

# Alvina N

Variété de raisin de table.



## Origine

Cette variété a été obtenue en 1965 par l'INRA en croisant l'Alphonse Lavallée et la Sultanine.

## Utilisation

Variété de raisin de table.

## Nom de la variété en France

Alvina

## 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, l'Alvina est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A.

---

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles vertes à plages bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires ou pentagonales, de grande taille, à cinq lobes, avec des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire fermé à lobes très chevauchants, des dents courtes à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe lisse, tourmenté, légèrement gaufré et ondulé près du point pétiolaire, et à la face inférieure, une densité nulle des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique courte.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2000	2008	2018
ha	1	1	0

## Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	232	249	182	186	252	238	243	249
Allele 2	143	236	253	191	188	260	238	243	251

### Aptitudes culturales et agronomiques

L'Alvina est une variété de vigueur forte avec un port demi-érigé à horizontal. L'Alvina doit être palissée et conduite en taille longue. Elle est très peu sensible à la coulure et au millerandage.

### Sélection clonale en France

Le seul clone agréé d'Alvina porte le numéro 968.

### Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines et demie après le Chasselas.

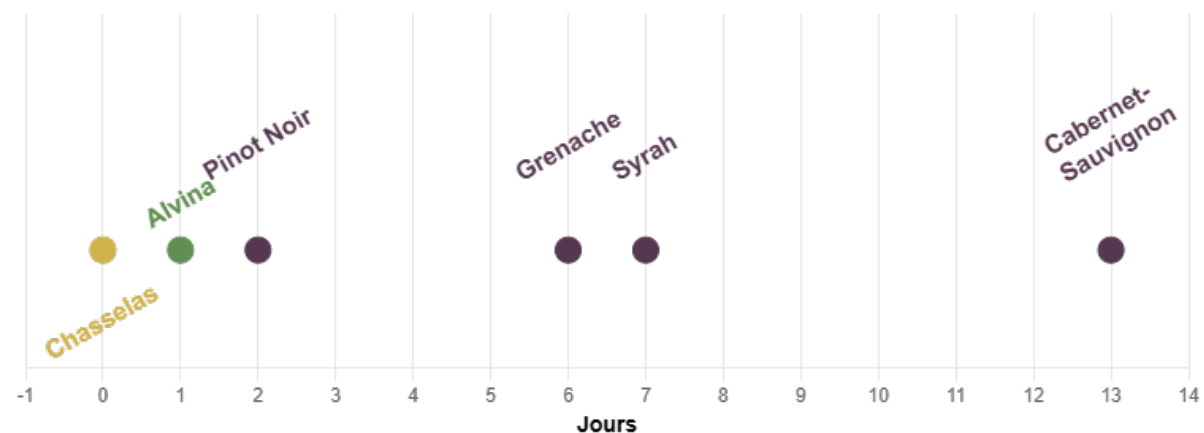
### Potentialités technologiques

Les grappes de l'Alvina sont grosses à très grosses, légèrement compactes, avec un pédoncule court. Les baies sont petites à moyennes, avec une forte pruine et ont tendance à se colorer de façon irrégulière. La pellicule est peu épaisse et la pulpe est juteuse à saveur neutre. Les baies de l'Alvina sont généralement apyrènes et si les pépins sont présents, ils sont mous et peu perceptibles. L'Alvina présente une bonne aptitude à la conservation et au transport.

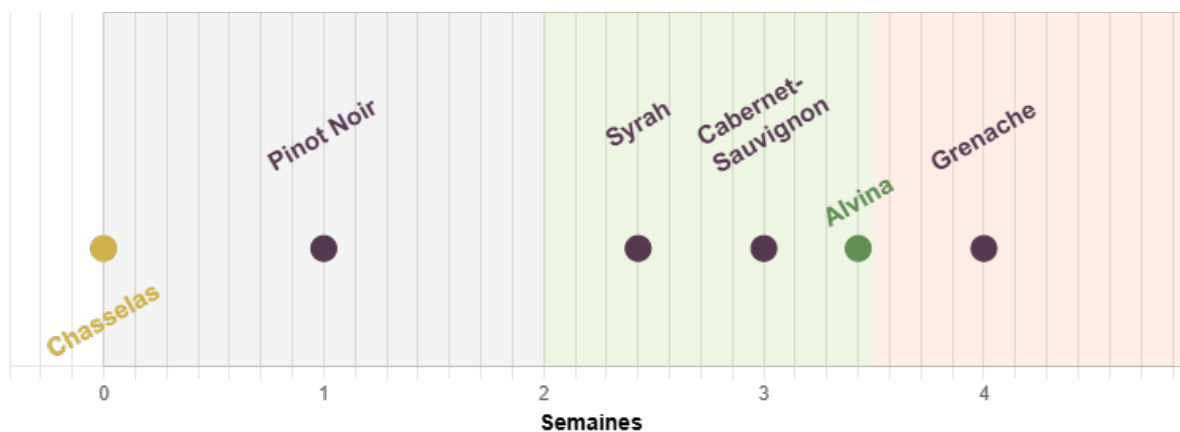
### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Alvina est très peu sensible à la pourriture grise.

### Debourrement



## Maturité



## Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- 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.



*Plantgrape, tous droits réservés,  
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®  
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*