Sciaccarello N

Variété de raisin de cuve.







Origine

Ce cépage traditionnellement cultivé en Corse a été identifié au cépage Mammolo originaire d'Italie (Toscane), d'après les analyses ampélographiques et génétiques réalisées à Montpellier. D'après des analyses génétiques réalisées en Italie, il serait issu d'un croisement entre le Boggione rosso et l'Uva delle Vecchie.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Sciaccarello

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Sciaccarellu" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication. En Italie, le Sciaccarello peut officiellement être désigné par le nom "Mammolo".

Données règlementaires

En France, le Sciaccarello est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite au catalogue en Italie.

Éléments de description

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux feuilles adultes entières, à trois ou à cinq lobes, avec des sinus latéraux inférieurs peu profonds, un sinus pétiolaire peu ouvert ou à lobes légèrement chevauchants, des dents moyennes à longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, un limbe involuté sur les bords, épais et, à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique et dont l'épiderme est de couleur rouge-noir.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1979	1988	1998	2008	2018
ha	654	730	395	605	753	1253

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	180	194	246	238	235	251
Allele 2	131	225	247	186	204	246	240	257	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Sciaccarello est un cépage de vigueur moyenne adapté aux zones méridionales chaudes. Il doit être implanté dans des terroirs relativement secs. Une taille modérée et des rendements limités sont nécessaires pour obtenir des vins rouges de qualité. En sur-maturation, les grains de Sciaccarello ont tendance à flétrir rapidement.

Sélection clonale en France

Les neuf clones agréés de Sciaccarello portent les numéros 744, 834, 874, 875, 907, 930, 961, 1275 et 1276. Un conservatoire d'une soixantaine de clones a été mis en place dans le vignoble corse en 2005.

Potentialités technologiques

Les grappes sont grosses à très grosses et les baies sont grosses. Le Sciaccarello permet d'obtenir des vins d'une bonne complexité aromatique (arômes fruités de fraise puis épicés), fins et équilibrés mais peu colorés. Ce cépage possède un bon potentiel d'accumulation des sucres dans les baies tout en conservant une acidité assez élevée. Il peut aussi être intéressant en assemblage ou pour l'élaboration de vins rosés.

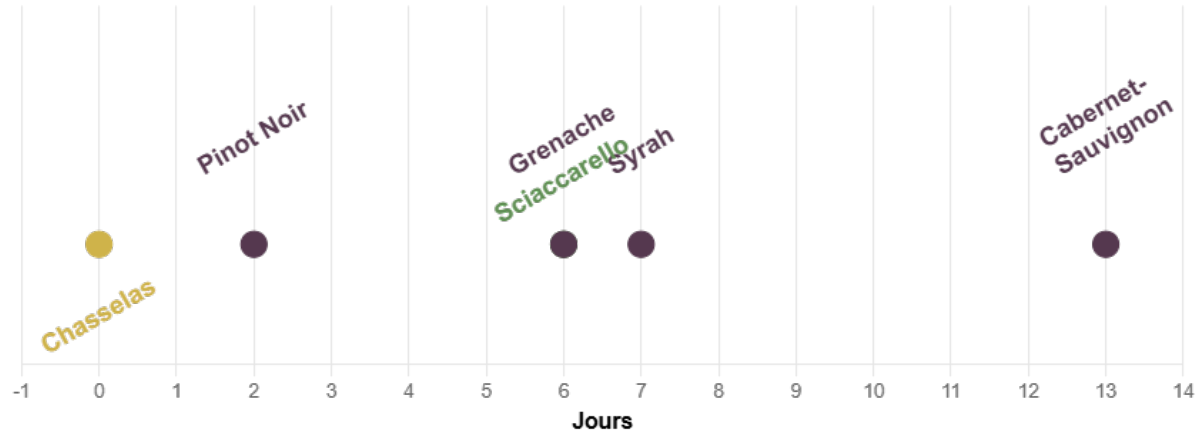
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Sciaccarello ne présente pas de sensibilité particulière aux maladies.

Phénologie

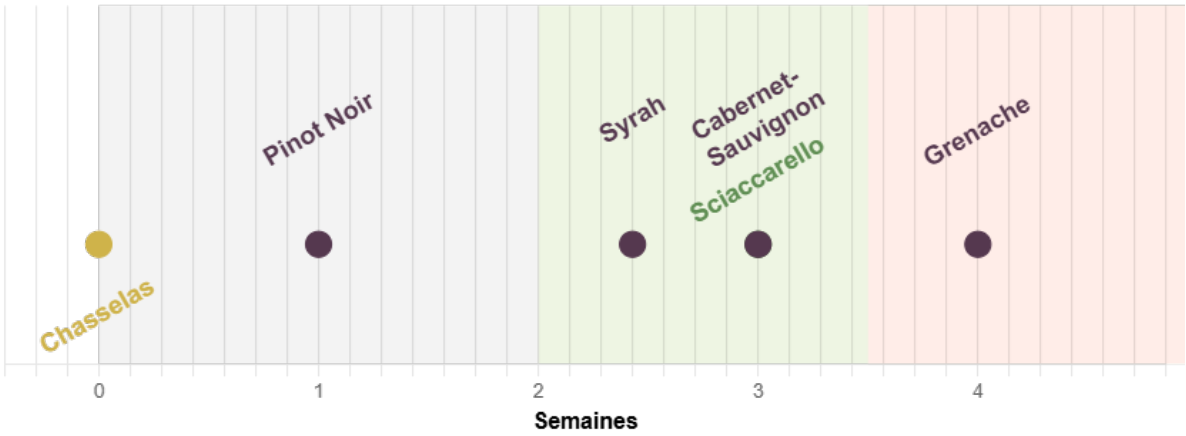
Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

Debourrement



©2023 Plantgrape, tous droits réservés

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.
- Registro nazionale delle varieta di vite. Ministère de l'agriculture italien, sous le nom de "Mammolo", [site web, consulté en 2020].

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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés