

Aranel B

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad fue obtenida en 1961 por el INRA mediante el cruce entre el Grenache gris y el Saint-Pierre doré.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Aranel

Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea.

Datos regulatorios

En Francia, el Aranel está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificado.

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 verde,
- a las hojas adultas de tres o cinco lóbulos, con un seno peciolar cerrado y un diente bastante frecuente en el borde, dientes cortos a medianos respecto a su ancho en la base, de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo con hinchazón, alabeado y, en el envés del limbo, una densidad baja o muy baja de pelos tumbados,
- a las bayas que son de forma redondeada.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	2000	2008	2018
ha	5	5	19

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	141	223	239	176	188	238	240	233	239
Allele 2	143	225	239	191	196	258	254	243	255

Cultivo y habilidades agronómicas

Esta variedad, bastante fértil, produce unos pámpanos de porte erguido. Se puede gestionar en poda corta tipo gobelet.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Aranel lleva el número 879.

Fenología

Época de desborre: 5 días después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 2ª época, 2 semanas y media después de la variedad Chasselas.

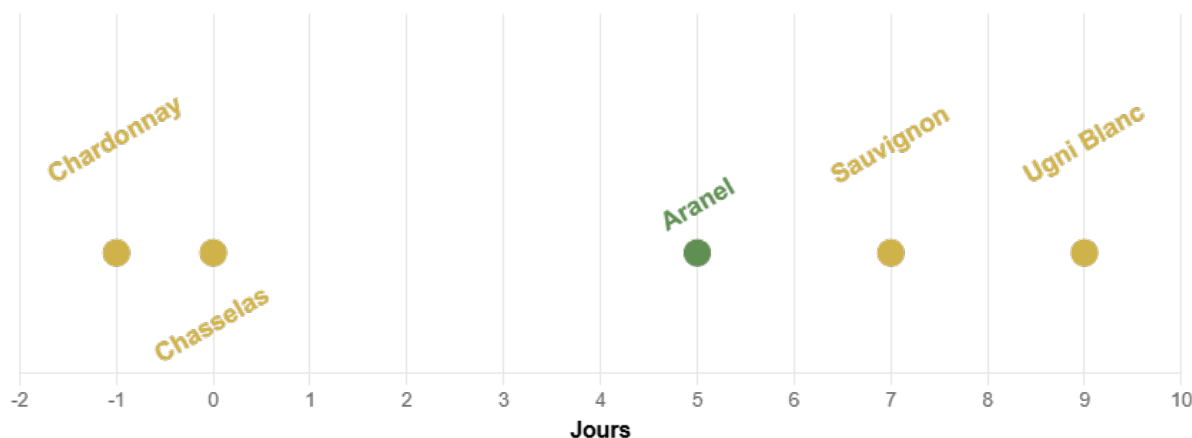
Potencial tecnológico

Los racimos del Aranel son grandes, mientras que las bayas son pequeñas a muy pequeñas. Los potenciales de azúcares y acidez del Aranel son elevados, lo cual permite elaborar unos vinos con un buen equilibrio entre alcohol y acidez. El potencial aromático de esta variedad es interesante. Si se somete a un exceso de maduración, puede prestarse a la elaboración de vinos licorosos.

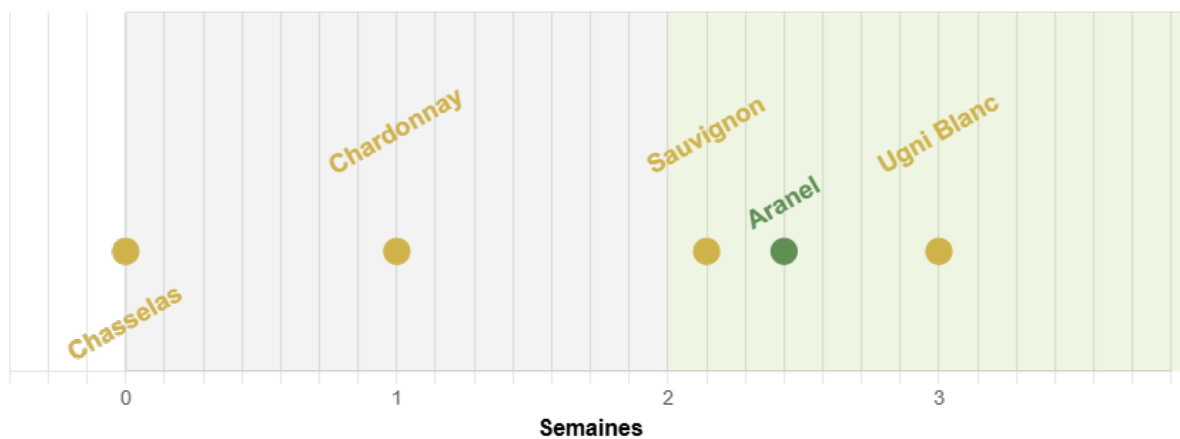
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Aranel es muy poco sensible a la podredumbre gris.

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.



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