

# Verdanel B

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad es originaria de la región de Gaillac. Según los estudios genéticos realizados en Montpellier, el Verdanel estaría emparentada con el Savagnin.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Verdanel

## 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, el Verdanel está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2016, en la lista A y está clasificado.

## 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 con zonas bronceadas, con una densidad media a elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de estrías rojas,
- a las hojas adultas de cinco lóbulos, un seno peciolar cerrado de lóbulos superpuestos, dientes cortos en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica baja de los nervios en el peciolo, un limbo plano con bordes hacia el haz, con hinchazón ligera y, en el envés del limbo, una densidad media a baja de pelos tumbados y erguidos,
- a las bayas de forma redondeada o 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	234	239	186	186	246	240	235	251
Allele 2	149	236	257	186	194	248	248	247	271

### Cultivo y habilidades agronómicas

El Verdanel posee un porte semi-erguido.

### Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Verdanel lleva el número 1301.

### Fenología

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

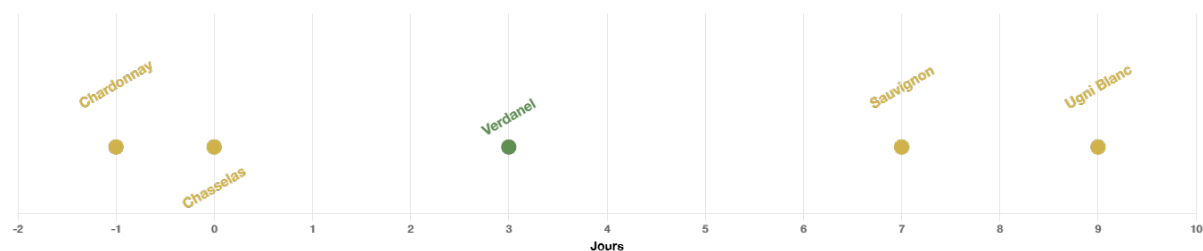
### Debourrement

### Potencial tecnológico

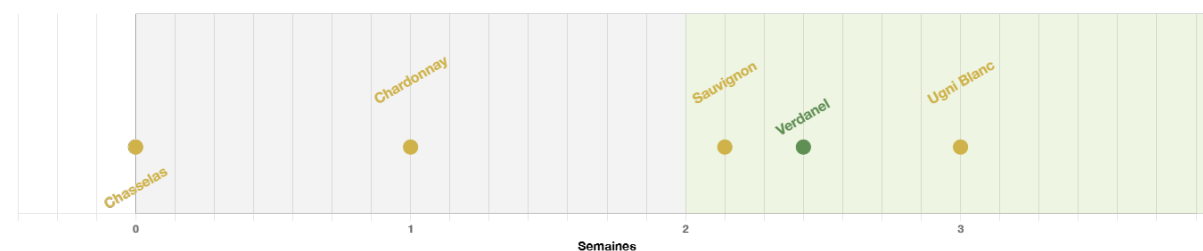
Los racimos del Verdanel son pequeños a medianos y compactos. Las bayas son pequeñas, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio y una pulpa jugosa. Las bayas poseen un buen potencial de acumulación de azúcares y presentan una acidez media, que puede caer rápidamente al final de la maduración. Los vinos blancos elaborados a partir del Verdanel presentan un buen equilibrio, volumen, pueden ser cálidos y carnosos y son aptos para el envejecimiento.

### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Verdanel es un poco sensible al mildiu, pero tolera bien la podredumbre gris.



### 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.
- Le Verdanel, éléments bibliographiques, historiques et génétiques. O. Yobregat, 2013, Ed. IFV, Francia.



---

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