Danuta B

Variété de raisin de table.







Origine

Cette variété a été obtenue en 1964 par l'INRA en croisant le Dattier de Beyrouth et la Sultana moscata.

Utilisation

Variété de raisin de table.

Nom de la variété en France

Danuta

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données règlementaires

En France, le Danuta est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A.

Éléments de description

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires, à cinq ou sept lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert, à fond en U, souvent limité par la nervure près du point pétiolaire, des dents moyennes à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible, un limbe plan, légèrement involuté, brillant, finement bullé, et à la face inférieure, une densité nulle ou très faible des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme ovoïde ou elliptique longue.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2000	2008	2018
ha	3	2	1.1

Profil génétique

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

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Danuta possède une vigueur moyenne à forte et a un port demi-érigé. Les rameaux sont longs et sensibles au vent. Il doit donc être soigneusement palissé et conduit en taille longue. Le Danuta est peu sensible à la coulure et au millerandage mais ses baies sont parfois sujettes à l'éclatement en cas de pluie en fin de maturation.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Danuta porte le numéro 973.

Phénologie

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

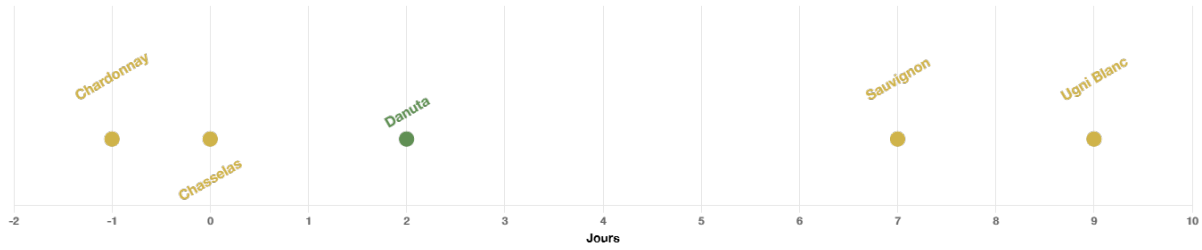
Potentialités technologiques

Les grappes du Danuta sont très grosses, longues et peu compactes. Les baies sont apyrènes, moyennes avec une pellicule peu épaisse et une pulpe ferme à saveur simple et de qualité gustative moyenne. Parfois quelques ébauches de pépins mous peuvent être présentes mais sont peu perceptibles. La pratique d'un pincement des grappes permet d'améliorer la présentation. Il est préférable que les grappes soient bien exposées pour obtenir une bonne coloration des baies. Cette variété présente une aptitude moyenne à la conservation et au transport.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

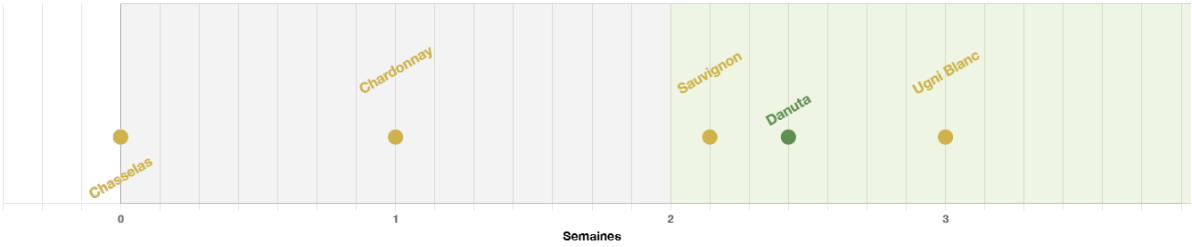
Le Danuta est sensible à l'oïdium, au mildiou et à l'excoriose. En revanche, il est peu sensible à la pourriture grise.

Debourrement



©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Maturité



Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro 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 Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier

©2023 Plantgrape, tous droits réservés