



Parellada B



Nom de la variété en France

Parellada

Origine

La Parellada est un cépage d'origine espagnole (Catalogne).

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, la Parellada est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classée. Cette variété est également inscrite au catalogue de l'Espagne.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Evolution des surfaces cultivées en France

2018

ha

1

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 brun rougeâtre caractéristique,
- aux feuilles adultes orbiculaires, larges, entières ou à cinq lobes avec des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire fermé, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle ou faible, un limbe tourmenté, et face inférieure, une densité des poils couchés faible à moyenne,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement aplatie.

Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	131	225	243	176	188	248	238	257	239
Allèle 2	141	232	249	178	204	248	240	257	271

Phénologie

Epoque de débourrement : 10 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines et demie après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

La Parellada est un cépage assez vigoureux, fertile, productif et demande une taille courte. Il est bien adapté aux conditions méridionales.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Parellada est un peu sensible au mildiou et à l'oïdium.

Potentialités technologiques

Les grappes de la Parellada sont grandes à très grandes, souvent ailées et les baies sont moyennes. Le potentiel en sucre est modéré et ce cépage permet d'élaborer des vins assez fins, appréciés et avec une bonne acidité. Il peut être utilisé pour l'élaboration de vins blancs secs tranquilles, notamment en assemblage, et de vins effervescents.

Sélection clonale en France

Les deux clones agréés de Parellada portent les numéros 6003 et 6004.

Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Montpellier SupAgro, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.

Description des clones agréés en France

N° de Clone	Identité et disponibilités		Données Agronomiques		Données Technologiques	
	<i>Origine</i>	<i>Sélection</i>	<i>Fertilité</i>	<i>Niveau de production</i>	<i>Richesse en sucre</i>	<i>Potentiel couleur</i>
	<i>Année d'agrément</i>	<i>Références Agronomiques</i>	<i>Poids des grappes</i>	<i>Vigueur</i>	<i>Acidité totale</i>	<i>Structure tannique</i>
	<i>Surface en multiplication (année)</i>		<i>Taille de baies</i>	<i>Sensibilité à la pourriture grise</i>	<i>Intensité aromatique</i>	<i>Aptitudes œnologiques</i>
6003	Espagne	IFV	inférieure à moyenne	moyen	moyenne	
	2006	Languedoc	moyen		moyenne	
			moyenne			vins typiques du cépage
6004	Espagne	IFV	inférieure	inférieur à moyen	moyenne	
	2006	Languedoc	moyen à supérieur		moyenne	
			moyenne à supérieure			vins typiques du cépage

ENTAV INRA®

ENTAV INRA®



Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

