gustativa media. En ocasiones, pueden detectarse algunos restos de pepitas blandos, pero son poco perceptibles. La práctica de un estrangulamiento de los racimos permite mejorar la presentación. Es preferible que los racimos estén bien expuestos para obtener una coloración óptima de las bayas. Esta variedad presenta una aptitud media para la conservación y el transporte.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

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

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

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.

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

©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados