

Evita blanche B

Variété d'agrément pour amateurs.



Origine

L'Evita blanche (hybride interspécifique) a été obtenue par G. Weiss et G. Mayer en Autriche et proviendrait d'un croisement entre la variété Zala Gyöngye et la Perlette.

Utilisation

Variété d'agrément pour amateurs.

Nom de la variété en France

Evita blanche

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'Evita blanche est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2013, sur la liste A. Cette variété est également inscrite au catalogue en Allemagne.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles brillantes, vertes à plages bronzées, avec une densité nulle à très faible des poils couchés et des poils dressés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge sur leur face dorsale et striés sur leur face ventrale et avec des vrilles longues à très longues,
- aux feuilles adultes de taille moyenne, orbiculaires ou orbiculo-réniformes, entières ou à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert en U, des dents courtes à moyennes par rapport à leur base, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe tourmenté, légèrement bullé et à la face inférieure, une très faible densité des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme légèrement elliptique.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	247	176	186	256	240	216	271
Allele 2	153	234	249	178	204	260	240	243	271

Aptitudes culturales et agronomiques

L'Evita blanche est une variété vigoureuse, avec un port demi-érigé, qui doit être palissée.

Sélection clonale en France

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

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour après le Chasselas.
Epoque de maturité : 1ère époque, comme le Chasselas.

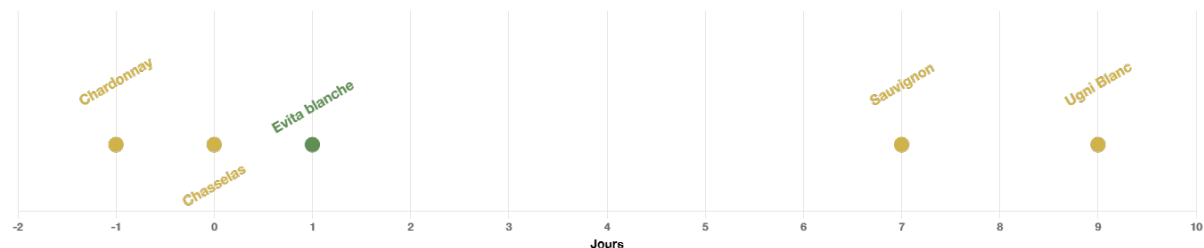
Debourrement

Potentialités technologiques

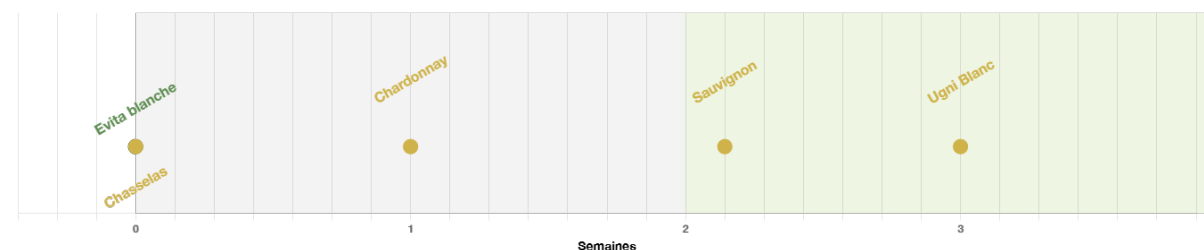
Les grappes d'Evita blanche sont grosses à très grosses avec un long pédoncule. Les baies sont moyennes à grosses, à saveur légèrement aromatique, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe ferme, croquante et moyennement juteuse.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Evita blanche est peu sensible au mildiou, à l'oïdium et à la pourriture grise.
En dépit des tolérances décrites, une protection fongicide minimale est nécessaire pour protéger suffisamment la végétation et la vendange, notamment lors des millésimes où la pression des maladies est forte.



Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Beschreibende Sortenliste Reben. Bundessortenamt, 2015, Hanovre, Allemagne.



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