



Danuta B



Nom de la variété en France

Danuta

Origine

Cette variété a été obtenue en 1964 par l'INRA en croisant le Dattier de Beyrouth et la Sultana moscata.

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données réglementaires

En France, le Danuta est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A.

Utilisation

Variété de raisin de table.

Evolution des surfaces cultivées en France

	2000	2008	2018
ha	3	2	1.1

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires, à cinq ou sept lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert, à fond en U, souvent limité par la nervure près du point pétiolaire, des dents moyennes à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible, un limbe plan, légèrement involuté, brillant, finement bullé, et à la face inférieure, une densité nulle ou très faible des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme ovoïde ou elliptique longue.

Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	133	223	239	182	186	248	248	233	249
Allèle 2	147	232	249	191	188	252	254	267	257

Phénologie

Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Danuta possède une vigueur moyenne à forte et a un port demi-érigé. Les rameaux sont longs et sensibles au vent. Il doit donc être soigneusement palissé et conduit en taille longue. Le Danuta est peu sensible à la coulure et au millerandage mais ses baies sont parfois sujettes à l'éclatement en cas de pluie en fin de maturation.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Danuta est sensible à l'oïdium, au mildiou et à l'excoriose. En revanche, il est peu sensible à la pourriture grise.

Potentialités technologiques

Les grappes du Danuta sont très grosses, longues et peu compactes. Les baies sont apyrènes, moyennes avec une pellicule peu épaisse et une pulpe ferme à saveur simple et de qualité gustative moyenne. Parfois quelques ébauches de pépins mous peuvent être présentes mais sont peu perceptibles. La pratique d'un pincement des grappes permet d'améliorer la présentation. Il est préférable que les grappes soient bien exposées pour obtenir une bonne coloration des baies. Cette variété présente une aptitude moyenne à la conservation et au transport.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Danuta porte le numéro 973.

Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Montpellier SupAgro, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.

Description des clones agréés en France

N° de Clone	Identité et disponibilités		Données Agronomiques		Données Technologiques	
	Origine	Sélection	Fertilité	Niveau de production	Richesse en sucre	Potentiel couleur
	Année d'agrément	Références Agronomiques	Poids des grappes	Vigueur	Acidité totale	Structure tannique
	Surface en multiplication (année)		Taille de baies	Sensibilité à la pourriture grise	Intensité aromatique	Aptitudes œnologiques
973	1990	INRA				

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/)

