

Xarello B

Variedad de uva de vino.



Origen

El Xarello es una variedad de origen español (Cataluña). Según los análisis genéticos publicados, sería el resultado de un cruce entre el Gibi y el Brustiano faux.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Xarello

Sinonimia

En España, el Xarello es oficialmente denominado con otros nombres: "Cartoixa", "Pansa Blanca", "Pansal" y "Xarel-lo". Estos sinónimos están oficialmente reconocidos en Francia por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

Datos regulatorios

En Francia, el Xarello está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en el registro de España.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde o amarillo,
- a las hojas adultas orbiculares, grandes, enteras o de cinco lóbulos, con senos laterales poco profundos, un seno peciolar en V o con bordes paralelos, poco abierto o cerrado, dientes pequeños o medianos, de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica nula o baja de los nervios, un limbo plisado cerca del peciolo y, en el envés del limbo, una densidad baja a media de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma redondeada.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

0.1

Perfil genético

	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

Cultivo y habilidades agronómicas

La Xarello es una variedad bastante vigorosa, fértil y productiva, que debe manejarse en poda corta. Se adapta bien a climas meridionales y a la sequía.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Xarello lleva el número 6007.

Fenología

época de desborre: 4 días después de la variedad Chasselas.

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

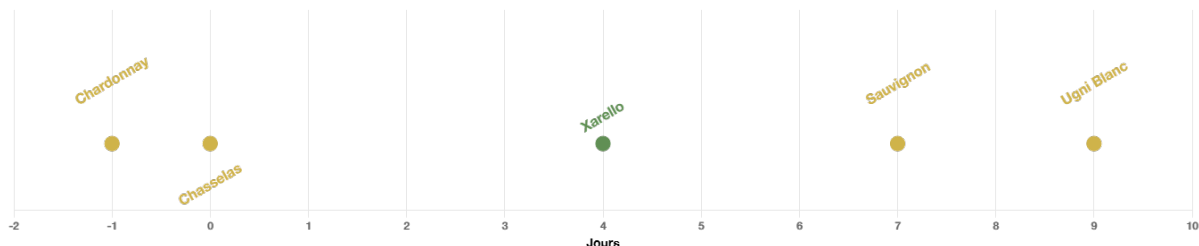
Potencial tecnológico

Los racimos de Xarello son medianos a grandes y las bayas son de tamaño medio. El potencial en azúcares es moderado. La Xarello se puede utilizar para la elaboración de vinos espumosos y vinos blancos secos tranquilos, en especial, en ensamblaje.

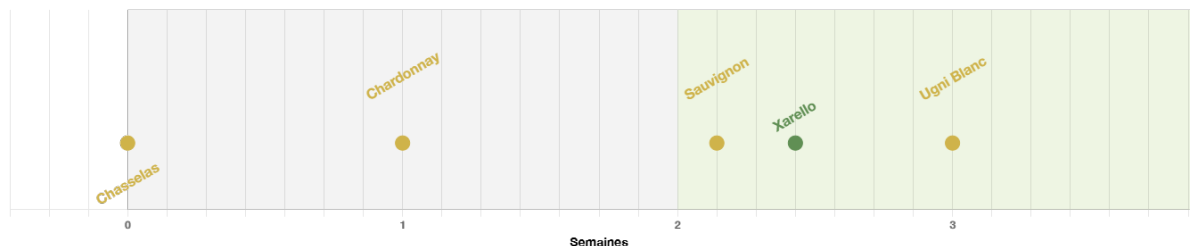
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Xarello es poco sensible a la podredumbre gris.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro
©2023 Plantgrape, todos los derechos reservados

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*