

Belair N

Variété de raisin de table.



Origine

Cette variété a été obtenue en Afrique du Sud en 1974. D'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, le Belair serait issu d'un croisement entre le Barlinka et l'Alphonse Lavallée.

Utilisation

Variété de raisin de table.

Nom de la variété en France

Belair

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, le Belair est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2012 sur la liste A.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées,
- aux feuilles adultes grandes, orbiculaires, à cinq lobes, avec des sinus latéraux avec présence assez fréquente d'une dent au fond, un sinus pétiolaire ouvert à peu ouvert, des dents courtes à côtés rectilignes, un limbe lisse, légèrement tourmenté, et face inférieure une densité des poils couchés et dressés nulle ou très faible,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2011	2018
ha	15	1

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	133	223	249	182	204	240	248	243	259
Allele 2	149	232	255	182	204	242	254	247	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Belair présente une vigueur moyenne à forte. Le port des rameaux est demi-érigé et il peut être conduit en taille longue modérée ou en taille courte selon les régions.

Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de cette variété.

Phénologie

Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

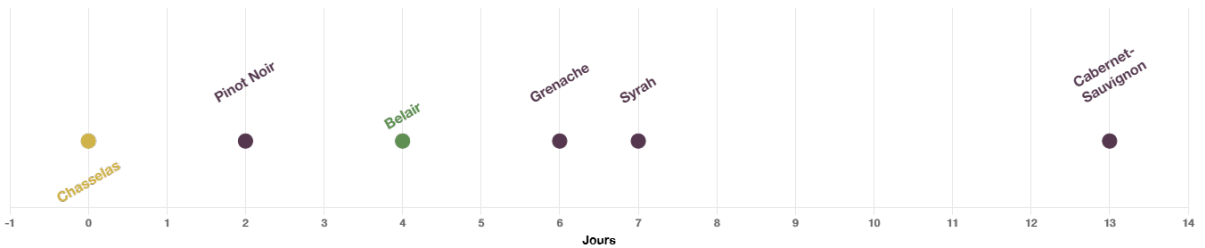
Potentialités technologiques

Les grappes du Belair sont grosses et compactes avec un pédoncule assez long et fort. Les baies sont grosses à très grosses avec des pépins et une pellicule épaisse. Elles sont peu sensibles à l'éclatement et à saveur neutre. La pulpe est ferme et peu juteuse. Cette variété de raisin de table présente une bonne aptitude à la conservation en chambre froide et résiste bien au transport.

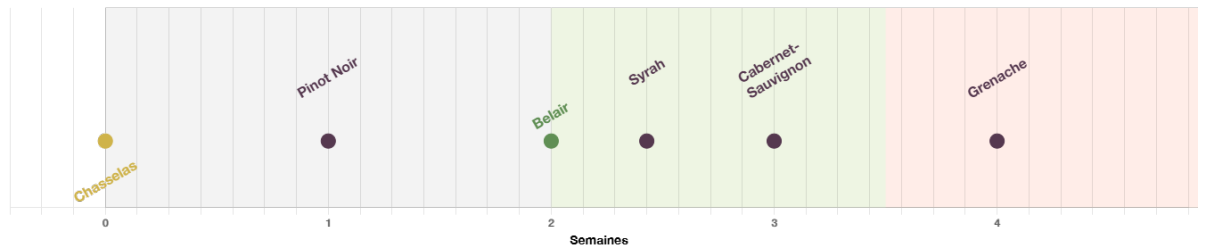
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Belair ne présente pas de sensibilité particulière aux maladies cryptogamiques.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques



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