Tempranillo N

Variété de raisin de cuve.





Origine

Le Tempranillo est un cépage d'origine espagnole (Rioja). D'après des analyses génétiques publiées, il serait issu d'un croisement entre l'Albillo Mayor et le Benedicto.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Tempranillo

Synonymie

Dans l'Union européenne, le Tempranillo est officiellement désigné par d'autres noms : Aragonez (Portugal), Tinta roris (Chypre) et Tinto tempranillo (Chypre). Ces synonymes sont officiellement reconnus en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données règlementaires

En France, le Tempranillo 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 : Bulgarie, Chypre, Espagne, Grèce, Italie, Malte et Portugal.

Éléments de description

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte à très forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune,
- aux feuilles adultes pentagonales, de grande taille, de couleur vert bleuté, à cinq lobes, avec le lobe central allongé, des sinus latéraux profonds, un sinus pétiolaire à lobes chevauchants, des dents moyennes à longues à côtés rectilignes, un limbe tourmenté, ondulé entre les nervures près du point pétiolaire ou légèrement gaufré, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés sur les nervures, une densité moyenne des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1979	1988	1998	2008	2018
ha	551	2341	1556	1127	373

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	234	239	180	196	248	240	257	249
Allele 2	143	234	253	180	200	252	254	257	251

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage est assez rustique et vigoureux. Il est bien adapté aux conditions méridionales mais ses sarments sont cassants et il est sensible au vent. Son caractère précoce permet d'élargir son aire de culture (zones climatiques plus fraîches) ou de le récolter avant les pluies d'équinoxe. Il est suffisamment fertile pour être conduit en taille courte, mais présente parfois une certaine alternance.

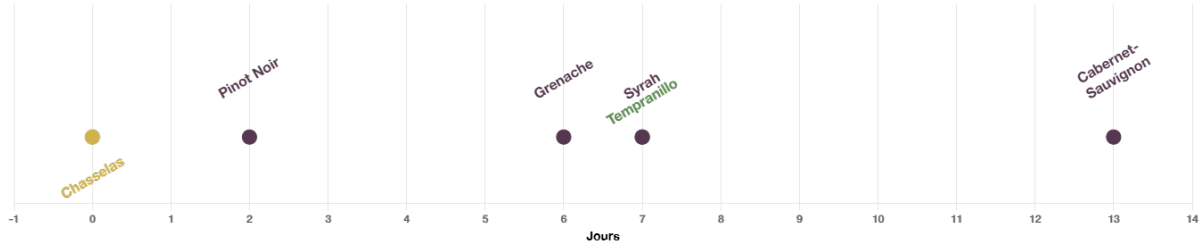
Sélection clonale en France

Les trois clones agréés de Tempranillo portent les numéros 770, 771 et 776.

Phénologie

Epoque de débourrement : 7 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

Debourrement



Potentialités technologiques

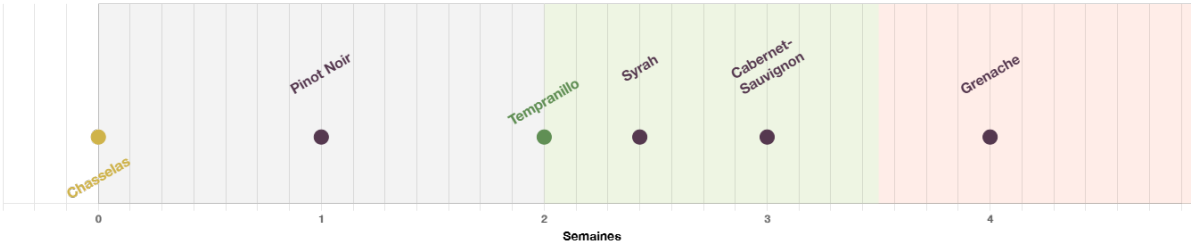
Les grappes sont grosses (allongées) et les baies moyennes. Dans des terroirs favorables, le Tempranillo permet d'obtenir des vins de qualité, très agréables, bien colorés et charpentés mais manquant d'acidité en zone chaude. La qualité et le degré chutent rapidement lorsque le rendement devient excessif.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Tempranillo est peu sensible à la pourriture grise. Il craint surtout l'eutypiose et les cicadelles.

©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.

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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés