

Alvina N

Variété de raisin de table.



Origine

Cette variété a été obtenue en 1965 par l'INRA en croisant l'Alphonse Lavallée et la Sultanine.

Utilisation

Variété de raisin de table.

Nom de la variété en France

Alvina

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, l'Alvina est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles vertes à plages bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires ou pentagonales, de grande taille, à cinq lobes, avec des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire fermé à lobes très chevauchants, des dents courtes à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe lisse, tourmenté, légèrement gaufré et ondulé près du point pétiolaire, et à la face inférieure, une densité nulle des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique courte.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2000	2008	2018
ha	1	1	0

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	232	249	182	186	252	238	243	249
Allele 2	143	236	253	191	188	260	238	243	251

Aptitudes culturales et agronomiques

L'Alvina est une variété de vigueur forte avec un port demi-érigé à horizontal. L'Alvina doit être palissée et conduite en taille longue. Elle est très peu sensible à la coulure et au millerandage.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé d'Alvina porte le numéro 968.

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines et demie après le Chasselas.

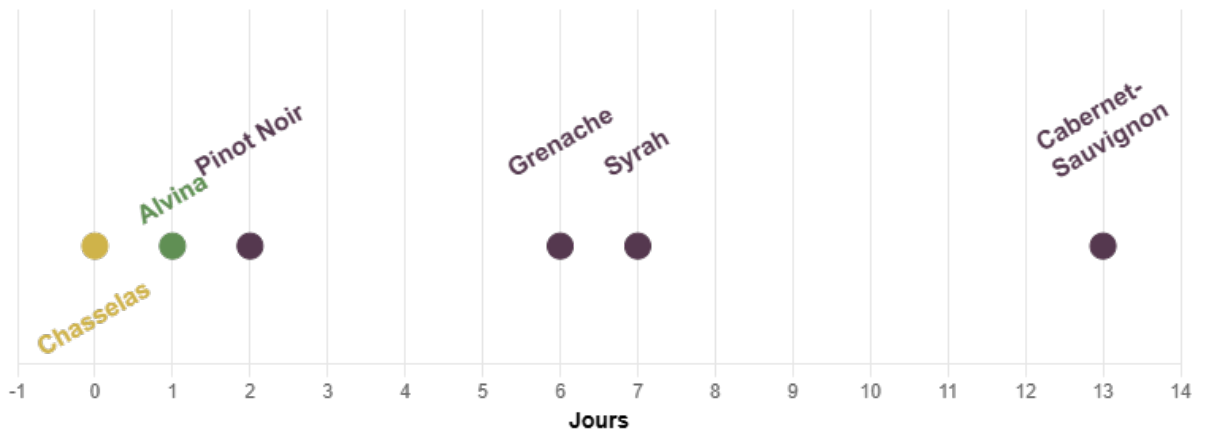
Potentialités technologiques

Les grappes de l'Alvina sont grosses à très grosses, légèrement compactes, avec un pédoncule court. Les baies sont petites à moyennes, avec une forte pruine et ont tendance à se colorer de façon irrégulière. La pellicule est peu épaisse et la pulpe est juteuse à saveur neutre. Les baies de l'Alvina sont généralement apyrènes et si les pépins sont présents, ils sont mous et peu perceptibles. L'Alvina présente une bonne aptitude à la conservation et au transport.

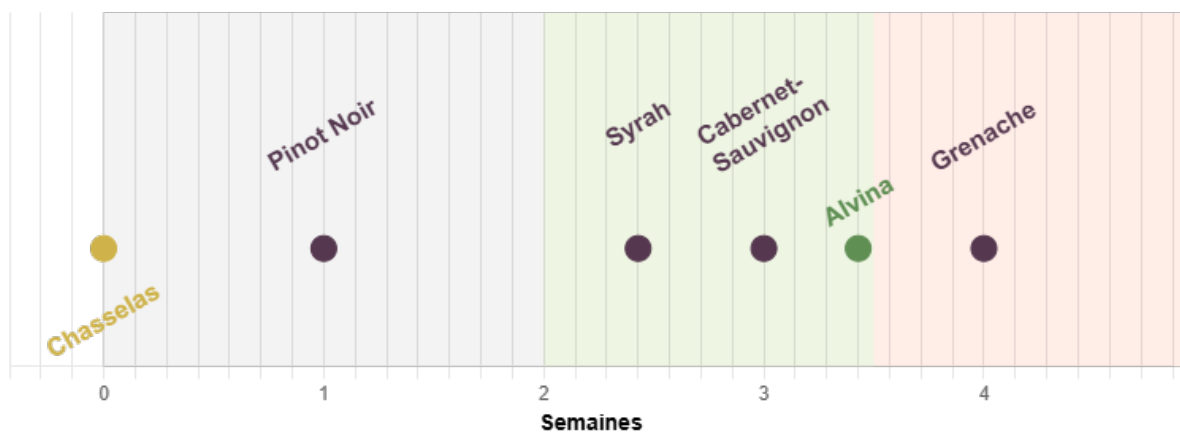
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Alvina est très peu sensible à la pourriture grise.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- 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.



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