



Rèze B



Nombre de la variedad en Francia

Rèze

Origen

Esta variedad es originaria de Suiza, probablemente de Haut-Valais.

Sinonimia

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

Datos reglamentarios

En Francia, la Rèze está inscrita oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2015, en la lista A y está clasificada.

Uso

Variedad de uva de vino.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia



Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad baja de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde claro, con una ausencia de pelos tumbados y erguidos,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos verdes o con estrías rojas,
- a las hojas adultas pequeñas a medianas, pentagonales de tres o cinco lóbulos, con senos laterales superiores moderadamente profundos, un seno peciolar abierto en U, dientes de largo medio a elevado en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antociánica nula de los nervios, un limbo plano, ocasionalmente alabeado, con hinchazón fina y, en el envés del limbo, una densidad nula de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente elíptica, que pueden tomar un color dorado o pigmentarse

ligeramente al alcanzar la maduración.

Perfil genético

Microsatélite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Alelo 1	131	223	247	182	194	248	238	243	239
Alelo 2	131	225	249	186	200	252	240	267	261

Fenología

Época de desborre: 2 días antes de la variedad Chasselas.

Época de maduración: 1ª época, 2 semanas después de la variedad Chasselas.

Aptitudes para el cultivo y agronómicas

La Rèze es una variedad con un vigor bajo a medio y de porte semi-erguido. En ocasiones, su fertilidad es irregular.

Sensibilidad a las enfermedades y a las plagas

La Rèze es sensible a la podredumbre gris.

Potenciales tecnológicos

Los racimos de la Rèze son pequeños a medianos y moderadamente compactos. Las bayas son medianas, de sabor simple, con un pellejo de grosor medio y una pulpa jugosa. Los vinos son bastante neutros, ligeros, nerviosos, ácidos y con aromas de flores blancas, de especias o incluso resinosos.

Selección de clones en Francia

Todavía no existe un clon autorizado de esta variedad.

Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centro de Recursos Biológicos de la Vid de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro | Montpellier, Marseillan, Francia.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.
- Principales variétés de vigne cultivées en Suisse. P. Dupraz y J-L. Spring, 2010, Ed. Agroscope, Suiza.
- Cépages suisses, histoires et origines. J. Vouillamoz, 2017, Ed. Favre, Suiza.



Esta obra está puesta a disposición según los términos de la [Licencia Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

