

Nouveauté

Malvasia fina B

Variété de raisin de cuve.



Origine

La Malvasia fina est un cépage traditionnel du Portugal. Cette variété proviendrait d'un croisement entre le Gibi et l'Alfrocheiro d'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Malvasia fina

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France pour cette variété. On soulignera toutefois que des dénominations basées sur le terme « Malvasia » désignent plusieurs autres variétés distinctes dans différents pays de l'Union européenne (Croatie, Espagne, Italie, Portugal, etc.) qu'il convient de ne pas confondre.

Données réglementaires

En France, la Malvasia fina est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2023 sur la liste A et classée. Cette variété est également inscrite aux Catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Chypre, Espagne et Portugal.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche avec un liseré carminé, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune, avec une densité forte des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds verts,
- aux feuilles adultes moyennes à grandes, orbiculaires ou pentagonales à 3 ou 5 lobes avec des sinus latéraux supérieurs moyennement profonds à bords chevauchants, un sinus pétiolaire en U ou V fermé, des dents moyennes par rapport à leur base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe vert foncé, révoluté et tourmenté, finement bullé, parfois gaufré, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils couchés et une densité très faible à faible des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

Aptitudes culturales et agronomiques

La Malvasia fina est une variété régulièrement productive, avec une vigueur moyenne et un port demi-érigé.

Elle se montre sensible au stress hydrique (flétrissement des baies et défoliation), à la carence en magnésium et à la coulure. En revanche, elle se montre peu sensible au vent.

La Malvasia fina s'adapte à tout type de taille même s'il est recommandé de la conduire en cordon. Cette variété se plaît dans des sols profonds mais bien drainés. Plantée dans des sols fertiles, il est conseillé de la greffer sur des porte-greffes conférant une vigueur modérée.

Sélection clonale en France

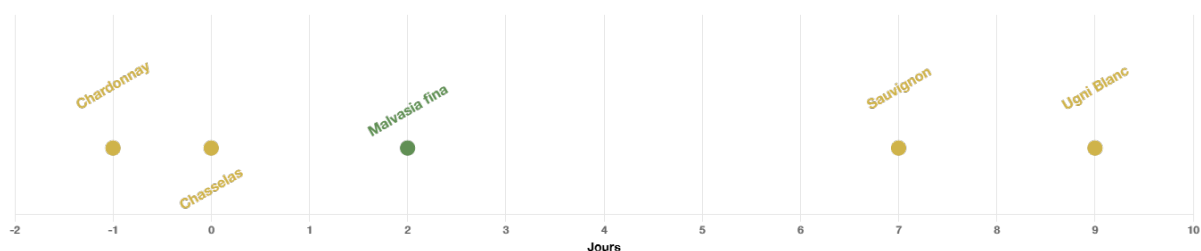
Il n'y a pas encore de clone agréé en France pour cette variété.

Phénologie

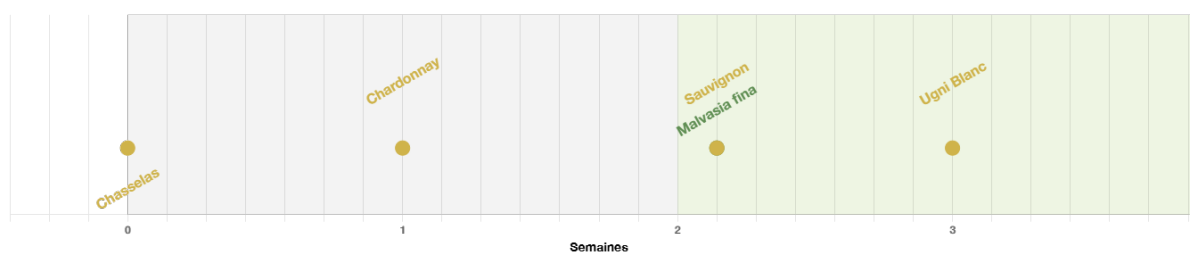
Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas.

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

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- O grande livro das castas. I. Böhm, 2007, Ed. Chaves Ferreira, Portugal.
- Câtalogo das castas para vinho cultivadas em Portugal. R. Faustino, 2011, Ed. Instituto da Vinha e do Vinho, I.P, Portugal.
- Wine Grapes. J. Robinson et al, 2012, Ed. Penguin, Angleterre.

Potentialités technologiques

Les grappes de la Malvasia fina sont moyennes à grosses. Les baies sont de taille moyenne, à saveur simple.

Elle permet de produire des vins de bonne qualité, riches en alcool et avec une acidité modérée. Les vins sont élégants, fins et peuvent être complexes, avec un bon potentiel de garde mais peu intenses. Dans les régions les plus fraîches, cette variété est utilisée pour faire des vins pétillants.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Malvasia fina est sensible à l'oïdium et à la pourriture grise. En revanche, elle se montre moins sensible au mildiou et aux cicadelles vertes.



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