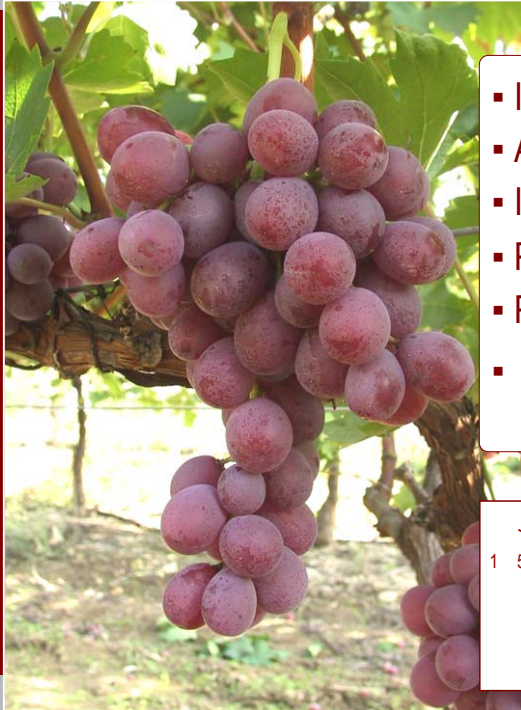


► **VARIÉTÉ ROUGE**  
 TARDIVE À PÉPINS

# ITALIA RUBI

► ÉPOQUE de MATURITÉ

**MUSCAT**  
 + 15 j.



► **VALEURS MOYENNES à la RÉCOLTE**

- IR : **16 à 20** % Brix
- Acid. Tart.: **4 à 7** g./L de jus
- IM : **20 à 40**
- PMG : **500 à 700** g.
- PMB : **6.0 à 8.0** g.
- Perspective de Rendement (t/ha)
  - PV : **12 à 16**    ▫ Lyre : **15 à 25**

► **ASPECTS RÉGLEMENTAIRES**

- Inscription : **OUI** (2009)
- Clone(s) agréé(s) : **1122**
- Classement (Vaucluse) : **Table**
- Protection : **Non**

► **ORIGINE**

- Obtention : **Brésil**
- Synonymes : **Rubi, Italia rose, Italia rouge**
- Origine Génétique : **Mutation colorée d'Italia**

► **CALENDRIER de COMMERCIALISATION**



► **MORPHOLOGIE**

- Baie : **Elliptique courte**
- Grappe : **Triangulaire**

► **PHÉNOLOGIE**

- Débourrement : **Tardif**
- Floraison : **Moyenne**
- Véraison : **Très tardive**

► **ÉLÉMENTS CULTURAUX**

- Mode de conduite : **Lyre recommandée**
- Choix du porte-greffe : **Pas d'incompatibilité connue**
- Fertilité (grappes/sarment):
  - Taille courte : **0.7 à 1.2**
  - Taille longue : **1.1 à 1.5**
- Type de taille : **Guyot recommandé**
- Vigueur Végétative : ● ● ● ● ○
- Potentiel de Production : ● ● ● ● ○

► **SENSIBILITÉS et DÉFAUTS**

- Coulure : ● ● ○ ○ ○
- Millerandage : ● ● ● ○ ○
- Parasitaires
  - Mildiou : ● ● ○    ▫ Oïdium : ● ● ○    ▫ Botrytis : ● ● ○
- Marquage épiderme : ● ● ○ ○ ○
- Hétérogénéité de coloration : ● ● ● ● ○
- Flétrissement : ● ● ○ ○ ○
- Égrenage : ● ○ ○ ○ ○
- Eclatement : ● ○ ○ ○ ○
- Dessèchement de la rafle : ● ● ● ○ ○

► **COMMODITÉ de RÉCOLTE**

- Compacité de la grappe : ● ● ● ○ ○
- Homogénéité de la production : ● ● ● ○ ○
- Tenue sur souche : ● ● ● ● ○
- Productivité de ciselage : ● ● ● ● ○

► **CARACTÉRISTIQUES GUSTATIVES**

- Saveur Sucrée : ● ● ● ● ○
- Aromaticité : **Arôme muscat**
- Astringence : ● ● ○ ○ ○
- Fermeté : ● ● ● ○ ○
- Persistance de peau : ● ● ○ ○ ○
- Gêne des pépins : **Pépins lignifiés**
  - Nombre par baie : **1 à 2**    ▫ Taille des pépins : ● ● ○
- Appréciation à la dégustation : ● ● ● ● ●

► **SUIVI PLURIANNUEL** (SITE : La Tapy – IMPLANTATION : PV sur R 110)

	Date de récolte	IR (° Brix)	Acid. Tart. (g. d'ac T/L)	IM	PMG (g.)	PMB (g.)
Ita. Rubi 2002	12 sept.	17.6	5.1	32	550	7.0
Ita. Rubi 2003	9 sept.	18.3	6.6	49	500	7.5
<b>Italia Rubi 2009</b>	<b>21 sept.</b>	<b>18.5</b>	<b>4.7</b>	<b>38</b>	<b>700</b>	<b>7.5</b>
Muscat 2009	2 sept	19.2	4.1	45	500	4.5

► **APTITUDES TECHNOLOGIQUES**

- Aptitude à la conservation : ● ● ● ● ○
- Qualité et maintien en plateau : ● ● ● ● ●

► **À PROPOS de la VARIÉTÉ**

- Surfaces en Production : **En développement**
- Niveau de connaissance technique : ● ● ● ○ ○

Avec le concours de :



► **Légende :**

- IR : Indice Réfractométrique
- Acid. Tart. : Acidité Tartrique
- IM : Indice de Maturité
- PMG : Poids Moyen de la Grappe
- PMB : Poids Moyen de la Baie
- PV : Plan Vertical

- ○ ○ ○ ○ : Très faible
- ● ○ ○ ○ : Faible
- ● ● ○ ○ : Moyen
- ● ● ● ○ : Élevé
- ● ● ● ● : Très élevé

Nicolas Jégouic

njegouic@domainelatapy.com

Avec la participation de Catherine Reynaud et Yves Textier (CA 84)





# ITALIA RUBI

## Préconisations techniques

Sauf précision, les recommandations ci-dessous viennent compléter les consignes classiques relatives à l'implantation et à la conduite culturale de toute parcelle de raisin de table (analyse de terre, choix du porte-greffe, fumure corrective, gestion des pressions parasitaires, adaptation des apports minéraux et organiques, etc.)

### Choix et Implantation d'une parcelle

- ✓ Préférer des porte-greffe assimilant bien le Magnésium et de vigueur moyenne ; dans l'ensemble, les porte-greffe classiques donnent des résultats satisfaisants (pas de restriction d'utilisation connue) ;
- ✓ Préférer la conduite en Lyre, en tenant compte du contexte parcellaire (fertilité du sol et possibilités d'irrigation) ; la conduite en lyre donnent les meilleurs résultats en terme de coloration et de préservation de l'état sanitaire ;
- ✓ Éviter les parcelles trop tardives (zones particulièrement tardives, parcelles en bas-fond, etc.) pouvant poser des problèmes de maturité et/ou les parcelles trop humides, présentant un fort risque "Botrytis" ;
- ✓ Installer l'irrigation (de préférence par goutte-à-goutte) si le contexte parcellaire le permet.

### Formation et entrée en production

- ✓ Ne pas rabattre impérativement à 2 yeux à l'issue de la 1<sup>ère</sup> feuille ; en situation de vigueur moyenne à forte, établir la souche au fil central
- ✓ Tuteurer rapidement les pousses afin de limiter les risques de casse printanière ;
- ✓ Préférer une installation des souches en taille "Guyot" ; la sortie de grappe en taille courte peut s'avérer trop faible certaines années pour obtenir un rendement satisfaisant ;
- ✓ Limiter la production jusqu'en 4<sup>ème</sup> feuille (fin d'installation de la lyre) en pratiquant un égrappage sévère afin d'éviter les problèmes de maturité et de limiter l'incidence du millerandage, parfois conséquent les premières années.

### Itinéraire technique de production



Problème de coloration en l'absence de pratiques adaptées

- ✓ Si nécessaire, maîtriser la vigueur par une stratégie d'enherbement de l'inter-rang ;
- ✓ Éviter toute surcharge, en égrappant à 1 grappe par sarment (18 à 22 grappes par souche) afin de limiter le millerandage et favoriser l'homogénéité de coloration ;
- ✓ Soigner la suppression des entre-cœurs et le remplacement des grappes pour s'assurer d'une bonne coloration et prévenir le développement du Botrytis ;
- ✓ Soigner la protection contre l'Oïdium et la pourriture grise (Botrytis) en situation sensible (terroir tardif), en particulier dans la perspective de mise en conservation ;
- ✓ Surveiller le risque de dessèchement de la rafle et envisager le cas échéant des apports magnésiens.



Pleine coloration des grappes sur vigne conduite en lyre

### Déclenchement de récolte, ciselage et conservation

- ✓ Caler la récolte sur l'obtention d'une coloration optimale homogène ;
- ✓ Accorder le travail des équipes de ciselage sur le type de grappe à récolter (coloration), lors de la 1<sup>ère</sup> passe notamment ;
- ✓ Fractionner la récolte (au moins 2 passes) ;
- ✓ Pratiquer la longue conservation selon les préconisations d'usage ; veillez à ce que l'état sanitaire des lots soit irréprochable ; le SO<sub>2</sub> peut occasionner ponctuellement des problèmes de décoloration.

### Aptitude au mode de production biologique

- ✓ Respecter les préconisations d'usage et les mesures prophylactiques adéquates (maîtrise de la vigueur, réduction du risque parasitaire) ;
- ✓ Prêter une attention plus particulière à la maîtrise de la pourriture grise, au travers de mesures prophylactiques adéquates : pratique rigoureuse de la suppression des entre-cœurs et une bonne aération des grappes.

### Les points délicats

- ✓ L'acquisition de la pleine coloration a lieu tardivement, en lien avec la baisse des températures nocturnes ;
- ✓ La maîtrise de la charge est essentielle afin d'éviter une maturité trop tardive et favoriser la coloration ;
- ✓ La pratique incontournable des opérations en vert (effeuillage et remplacement des grappes) pour favoriser la coloration et préserver la qualité sanitaire des raisins à la récolte, en particulier dans le cas d'une mise en longue conservation.