

Nouveauté

Sirano N

Variété de raisin de cuve.



Origine

La variété Sirano a été obtenue par l'INRAE. Il s'agit d'un hybride interspécifique issu d'un croisement entre un descendant de *Muscadinia rotundifolia* et le Bronner.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Sirano

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, le Sirano est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2021 sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très faible densité de poils couchés, et un léger liseré carminé,
- aux jeunes feuilles de couleur verte,
- aux rameaux herbacés de couleur verte,
- aux feuilles adultes de grande taille, cunéiformes, à cinq lobes avec des sinus latéraux supérieurs peu ou moyennement ou assez profonds et généralement fermés, un sinus pétiolaire légèrement chevauchant, des dents moyennes, courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes et convexes, des nervures non pigmentées, un limbe brillant, bullé, légèrement involuté et révoluté sur les bords, et à la face inférieure une densité faible des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme sphérique.

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	135	223	241	186	184	252	238	243	239
Allele 2	143	225	247	191	194	260	240	243	239

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Sirano est très productif, vigoureux et nécessite un palissage soigné. Cette variété présente un port érigé à demi-érigé.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Sirano porte le numéro 1359.

Phénologie

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

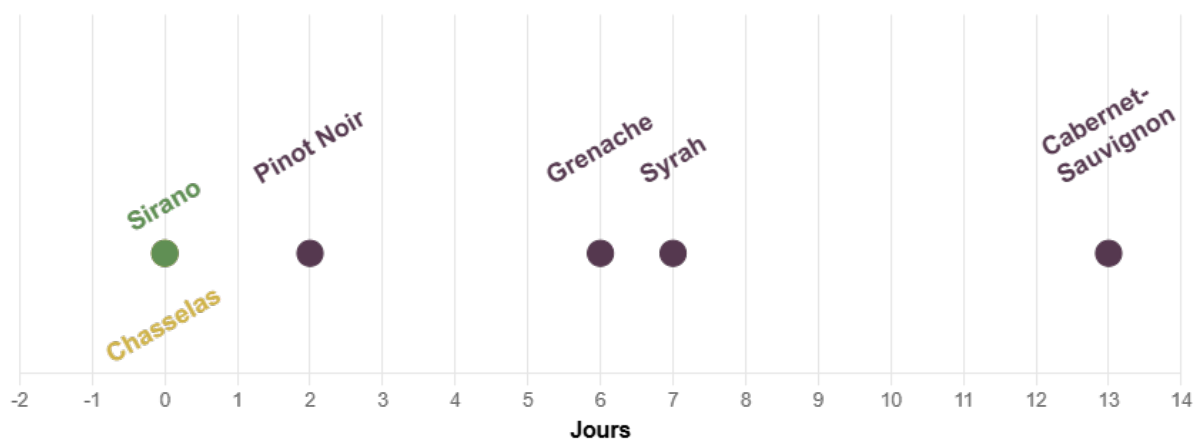
Debourrement

Potentialités technologiques

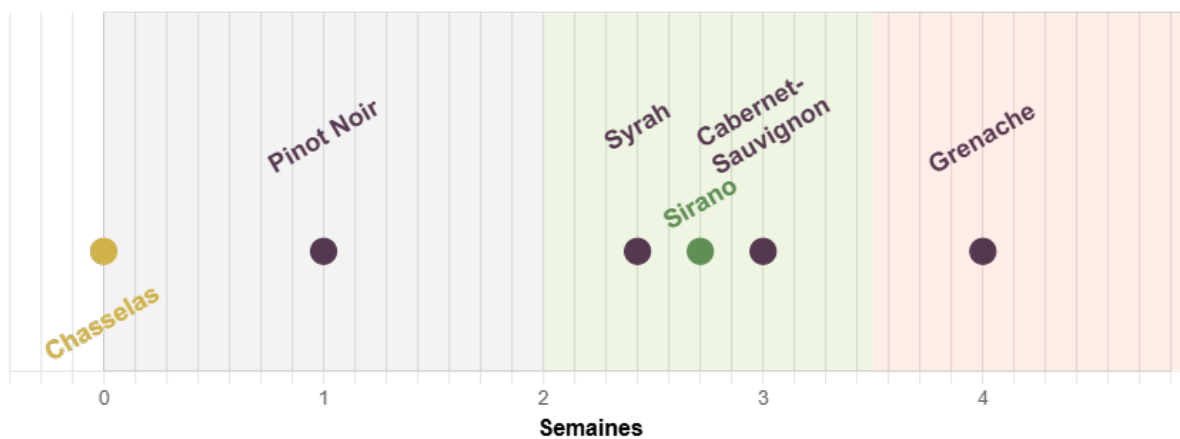
Les grappes du Sirano sont moyennes et compactes, avec des baies de taille moyenne, à saveur simple. Cette variété produit des vins à dominante épicées, avec des notes végétales positives. Les vins sont frais et charpentés, avec des tanins fins et une assez forte intensité colorante.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Sirano est résistant au mildiou et à l'oïdium. Il présente aussi une bonne tolérance au black rot mais peut en revanche se montrer un peu sensible à la pourriture grise et aux cicadelles vertes. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser deux traitements fongicides mildiou et oïdium. Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.



Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.

- [Fiche variétale Sirano](#). INRAE Grand-Est Colmar, 2026.



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