

Alvarinho B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est originaire de la côte ouest de la Péninsule Ibérique.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Alvarinho

Synonymie

Dans l'Union européenne, l'Alvarinho est officiellement désigné par d'autres noms : Albariño (Espagne) et Albarina (Malte). Ces synonymes sont officiellement reconnus en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, l'Alvarinho est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Espagne, Malte et Portugal.

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 jaune,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds longs de couleur rouge ou à stries rouges,
- aux feuilles adultes orbiculaires, à bords légèrement révolutes, entières, avec un sinus pétiolaire en U ouvert, des dents petites, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle ou faible, un limbe finement bullé, et face inférieure, une densité des poils couchés faible à moyenne,
- aux baies qui sont de forme arrondie, avec présence d'une pruine importante.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

42

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	133	219	239	186	186	248	238	233	239
Allele 2	149	229	239	186	204	252	254	235	271

Aptitudes culturales et agronomiques

L'Alvarinho est un cépage de vigueur moyenne avec un port horizontal qui doit être soigneusement palissé. Il est peu productif et demande une taille longue. Il est adapté aux sols acides, granitiques et aux terrains sablonneux.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé d'Alvarinho porte le numéro 1143.

Phénologie

Epoque de débourrement : 7 jours avant le Chasselas.

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

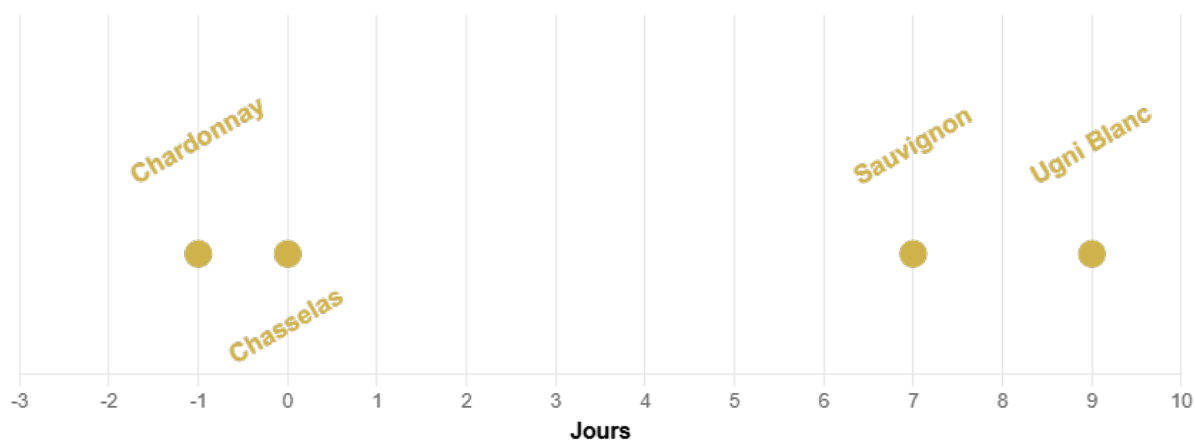
Potentialités technologiques

Les grappes de l'Alvarinho sont petites et les baies petites à moyennes. Le potentiel en sucre est moyen et ce cépage permet d'élaborer des vins appréciés, aromatiques (abricot, menthe, etc.), fins et avec une bonne acidité.

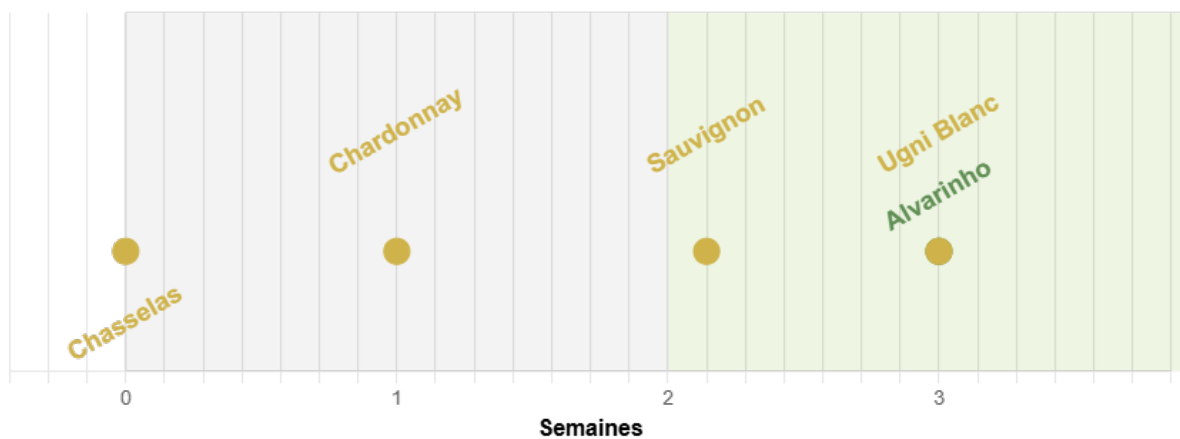
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Alvarinho est peu sensible à la pourriture grise.

Debourrement



Maturité



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.



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