



## Chasan B



### Nombre de la variedad en Francia

Chasan

### Origen

Esta variedad fue obtenida por el INRA en 1958. Según los análisis genéticos realizados en Montpellier, sería el resultado de un cruce entre el Listan y el Pinot.

### Sinonimia

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

### Datos reglamentarios

En Francia, el Chasan 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.

### Uso

Variedad de uva de vino.

### Evolución de las superficies cultivadas en Francia

	1988	2000	2008	2018
ha	238	1058	960	428

### Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad baja o muy baja de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color amarillo,
- al pámpano herbáceo con entrenudos de color rojo,
- a las hojas adultas orbiculares, de siete lóbulos o más con senos laterales profundos con fondo en U, un seno peciolar abierto, dientes medianos de lados rectilíneos, una pigmentación antocianica nula de los nervios y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos erguidos,
- a las bayas de forma redondeada.

## Perfil genético

Microsatélite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Alelo 1	143	225	239	182	194	240	240	216	239
Alelo 2	149	236	239	182	194	252	248	247	255

## Fenología

Época de desborre: 3 días después de la variedad Chasselas.

Época de maduración: 1ª época, media semana después de la variedad Chasselas.

## Aptitudes para el cultivo y agronómicas

El Chasan debe ser empalizado y manejarse en poda corta pues es fértil, productivo y genera unos pámpanos largos de porte rastrero.

## Sensibilidad a las enfermedades y a las plagas

Esta variedad precoz tolera muy bien la podredumbre gris, pero se muestra sensible a la excoriosis, al oídio y, en menor medida, al mildiu y a los ácaros.

## Potenciales tecnológicos

Los racimos son muy grandes y las bayas son de tamaño mediano. El Chasan permite la elaboración de unos productos aromáticos pero sensibles a la oxidación. Parece adaptarse bien a las zonas frescas pues la acidez se reduce muy rápidamente durante la maduración y, con frecuencia, alcanza niveles muy bajos en las regiones meridionales.

## Selección de clones en Francia

El único clon autorizado de Chasan lleva el número 538.

## 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 - Montpellier SupAgro, Marseillan, Francia.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.

## Descripción de clones autorizados en Francia

N° de Clon	Identidad y disponibilidad		Datos agronómicos		Datos tecnológicos	
	Origen	Selección	Fertilidad	Nivel de producción	Contenido en azúcares	Potencial de color
	Año de autorización	Referencias agronómicas	Peso de los racimos	Vigor	Acidez total	Estructura tánica
	Superficie de multiplicación (año)		Tamaño de las bayas	Sensibilidad a la podredumbre gris	Intensidad aromática	Aptitudes enológicas
538		INRA				
	1976	Languedoc				

ENTAV  INRA®



Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

