

# Sérénèze N

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad originaria de Isère sería, según los análisis genéticos realizados en Montpellier, el resultado de un cruce entre el Gouais blanc y el Chatus.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Sérénèze

## 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, la Sérénèze está inscrita oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificada.

---

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad media a elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes con zonas bronceadas,
- a las hojas adultas orbiculares, de cinco lóbulos, con un seno peciolar en U abierto, dientes pequeños a medianos, de lados rectilíneos o con un lado convexo y uno cóncavo, una pigmentación antocianica nula o baja de los nervios, un limbo con bordes hacia el haz y alabeado, con hinchazón leve y, en el envés del limbo, una densidad baja a media de pelos erguidos y una densidad nula o muy baja de pelos tumbados,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente achatada.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

0.2

## Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	249	178	188	244	238	235	271
Allele 2	131	232	249	191	204	252	240	245	271

### Cultivo y habilidades agronómicas

La Sérénèze es una variedad de vigor moderado, generalmente manejada en poda larga. Es bastante resistente a las heladas invernales y el porte de los pámpanos es semi-erguido a erguido.

### Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas de Sérénèze son de tamaño mediano. Esta variedad permite elaborar unos vinos ligeros y afrutados, pero de color deficiente y relativamente ácidos.

### Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Sérénèze lleva el número 1300.

### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

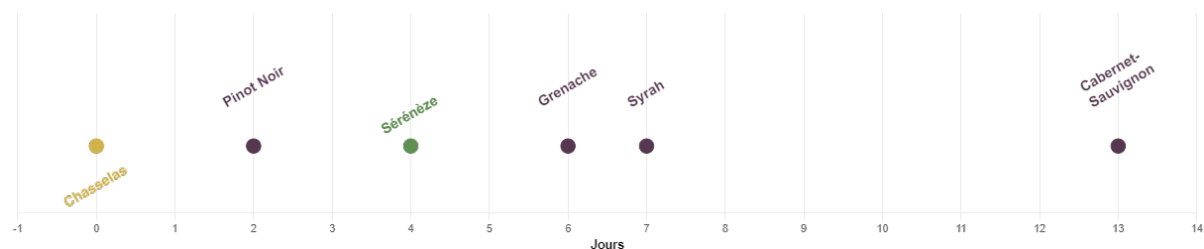
La Sérénèze es muy sensible al mildiu y también es sensible a la podredumbre gris.

### Fenología

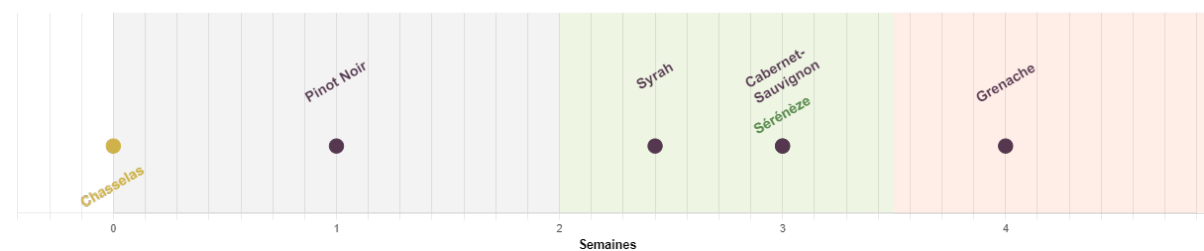
Época de desborre: 4 días después de la variedad Chasselas.

Época de maduración: 2ª época, 3 semanas después de la variedad Chasselas.

### Debourrement



### Maturité



### Referencias bibliográficas

- 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*