

Morrastel N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est d'origine espagnole où il se rencontre sous le nom de Graciano.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Morrastel

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Minustellu" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication. Dans l'Union européenne, le Morrastel peut officiellement être désigné par d'autres noms : Cagnulari (Italie), Graciano (Espagne, Malte), et Tinta Miuda (Portugal).

Données réglementaires

En France, le Morrastel est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Espagne, Italie, Malte et Portugal.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur rougeâtre-orangée ou jaune à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges,
- aux feuilles adultes de couleur vert foncé, pentagonales ou orbiculaires, à trois ou cinq lobes avec un sinus pétiolaire à bords chevauchants, des dents courtes à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible ou moyenne, un limbe bullé légèrement révoûté, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et une densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1988	1998	2008	2018
ha	7	6	6	57

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	137	223	239	176	186	252	262	243	239
Allele 2	149	236	239	180	188	260	270	257	255

Aptitudes culturelles et agronomiques

Ce cépage à port demi-érigé à érigé est bien adapté aux sols calcaires, aux terroirs de coteaux et aux conditions de sécheresse. Il peut être conduit en gobelet. Avec son cycle végétatif long, il doit être implanté dans des zones suffisamment chaudes.

Sélection clonale en France

Les cinq clones agréés de Morrastel portent les numéros 824, 949, 950, 1393 et 1394.

Phénologie

Epoque de débourrement : 12 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines après le Chasselas.

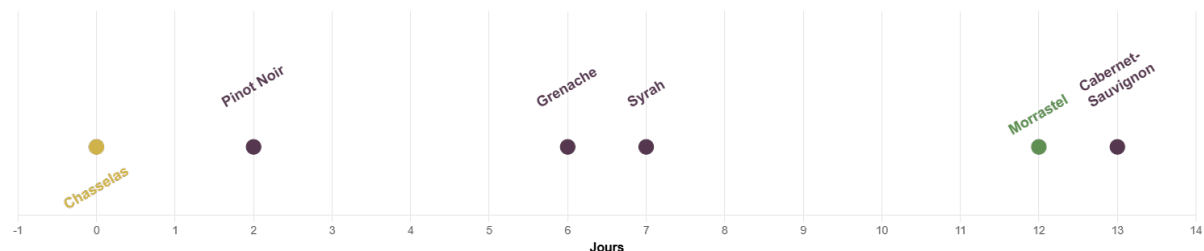
Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes à grosses et les baies sont petites. Le Morrastel permet d'élaborer des vins tanniques, un peu astringents, corsés (goût de poivre) et bien colorés. Le potentiel d'accumulation en sucre de ce cépage reste cependant faible ou moyen.

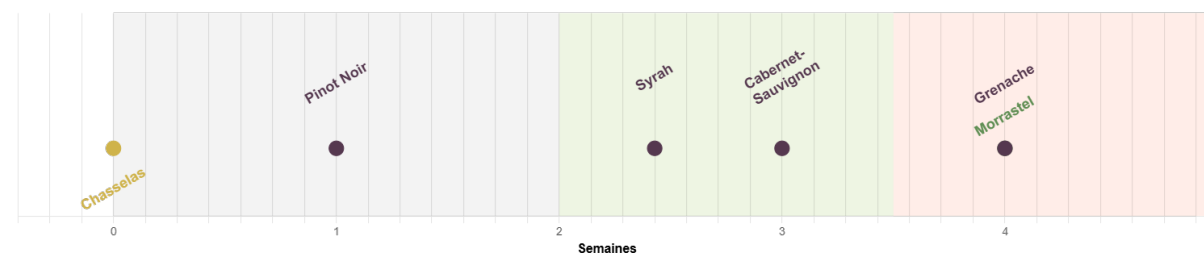
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Morrastel est sensible aux cicadelles des grillures et parfois à la pourriture grise.

Debourrement



Maturité



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 - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France, (sous le nom de "Graciano").
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.



*Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*