

Reclia N

Variedad destinada a la elaboración de zumo de fruta.



Origen

El Reclia es un híbrido interespecífico obtenido por el INRA en 1990. Es el resultado de un cruce entre el Muscat de Hambourg y un descendiente de *Muscadinia rotundifolia*.

Usar

Variedad destinada a la elaboración de zumo de fruta.

Nombre de la variedad en Francia

Reclia

Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea para esta variedad.

Datos regulatorios

En Francia, el Reclia está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2020, en la lista A.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde con zonas bronceadas, con una densidad media a elevada de pelos tumbados y erguidos,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color verde,
- a las hojas adultas pequeñas a medianas, pentagonales u orbiculares, de tres a cinco lóbulos, con senos laterales superiores profundos, un lóbulo central alargado, un seno peciolar en V poco abierto o cerrado, de lóbulos ligeramente superpuestos, dientes cortos a medianos en relación a su base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo plano o alabeado, abultado y con hinchazón marcada y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos tumbados y una densidad media a elevada de pelos erguidos,
- a las bayas de forma redondeada achatada.

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	137	223	239	176	186	256	238	243	239
Allele 2	147	229	249	186	188	260	248	243	271

Cultivo y habilidades agronómicas

El Reclia es fértil y productivo. Posee un vigor medio y tiene un porte horizontal. Esta variedad es sensible al millerandaje.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Reclia lleva el número 1415.

Fenología

época de desborre: 3 días después de la variedad Chasselas.
época de maduración: 1ª época, 1 semana y media después de la variedad Chasselas.

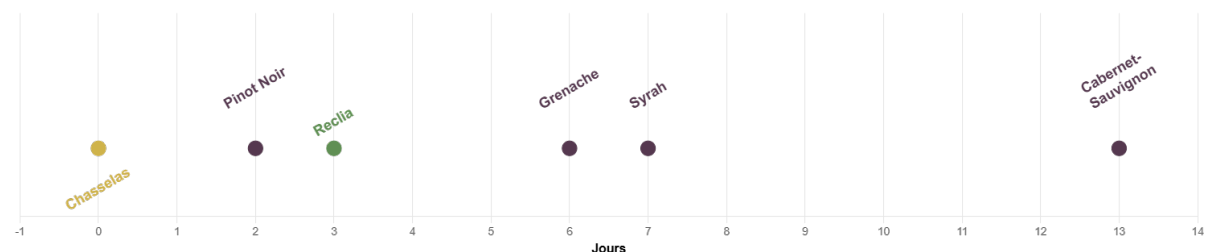
Potencial tecnológico

Los racimos del Reclia son de tamaño mediano a grande y moderadamente compactos. Las bayas son pequeñas a medianas, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio y una pulpa bastante blanda. Los zumos presentan buen color, son acidulados y aromáticos (aromas mentolados y afrutados).

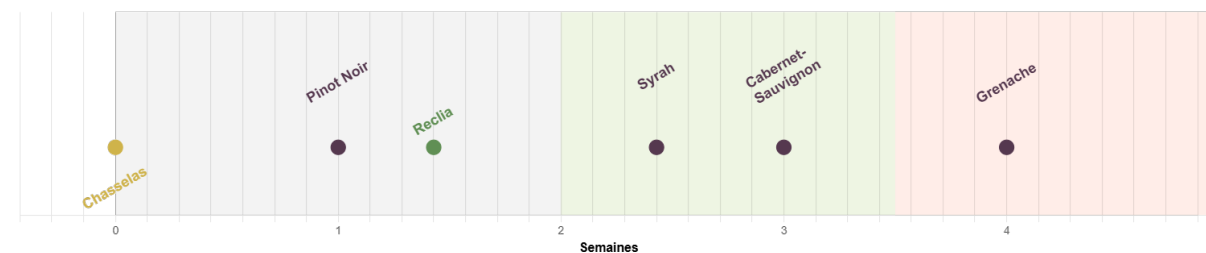
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Reclia es resistente al oídio, pero puede verse afectado por el mildiu en caso de presión elevada; además, es un poco sensible a los cicadélidos de la vid. En situaciones de riesgo, la protección con fungicidas sigue siendo indispensable.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.



*Plantuva, todos los derechos reservados,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*