

Granita N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Cette variété a été obtenue par l'INRA et la SICAREX Beaujolais dans les années 1980 et provient d'un croisement entre l'Auxerrois et le Portugais bleu.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Granita

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 Granita est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2014 sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte, avec une densité nulle ou très faible des poils couchés,
- aux feuilles adultes orbiculaires, de couleur vert foncé, à cinq lobes, avec des sinus latéraux ouverts ou légèrement chevauchants à fond en U, un sinus pétiolaire en accolade ou en U, ouvert, des dents de longueur moyenne par rapport à leur base, à côtés rectilignes ou avec un côté convexe et un côté concave, une pigmentation anthocyanique des nervures faible à moyenne, un pétiole coloré, un limbe plan ou involuté, bullé, et à la face inférieure, une densité nulle des poils couchés et des poils dressés sur le limbe,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	149	229	239	178	196	244	248	227	249
Allele 2	149	236	255	191	204	250	248	227	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Granita est une variété vigoureuse, au port horizontal. Elle est moyennement productive et peut être conduite en taille longue ou courte. Le Granita est parfois sujet au millerandage.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Granita porte le numéro 1228.

Phénologie

Epoque de débourrement : 10 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

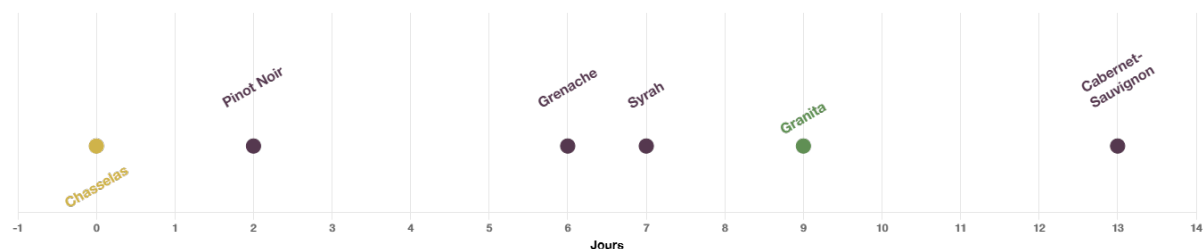
Potentialités technologiques

Les grappes du Granita sont petites et moyennement compactes. Les baies sont moyennes, à saveur simple, avec une pellicule fine et une pulpe molle. Les vins produits ont un faible degré alcoolique. Ils sont peu acides, colorés, aromatiques et très riches en tanins. Les arômes sont fruités (framboise, amylique) et floraux (rose).

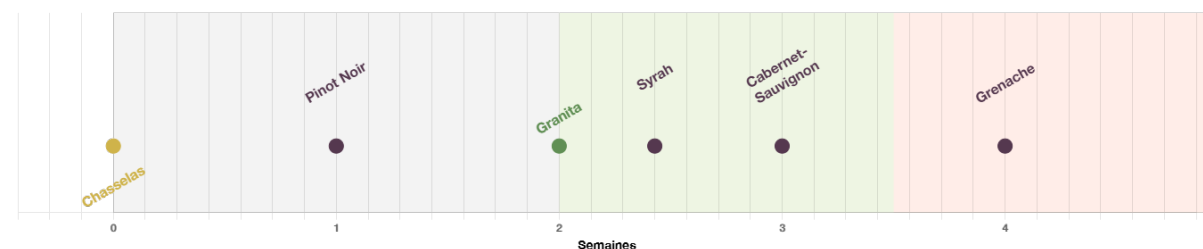
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Granita est sensible au mildiou et à l'oïdium. Il est en revanche très peu touché par la pourriture grise.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques



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