

# Barbera N

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Ce cépage est originaire du Nord de l'Italie (Piémont).

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

Barbera

## 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, la Barbera est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2014 sur liste A et classée. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Bulgarie, Chypre, Croatie, Grèce, Italie, Malte et Slovénie.

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau, à léger liseré carminé, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune à plages faiblement bronzées, avec une densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds longs et à stries rouges,
- aux feuilles adultes petites à moyennes, orbiculaires ou pentagonales, à cinq et parfois sept lobes, avec des sinus latéraux supérieurs profonds en U ou à fond plat (sur les gourmands, les feuilles peuvent être extrêmement découpées, avec des sinus latéraux très larges et très profonds), un sinus pétiolaire en V peu ouvert ou fermé, à lobes chevauchants, des dents peu nombreuses, moyennes par rapport à leur base, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe vert foncé, épais, plan ou légèrement révoilé sur les bords, moyennement bullé, et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils couchés et une densité moyenne des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0.5

## Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	249	182	192	244	238	233	251
Allele 2	133	223	253	186	200	260	254	259	271

### Aptitudes culturales et agronomiques

La Barbera a un port demi-érigé et une fertilité régulière. Elle est vigoureuse et peut donner des rendements élevés si sa vigueur n'est pas maîtrisée. Il est conseillé de la conduire en taille longue, avec un palissage suffisant car ses rameaux sont longs. Cette variété est adaptée aux terrains argilo-calcaires secs et peu fertiles. Elle peut exprimer, dans certaines conditions, des carences en potassium.

### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Barbera est un peu sensible au mildiou et très sensible à la pourriture grise et à la pourriture acide. Cette variété est souvent atteinte par la virose de l'enroulement et, en Californie, elle est sensible à la maladie de Pierce.

### Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de cette variété.

### 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.
- Registro nazionale delle varietà di vite. Ministère de l'agriculture italien [ [site web](#), consulté en 2020].
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, France.
- Wine Grape Varieties of Australie. G.Kerridge et A. Anticiff, 1999, Ed. CSIRO, Australie.
- Wine Grape Varieties in California. L. Christensen et al., 2003, Ed. University of California Agriculture and Natural Resources, Etats-Unis.
- Grape Cultivars for Wine Production in South Africa. P.G. Goussard, 2008, Ed. Cheviot, Afrique du Sud.

### 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 la Barbera sont de taille moyenne et compactes. Leur pédoncule est particulièrement long et reste herbacé ou peu lignifié. Les baies sont moyennes, à saveur simple, pruinées, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe juteuse. Elles conservent une acidité élevée à maturité. La Barbera est utilisée pour élaborer une large gamme de produits : des vins mousseux de type « spumante » ou « frizzante », des vins nouveaux et, avec des raisins plus murs, des vins rouges élevés sous bois, colorés, riches, généreux et élégants.



---

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