

Xarello B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Le Xarello est un cépage d'origine espagnole (Catalogne). D'après des analyses génétiques publiées, il serait issu d'un croisement entre le Gibi et le Brustiano faux.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Xarello

Synonymie

En Espagne, le Xarello est officiellement désigné par les noms "Cartoixa", "Pansa Blanca", "Pansal" et "Xarel-lo". Ces synonymes sont officiellement reconnus en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Xarello est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite au catalogue de l'Espagne.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune ou verte,
- aux feuilles adultes orbiculaires, grandes, entières ou à cinq lobes avec des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire en V ou à bords parallèles, peu ouvert ou fermé, des dents petites à moyennes, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle ou faible, un limbe plissé près du point pétiolaire, et face inférieure, une densité des poils couchés et dressés faible à moyenne,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0.1

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	234	239	178	186	244	238	235	249
Allele 2	141	238	243	186	188	248	254	257	255

Aptitudes culturales et agronomiques

La Xarello est un cépage assez vigoureux, fertile et productif et demande une taille courte. Il est bien adapté aux conditions méridionales et à la sécheresse.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Xarello porte le numéro 6007.

Phénologie

Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

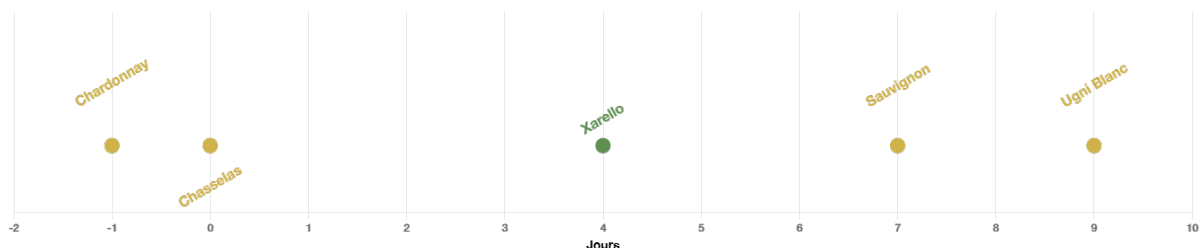
Potentialités technologiques

Les grappes de Xarello sont moyennes à grandes et les baies sont moyennes. Le potentiel en sucre est modéré. Le Xarello peut être utilisé pour l'élaboration de vins effervescents et de vins blancs secs tranquilles, notamment en assemblage.

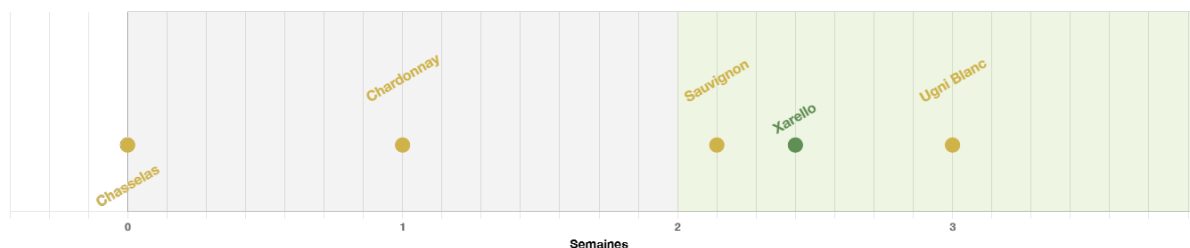
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Xarello est peu sensible à la pourriture grise.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro
©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Montpellier, Marseillan, France.

- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.



*Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géo-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*