Parellada B

Variété de raisin de cuve.







Origine

La Parellada est un cépage d'origine espagnole (Catalogne).

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Parellada

Synonymie

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

Données règlementaires

En France, la Parellada est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classée. Cette variété est également inscrite au catalogue de l'Espagne.

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 brun rougeâtre caractéristique,
- aux feuilles adultes orbiculaires, larges, entières ou à cinq lobes avec des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire fermé, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle ou faible, un limbe tourmenté, et face inférieure, une densité des poils couchés faible à moyenne,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement aplatie.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2018
ha	1

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	243	176	188	248	238	257	239
Allele 2	141	232	249	178	204	248	240	257	271

Aptitudes culturales et agronomiques

La Parellada est un cépage assez vigoureux, fertile, productif et demande une taille courte. Il est bien adapté aux conditions méridionales.

Sélection clonale en France

Les deux clones agréés de Parellada portent les numéros 6003 et 6004.

Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines et demie après le Chasselas.

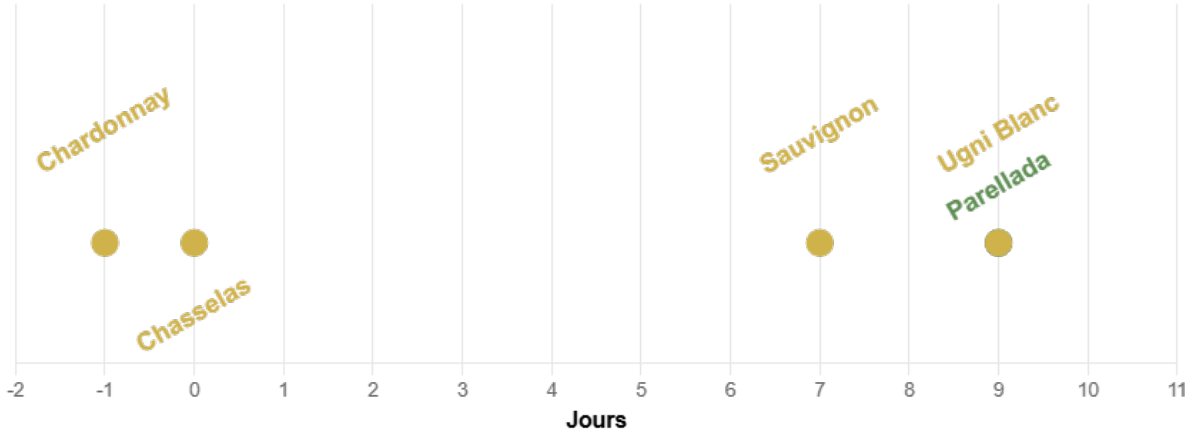
Potentialités technologiques

Les grappes de la Parellada sont grandes à très grandes, souvent ailées et les baies sont moyennes. Le potentiel en sucre est modéré et ce cépage permet d'élaborer des vins assez fins, appréciés et avec une bonne acidité. Il peut être utilisé pour l'élaboration de vins blancs secs tranquilles, notamment en assemblage, et de vins effervescents.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

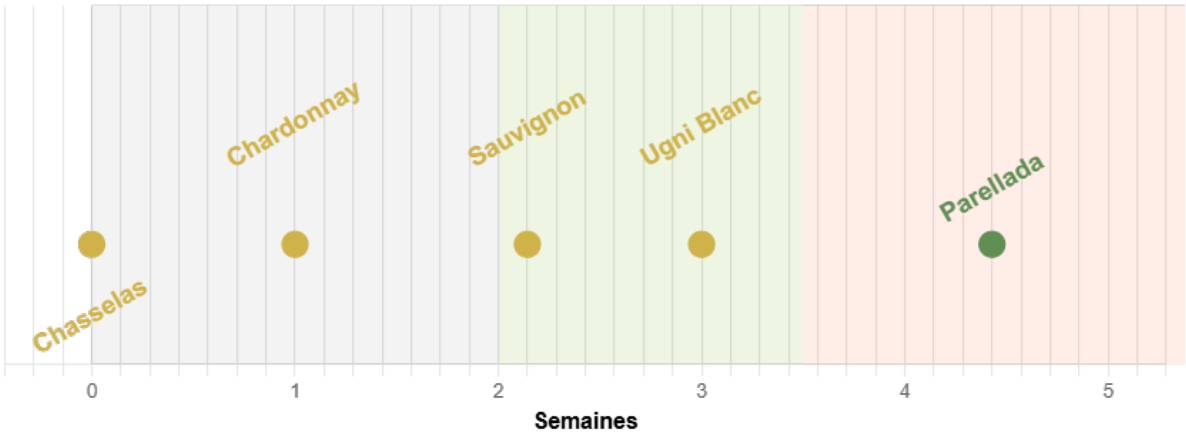
La Parellada est un peu sensible au mildiou et à l'oïdium.

Debourrement



©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Maturité



Références bibliographiques

- 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.

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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés