

Dureza N

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad es originaria de la parte septentrional de Côte du Rhône.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Dureza

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 Dureza está inscrita oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2013, en la lista A y está clasificada.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven de color blanco, que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde o amarillo con zonas bronceadas, con una densidad media a elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color verde o con estrías rojas y yemas con escamas de color rojo,
- a las hojas adultas pequeñas a medianas, pentagonales u orbiculares, de cinco o siete lóbulos, con senos laterales anchos y profundos y presencia bastante frecuente de un diente en el fondo, un seno peciolar en V o en llave, cerrado o de bordes ligeramente superpuestos, dientes pequeños, de largo medio en relación a su anchura en la base, mucronados, de lados rectilíneos o con un lado cóncavo y uno convexo, una pigmentación antociánica nula a baja de los nervios, un limbo alabeado o con bordes hacia el envés, con hinchazón leve y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos tumbados y una densidad elevada de pelos erguidos,
- a las bayas de forma ligeramente elíptica.

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	223	239	176	194	246	238	227	239
Allele 2	135	225	249	186	200	256	240	243	271

Cultivo y habilidades agronómicas

La Dureza es una variedad rústica, vigorosa, productiva y de porte semi-erguido. Debe manejarse en poda corta y, en ocasiones, puede ser sensible al millerandaje.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Dureza lleva el número 1211.

Fenología

Época de desborre: 9 días después de la variedad Chasselas.

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

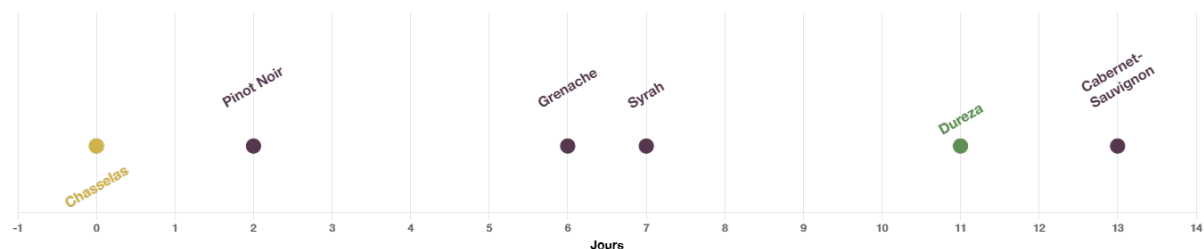
Potencial tecnológico

Los racimos de la Dureza son de tamaño mediano y compactos. Las bayas también son medianas, de sabor simple, con un pellejo de grosor fino a mediano y una pulpa poco jugosa. Esta variedad produce unos vinos con bastante color, relativamente ácidos y con aromas con notas especiadas.

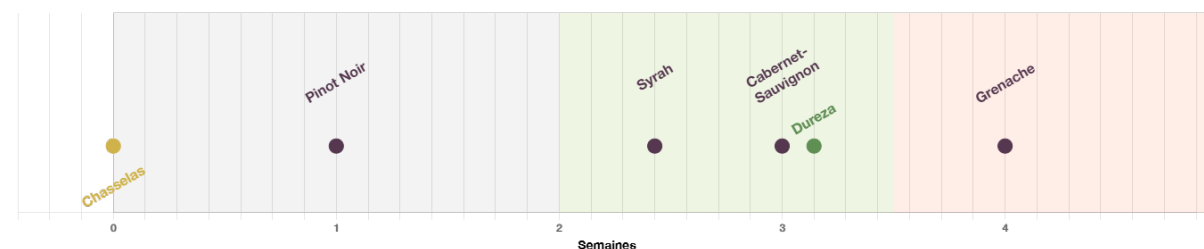
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Dureza se muestra poco sensible a las enfermedades criptogámicas y a la podredumbre gris.

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.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala y V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, París, Francia.
- Le vignoble. A. Mas y V. Pulliat, 1874-1879, Ed. Masson, París, Francia.



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