



Xarello B



Nombre de la variedad en Francia

Xarello

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.

Sinonimia

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

Datos reglamentarios

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.

Uso

Variedad de uva de vino.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia



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 antociánica 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.

Perfil genético

Microsatélite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Alelo 1	131	234	239	178	186	244	238	235	249
Alelo 2	141	238	243	186	188	248	254	257	255

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.

Aptitudes para el cultivo y 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.

Sensibilidad a las enfermedades y a las plagas

La Xarello es poco sensible a la podredumbre gris.

Potenciales tecnológicos

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.

Selección de clones en Francia

El único clon autorizado de Xarello lleva el número 6007.

Referencias bibliográficas

- 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
6007	Espagne	IFV	media	medio	medio	
	2006	Languedoc	medio		media	
			medio			vinos típicos de la variedad

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/)

