

# Reclia N

Variedad destinada a la elaboración de zumo de fruta.



## Origen

El Reclia es un híbrido interespecífico obtenido por el INRA en 1990. Es el resultado de un cruce entre el Muscat de Hambourg y un descendiente de *Muscadinia rotundifolia*.

## Usar

Variedad destinada a la elaboración de zumo de fruta.

## Nombre de la variedad en Francia

Reclia

## 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 Reclia está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2020, en la lista A.

---

## 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 con zonas bronceadas, con una densidad media a elevada de pelos tumbados y erguidos,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color verde,
- a las hojas adultas pequeñas a medianas, pentagonales u orbiculares, de tres a cinco lóbulos, con senos laterales superiores profundos, un lóbulo central alargado, un seno peciolar en V poco abierto o cerrado, de lóbulos ligeramente superpuestos, dientes cortos a medianos en relación a su base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo plano o alabeado, abultado y con hinchazón marcada y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos tumbados y una densidad media a elevada de pelos erguidos,
- a las bayas de forma redondeada achatada.

# Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	137	223	239	176	186	256	238	243	239
Allele 2	147	229	249	186	188	260	248	243	271

## Cultivo y habilidades agronómicas

El Reclia es fértil y productivo. Posee un vigor medio y tiene un porte horizontal. Esta variedad es sensible al millerandaje.

## Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Reclia lleva el número 1415.

## Fenología

época de desborre: 1 día después de la variedad Chasselas.  
época de maduración: 1ª época, 1 semana y media después de la variedad Chasselas.

## Debourrement

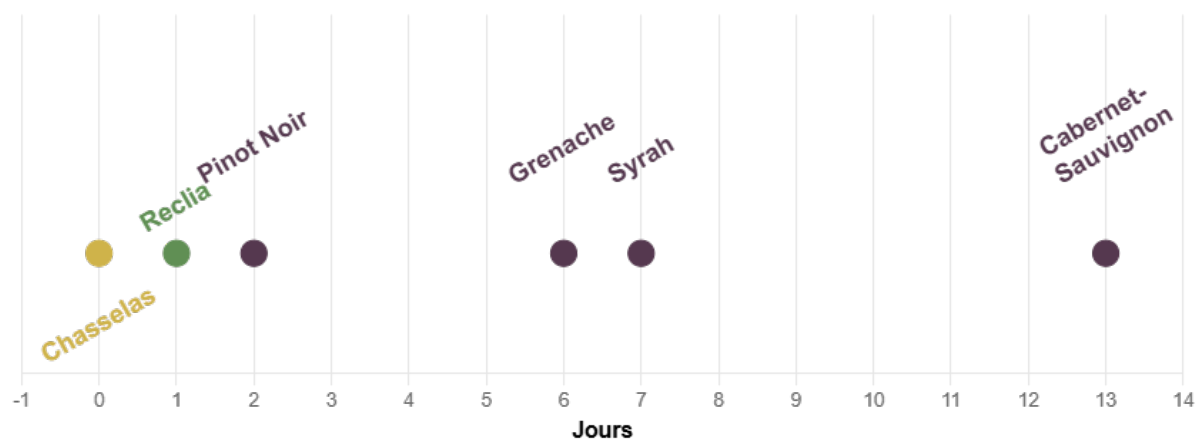
## Potencial tecnológico

Los racimos del Reclia son de tamaño mediano a grande y moderadamente compactos. Las bayas son pequeñas a medianas, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio y una pulpa bastante blanda. Los zumos presentan buen color, son acidulados y aromáticos (aromas mentolados y afrutados).

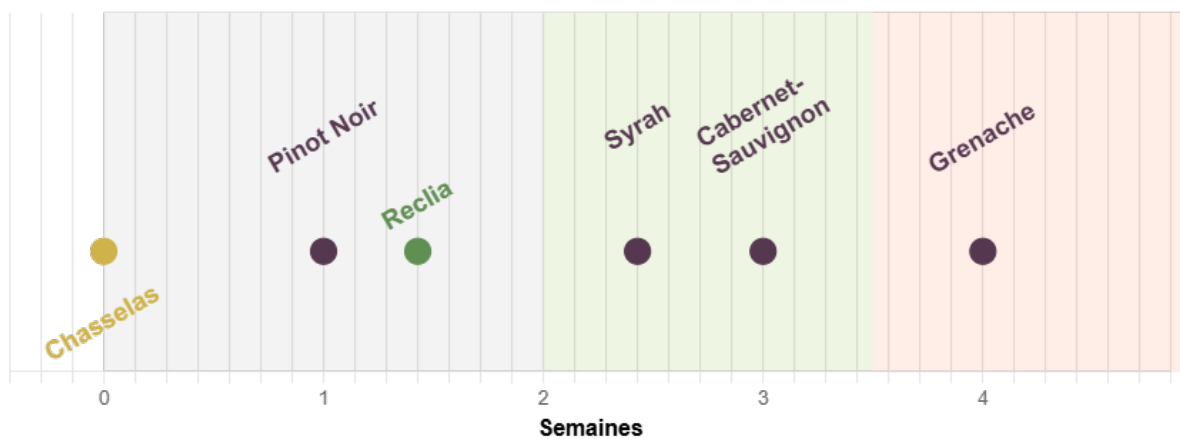
## Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Reclia es resistente al oídio, pero puede verse afectado por el mildiu en caso de presión elevada; además, es un poco sensible a los cicadélidos de la vid.

A pesar de las tolerancias descritas, es necesaria una protección fungicida mínima para proteger adecuadamente la vegetación y la vendimia, especialmente en las cosechas en las que la presión de las enfermedades es elevada.



## Maturité



## Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.



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