Glera B

Variété de raisin de cuve.







Origine

La Glera est originaire d'Italie.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Glera

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 Glera est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2020 sur la liste A et classée. Cette variété est également inscrite au catalogue en Bulgarie, Croatie, Italie et Slovénie.

Éléments de description

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles jaunâtres à plages bronzées, avec une forte densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds légèrement rouges ou à stries rouges,
- aux feuilles adultes pentagonales ou cunéiformes, à trois, ou cinq lobes à bords involutés, avec un sinus pétiolaire en U ou en accolade peu ouvert, avec parfois présence d'une dent sur le bord, des dents de longueur moyenne par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe tourmenté, finement bullé et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	176	188	250	238	235	261
Allele 2	141	244	247	191	204	260	242	243	263

Aptitudes culturales et agronomiques

La Glera est un cépage vigoureux et a un port retombant. Elle est généralement conduite en taille longue pour donner une production plus abondante et nécessite d'être bien palissée. Ce cépage a une production correcte et constante, et est peu fertile sur les rameaux secondaires. Du fait de son débourrement précoce, la Glera est exposée aux gelées de printemps. Ce cépage est sensible à la coulure, au millerandage et à la sécheresse.

Potentialités technologiques

Les grappes de la Glera sont moyennes à grosses et peu compactes. Les baies sont de taille moyenne, à saveur simple, avec une pellicule fine et une pulpe juteuse. Ce cépage donne principalement des vins mousseux de type "spumante" ou "frizzante", à faible degré alcoolique et avec une bonne acidité. Il peut aussi être utilisé pour la vinification de vins blancs secs, ayant peu de corps, assez nerveux et harmonieux en bouche.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Glera porte le numéro 1317.

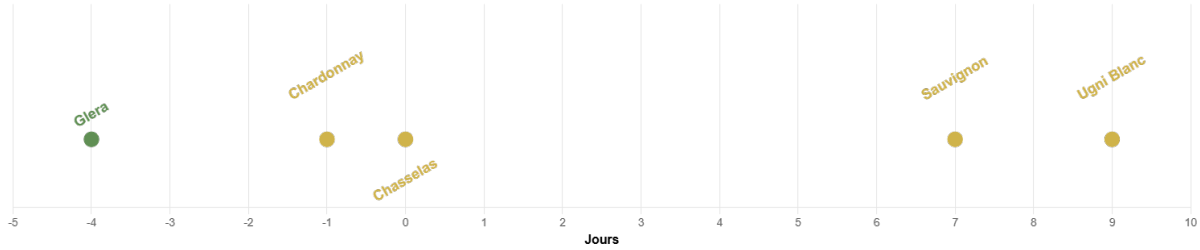
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Glera est sensible à l'oïdium, mildiou et aux phytoplasmes de la vigne (flavescence dorée).

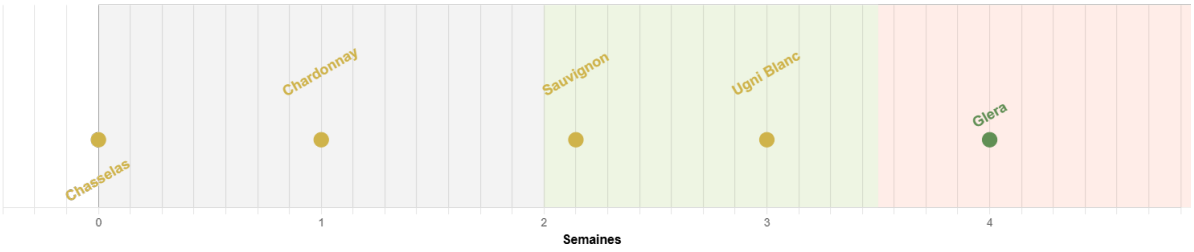
Phénologie

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

Debourrement



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.
- Registro nazionale delle varieta di vite. Ministère de l'agriculture italien [site web, consulté en 2020].
- Principali vitigni da vino coltivati in Italia. G. Dalmasso et al., 1952, Italie.
- Vitigni d'Italia. A. Calò et al., 2001, Ed. Calderini edagricole, Italie.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

- Wine Grapes. J. Robinson et al., 2012, Ed. Penguin, Angleterre.
- Vitigni italiani, loro caratterizzazione e valorizzazione. Bavaresco et al., 2015, Ed. Gianni Sartori, Italie.

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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés