

Aléatico N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage, présent depuis longtemps en Corse, est vraisemblablement d'origine italienne (Toscane).

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Aléatico

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Aleaticu" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, l'Aléatico 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 : Italie et Malte.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles bronzées rougeâtres,
- aux feuilles adultes à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert, des dents longues à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, et face inférieure, une densité nulle ou très faible des poils dressés et une densité très faible des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement aplatie, à saveur légèrement muscatée, et qui présentent une couleur de l'épiderme bleu-noir ou rouge-noir à maturité.

Evolution des surfaces de vignes-mères

Année	1958	1988	1998	2008	2018
ha	42	25	30	14	20

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	176	186	250	248	235	263
Allele 2	133	225	249	191	196	256	254	245	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage est assez fertile et de bonne vigueur. Il a un port érigé et peut être conduit en taille courte. Il est à conseiller surtout dans les terrains chauds et secs.

Sélection clonale en France

Les sept clones agréés d'Aléatico portent les numéros 802, 859, 860, 861, 892, 893 et 894.

Potentialités technologiques

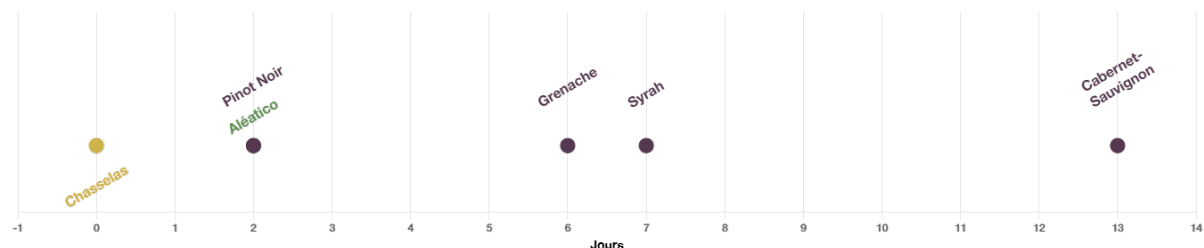
Les grappes et les baies sont moyennes. Ce cépage aux arômes de muscat possède un bon potentiel d'accumulation des sucres dans les baies avec une acidité totale satisfaisante. Il donne des vins de couleur vive, brillante mais peu intense. Il paraît bien adapté pour l'élaboration de vins doux naturels. La saveur muscatée est souvent légère et parfois fugace.

Phénologie

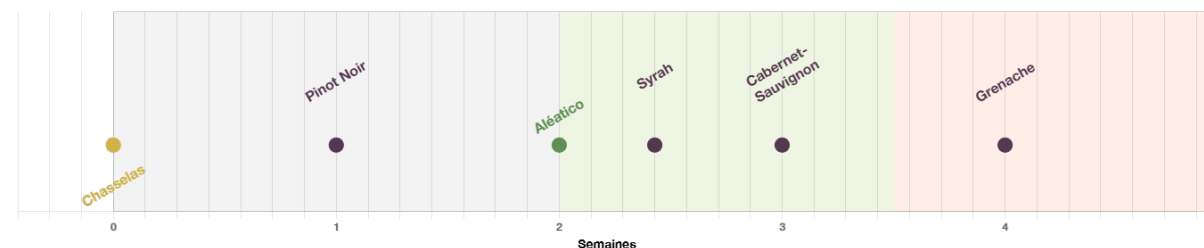
Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas.

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

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
©2023 Plantgrape, tous droits réservés

- 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.
- Les cépages insulaires ou le Riacquistu des Cépages Corses. CRVI de Corse, 2016, San Giuliano, France.
- Registro nazionale delle varietà di vite. Ministère de l'agriculture italien [[site web](#), consulté en 2020].



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