Reclia N

Variété destinée à l'élaboration de jus de fruits.







Origine

Le Reclia est un hybride interspécifique obtenu par l'INRA en 1990. Il est issu d'un croisement entre le Muscat de Hambourg et un descendant de *Muscadinia rotundifolia*.

Utilisation

Variété destinée à l'élaboration de jus de fruits.

Nom de la variété en France

Reclia

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 Reclia est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2020 sur la liste A.

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 verte à plages bronzées, avec une densité moyenne à forte des poils couchés et dressés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte,
- aux feuilles adultes petites à moyennes, pentagonales ou orbiculaires, à trois à cinq lobes, avec des sinus latéraux supérieurs profonds, un lobe central allongé, un sinus pétiolaire en V peu ouvert ou fermé, à lobes légèrement chevauchants, des dents courtes à moyennes rapport à leur base, à côtés convexes ou rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe plan ou tourmenté, gaufré et fortement bullé, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils couchés et une densité moyenne à forte des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie aplatie.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	137	223	239	176	186	256	238	243	239
Allele 2	147	229	249	186	188	260	248	243	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Reclia est fertile, productif. Il a une vigueur moyenne et un port horizontal. Cette variété est sensible au millerandage.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Reclia porte le numéro 1415.

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour après le Chasselas.
Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie après les Chasselas.

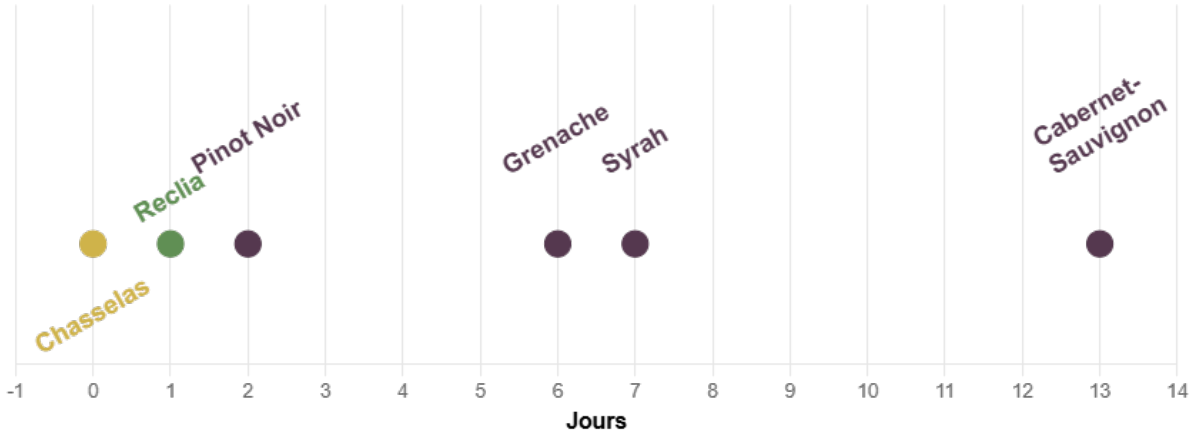
Debourrement

Potentialités technologiques

Les grappes du Reclia sont de taille moyenne à grosse et moyennement compactes. Les baies sont petites à moyennes, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe assez molle. Les jus sont très colorés, acidulés et aromatiques (arômes mentholés et fruités).

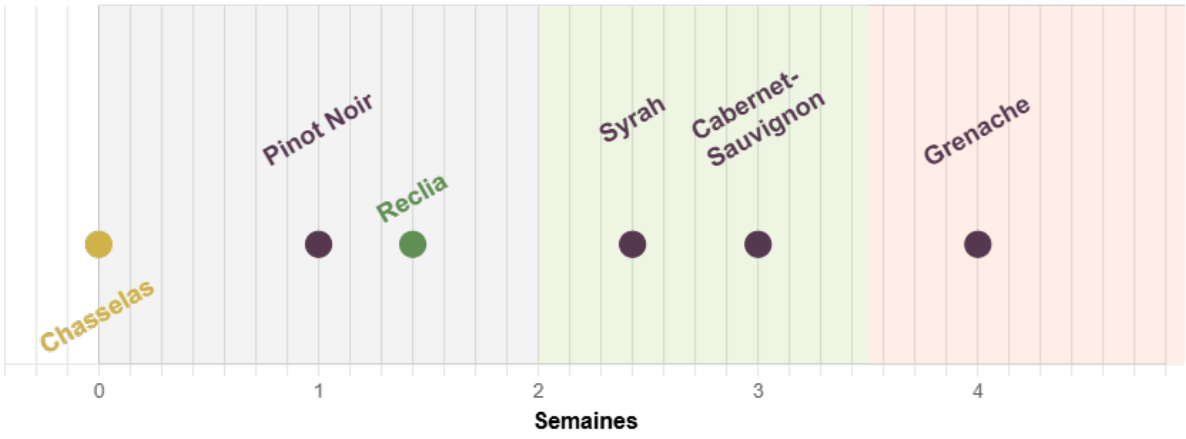
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Reclia est résistant à l'oïdium mais il peut être un peu sujet au mildiou en cas de forte pression et il est un peu sensible aux cicadelles des grillures.
En dépit des tolérances décrites, une protection fongicide minimale est nécessaire pour protéger suffisamment la végétation et la vendange, notamment lors des millésimes où la pression des maladies est forte.



©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.

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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés