



## Kadarka N



### Nom de la variété en France

Kadarka

### Origine

Il s'agit d'une variété cultivée traditionnellement en Hongrie et dans les Balkans qui pourrait être d'origine ottomane.

### Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Gamza" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication. En Autriche, Bulgarie, Croatie et Hongrie, le Kadarka peut aussi être officiellement nommée "Gamza".

### Données règlementaires

En France, le Kadarka est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2013 sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Autriche, Bulgarie, Croatie, Hongrie et Roumanie.

### Utilisation

Variété de raisin de cuve.

### Evolution des surfaces cultivées en France

ha

2018

0

### Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau, à liseré carminé, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune à plages bronzées, avec une densité moyenne des poils couchés,
- aux feuilles adultes de couleur vert foncé, moyennes à grandes, orbiculaires, entières ou avec trois ou cinq lobes, des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire en V peu ouvert ou fermé et qui peut être chevauchant, des dents assez grosses, longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe épais, involuté ou parfois tourmenté, bullé, gaufré, et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils couchés et une densité moyenne à forte des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

## Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
<b>Allèle 1</b>	131	223	247	182	188	250	238	227	271
<b>Allèle 2</b>	133	223	255	191	204	252	254	259	271

## Phénologie

Epoque de débourrement : 10 jours après le Chasselas.

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

## Aptitudes culturales et agronomiques

Le Kadarka est un cépage vigoureux, productif, au port demi-érigé. Il doit être conduit en taille courte pour éviter l'entassement des feuilles et l'accumulation d'humidité au niveau des grappes. En taille longue, ce cépage a tendance à s'épuiser. Il est tolérant aux conditions de sécheresse mais il est sensible aux gelées hivernales.

## Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Kadarka est surtout sensible à la pourriture grise sur grappes.

## Potentialités technologiques

Les grappes du Kadarka sont moyennes et rarement ailées. Les baies sont de taille moyenne, à saveur simple, avec une pellicule fine et une pulpe juteuse. En conditions climatiques favorables et si les rendements sont maîtrisés, il produit des vins aromatiques avec une bonne structure tannique et un bon degré alcoolique, mais peu colorés. Le Kadarka peut également être utilisé pour élaborer des vins rosés et des vins doux à partir de raisins passerillés.

## Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Kadarka porte le numéro 1181.

## Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro | Montpellier, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.
- Wine Grapes. J. Robinson et al., 2012, Ed. Penguin, Angleterre.

## Description des clones agréés en France

N° de Clone	Identité et disponibilités		Données Agronomiques		Données Technologiques	
	Origine	Sélection	Fertilité	Niveau de production	Richesse en sucre	Potentiel couleur
	Année d'agrément	Références Agronomiques	Poids des grappes	Vigueur	Acidité totale	Structure tannique
	Surface en multiplication		Taille de baies	Sensibilité au Botrytis	Intensité aromatique	Aptitudes oenologiques
1181	Hérault	IFV - INRA				
	2012	Languedoc-Roussillon				vins typiques du cépage

