

Kakis

Le système de classification de Bellini et Giannelli (1982)

PC

Cultivars constants à la fécondation (PC)

PV

Cultivars variables à la fécondation (PV)

PCA

Astringents, non comestibles à la récolte (pollination constant astringent = PCA)

PCNA

Non astringents, comestibles à la récolte (pollination constant non astringent = PCNA)

PVNA

astringents ou non à la récolte, (pollination variant non astringent = PVNA). Les fruits sont astringents s'ils sont parthénocarpiques ou s'ils contiennent peu de graines ; ils sont comestibles à la récolte s'ils contiennent un nombre élevé de graines.

PVA

pratiquement astringents à la récolte (pollination variant astringent = PVA), les fruits parthénocarpiques sont astringents à la récolte, et pour les fruits fécondés, la perte de l'astringence se limite au voisinage immédiat des graines.

Kaki est l'abréviation de kakinoha, nom japonais du fruit qui signifie « le fruit de choix ». Porté par le plaquemnier, arbre de la famille des Ebenacées, son nom scientifique est le *Diospyros kaki* linn (dios = divin ; puros = blé). Il évoque les qualités comestibles des fruits de certaines espèces. Ce fruit est offert en Orient comme un souhait d'affaires. Les Chinois lui reconnaissent donc certaines propriétés affectives, celles qui permettent d'entretenir avec ses semblables des relations empreintes de mansuétude. En Corée et au Japon, il décore la table du Nouvel An. Ces tanins expliquent son astringence plus ou moins forte selon la variété. Cette âpreté s'efface avec la maturation, raison pour laquelle le kaki se consomme un peu blet, au moment où sa peau devient presque translucide, prête à éclater. Il faut le manger à ce moment-là, il présente une chair très sucrée, jamais acide, succulente, à saveur délicate de consistance presque liquide qui se mange à la cuillère.

Code

Nos conseils: pour assurer un production constante planter au moins un PC, le mieux étant de planter 2 PC ou 1 PC et 1 PV. Le kaki n'a quasiment jamais besoin de traitement, très résistant à toutes les maladies et pas de prédateurs. Un fruit d'avenir pour les producteurs.

Variétés

Fruits

Porte greffe

Maturité-/Pollinisateur

Historique

Caractéristiques : culture, saisonnalité...

Fruits

Kaki Muscat de Provence



Diospyros

Autofertile-PCA-
Nov-décembre

Fruit du plaquemnier originaire de Chine, fruit national du Japon (*Diospyros kaki*). Variété très commune en Provence

Port vigoureux, mise à fruit après deux années, peu sensible aux maladies

Chair astringente devenant fondante et douce après bletissement du fruit, supporte bien la congélation

Kaki Fuyu



Diospyros

Autofertile -PCNA

Fruit du plaquemnier originaire de Chine, fruit national du Japon (*Diospyros kaki*)

Port vigoureux, mise à fruit après deux années, peu sensible aux maladies

Fruit orange vif, parfumé, presque sans pépins, croquant, sucré, saveur douce, comestible dès récolte-
Kaki pomme

Kaki Hana Fujii



Diospyros

Autofertile PCNA -
Maturité 15 octobre

Fruit du plaquemnier originaire de Chine, fruit national du Japon (*Diospyros kaki*)

Vigueur moyenne, port ouvert, résistance aux basses températures, haute productivité

Kaki pomme-Fruit de grande taille, rond, légèrement aplati sur sa base, non astringent, saveur exquise, filaments dans la partie centrale

Kaki Cioccolato



Diospyros

Autofertile PCNA -
Maturité 15 octobre

Fruit du plaquemnier originaire de Chine, fruit national du Japon (*Diospyros kaki*)

Vigueur moyenne, port ouvert, bonne productivité, floraison: début juin. Principalement utilisé comme pollinisateur pour d'autres variétés. Maturation: 15/09 à 30/10 Cultivar non astringent s'il est fertilisé

Pulpe couleur bronze à maturité, d'où son nom. Fruits très sucrés, excellents. Autofertile

Kaki Jiro



Diospyros

Autostérile-PCNA -
maturité 10 novembre

Fruit du plaquemnier originaire de Chine, fruit national du Japon (*Diospyros kaki*)

Port ouvert, vigueur moyenne, productivité très élevée

Fruit de forme carré, aplati sur la base, excellente saveur, moyennement sucré

Kaki Rojo Brillant



Diospyros

Autostérile-PCA -
maturité 25 novembre

Origine Italie

Port droit, grande vigueur, très productif

Fruits astringents à la récolte, de grande dimension. Matures : texture liquescente, très peu de filaments, sans pépins, goût et arômes excellents,

Kakis

Le système de classification de Bellini et Giannelli (1982)

PC

Cultivars constants à la fécondation (PC)

PV

Cultivars variables à la fécondation (PV)

PCA

Astringents, non comestibles à la récolte (pollination constant non astringent = PCA)

PCNA

Non astringents, comestibles à la récolte (pollination constant non astringent = PCNA)

PVNA

astringents ou non à la récolte, (pollination variant non astringent = PVNA). Les fruits sont astringents s'ils sont parthénocarpiques ou s'ils contiennent peu de graines ; ils sont comestibles à la récolte s'ils contiennent un nombre élevé de graines.




PVA

pratiquement astringents à la récolte (pollination variant astringent = PVA), les fruits parthénocarpiques sont astringents à la récolte, et pour les fruits fécondés, la perte de l'astringence se limite au voisinage immédiat des graines.

Kaki est l'abréviation de *kakinoha*, nom japonais du fruit qui signifie « le fruit de choix ». Porté par le plaquemnier, arbre de la famille des Ebenacées, son nom scientifique est le *Diospyros kaki* linn (dios = divin ; puros = blé). Il évoque les qualités comestibles des fruits de certaines espèces. Ce fruit est offert en Orient comme un souhait d'affaires. Les Chinois lui reconnaissent donc certaines propriétés affectives, celles qui permettent d'entretenir avec ses semblables des relations empreintes de mansuétude. En Corée et au Japon, il décore la table du Nouvel An. Ces tanins expliquent son astringence plus ou moins forte selon la variété. Cette âpreté s'efface avec la maturation, raison pour laquelle le kaki se consomme un peu blet, au moment où sa peau devient presque translucide, prête à éclater. Il faut le manger à ce moment-là, il présente une chair très sucrée, jamais acide, succulente, à saveur délicate de consistance presque liquide qui se mange à la cuillère.

Code

Nos conseils: pour assurer un production constante planter au moins un PC, le mieux étant de planter 2 PC ou 1 PC et 1 PV. Le kaki n'a quasiment jamais besoin de traitement, très résistant à toutes les maladies et pas de prédateurs. Un fruit d'avenir pour les producteurs.

Variétés	Fruits	Porte greffe	Maturité-/Pollinisateur	Historique	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Fruits
Kaki Sharon (Thiump)		Diospyros	Autostérile-PCA - maturité 25 novembre	Origine Israël	Vigueur moyenne-forte, port semi évasé, productivité moyenne, maturation: octobre - novembre.	Calibre assez gros, carré, non astringent, goût d'abricot, un des meilleurs kaki pomme,
Kaki Tipo		Diospyros	Autostérile-PVA - maturité 10 décembre	Origine Japon	Vigueur moyenne-forte, port très évasé, forte productivité	Gros calibre, rond, pulpe orange intensif, tournant au bronze, texture liquescente, filaments, goût prononcé dans les fruits fécondés et moyen dans les non fécondés, moyennement sucrés
Kaki Tone Wase		Diospyros	Autostérile-PCA - maturité 15 septembre	Cultivar japonais des années 2000, adapté à tous les types de cultures	Très grande vigueur, port ouvert, productivité élevée, résiste aux hivers rigoureux	Moyenne dimension, chair fibreuse dans la partie centrale, fruit médiocre à la récolte mais excellent mur, moyennement sucré et parfumé
Kaki Vanille		Diospyros	Autofertile, bon pollinisateur, maturité 20 novembre, début décembre	Vieille variété de Naples-	Vigueur moyenne-forte, port très évasé, forte productivité	Fruits astringents à la récolte, légèrement aplatis, peau fine, pulpe couleur bronze foncé, très juteuse, goût excellent, très sucrés, fibreux au centre.
Sites utiles	https://www.pommiers.com http://www.fruitiers-rares.info/articles45a50/article45-confusions-appellations-Diospyros-kaki.html			http://pomologie.com	http://www.fruitiers-rares.info	