

Caralicante N

Variété destinée à l'élaboration de jus de fruits.



Origine

Le Caralicante est une obtention d'A. Bonnet (Pépinières Richter) dans les années 1925. Il est issu d'un croisement entre le Carignan et l'Alicante Henri Bouschet. Cette parenté a été confirmée par des analyses génétiques réalisées à Montpellier.

Utilisation

Variété destinée à l'élaboration de jus de fruits.

Nom de la variété en France

Caralicante

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 Caralicante est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la depuis 2017 la liste A.

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 de couleur blanche à plages bronzées, avec une forte densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés à stries rouges sur la face dorsale,
- aux feuilles adultes de grande taille, de couleur vert foncé, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire en U ou en V, ouvert à peu ouvert, des dents de longueur moyenne à longue par rapport à leur base, à côtés rectilignes ou convexes, une faible pigmentation anthocyanique des nervures, un limbe brillant, révoluté en parapluie, finement bullé, légèrement gaufré, et à la face inférieure, une densité faible des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie et dont la pulpe est colorée.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	239	178	186	244	240	243	251
Allele 2	143	236	239	182	188	252	240	247	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Caralicante est un cépage vigoureux, fertile et il a un port érigé.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Caralicante porte le numéro 1244.

Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie à 2 semaines après le Chasselas.

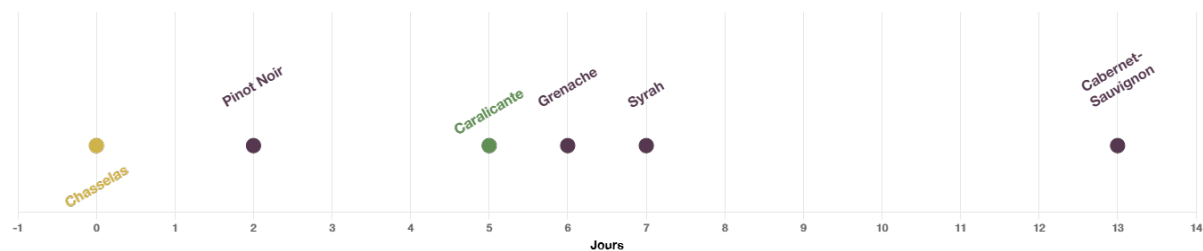
Potentialités technologiques

Les grappes du Caralicante sont de taille moyenne et moyennement compactes. Les baies sont également de taille moyenne, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe molle. Le jus du Caralicante est bien coloré. Les vins réalisés avec le Caralicante sont très astringents et plats.

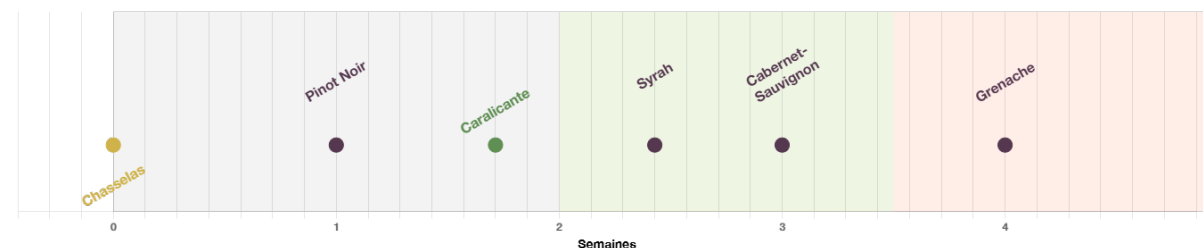
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Ce cépage est sensible au mildiou. Il est par contre peu sujet à l'excoriose et à l'érinose.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro
©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Montpellier, Marseillan, France.

- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.



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