

Olivette blanche B

Variété de raisin de table.



Origine

Cette variété d'origine inconnue ne correspond pas à la forme blanche de l'Olivette noire.

Utilisation

Variété de raisin de table.

Nom de la variété en France

Olivette blanche

Synonymie

En Italie, l'Olivette blanche est officiellement dénommée "Ciminnita". Ce synonyme est officiellement reconnu en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, l'Olivette blanche est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A. Cette variété est également inscrite au catalogue de l'Italie.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles vertes à plages bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires, entières ou à cinq lobes, avec des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire ouvert, à fond en V, des dents petites, courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation des nervures nulle, un limbe lisse, brillant, et à la face inférieure, une densité nulle ou très faible des poils dressés et des poils couchés,
- aux fleurs de sexe femelle,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	2000	2008	2018
ha	19	15	1	2	1.1

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	133	232	243	182	188	252	254	243	261
Allele 2	135	236	249	191	204	258	254	259	271

Aptitudes culturales et agronomiques

L'Olivette blanche est une variété tardive, de vigueur moyenne, à port érigé à demi-érigé. Elle peut être conduite en taille longue. De par son caractère femelle, l'Olivette blanche est très sensible à la coulure et au millerandage.

Sélection clonale en France

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

Phénologie

Epoque de débourrement : 8 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 3ème époque, 5 semaines après le Chasselas.

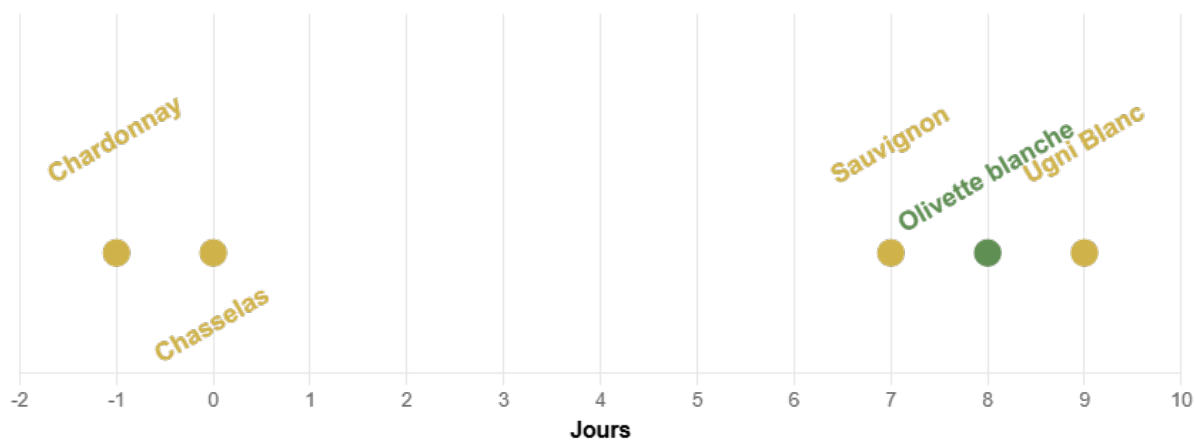
Potentialités technologiques

Les grappes sont petites à moyennes et lâches. Les baies sont grosses, de taille irrégulière du fait du millerandage, avec une pellicule épaisse et une pulpe charnue à saveur simple.

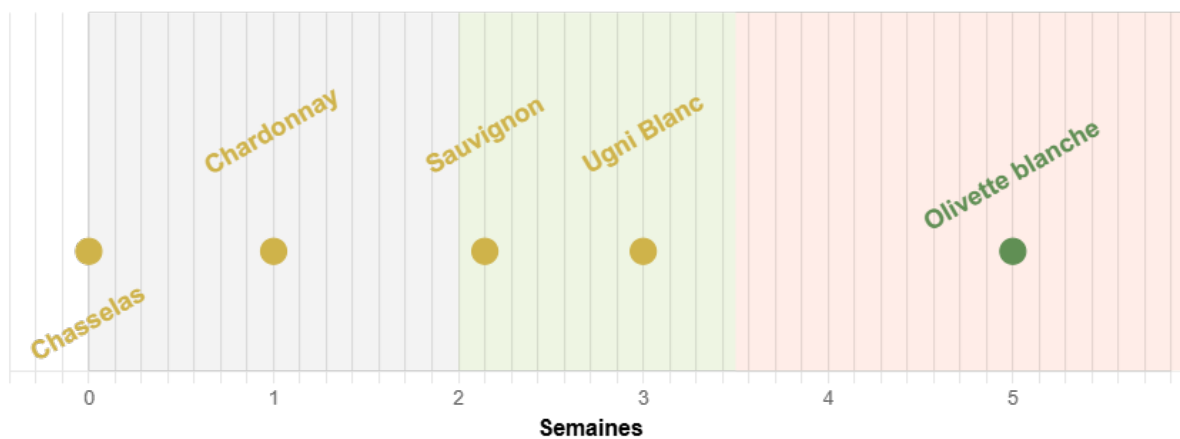
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Olivette blanche 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.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.



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