

# Carricante B

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Le Carricante est un cépage originaire d'Italie, probablement de Sicile.

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

Carricante

## 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, le Carricante est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2018 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 vert jaune, qui présente une densité moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte jaunâtre, avec une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte,
- aux feuilles adultes en "étoile", à cinq lobes avec des sinus latéraux peu profonds, avec un sinus pétiolaire en V ouvert, des dents de longueur moyenne à longue par rapport à leur base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe tourmenté, grossièrement bullé, et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

# Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	176	194	252	238	243	251
Allele 2	131	234	249	182	196	260	240	247	255

## Aptitudes culturales et agronomiques

Le Carricante est très productif ; il a une vigueur moyenne et un port demi-érigé. Il doit être conduit en taille courte (gobelet ou cordon) et a besoin d'un climat chaud pour arriver à maturité. Cependant les grappes sont sensibles à l'échaudage si elles sont trop exposées en fin de saison.

## Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Carricante porte le numéro 1412.

## Phénologie

Epoque de débourrement : 3 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines à 2 semaines et demie après le Chasselas.

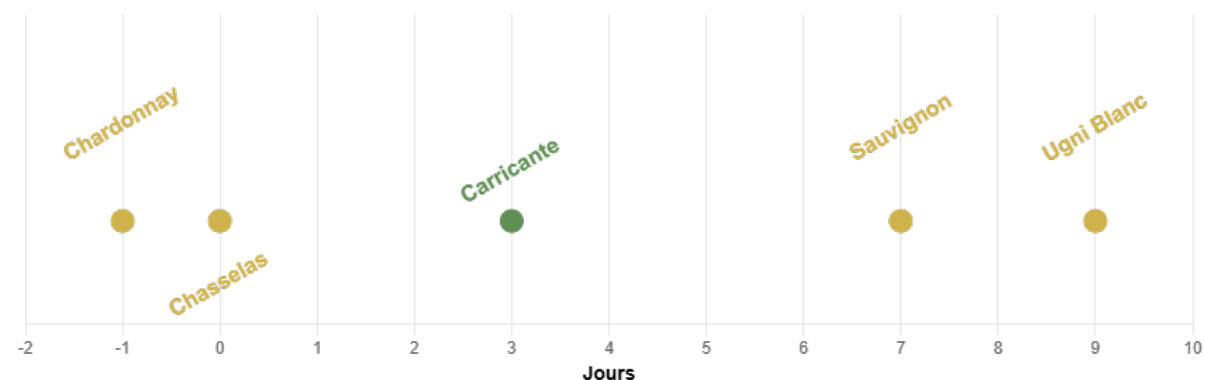
## Potentialités technologiques

Les grappes du Carricante sont moyennes à grandes et moyennement compactes. Les baies sont de taille moyenne, pruinées, à saveur simple, avec une pellicule fine à moyenne et une pulpe juteuse. Les vins élaborés avec le Carricante sont vifs et nerveux. Ils ont des arômes d'agrumes (orange, pamplemousse), de fleurs d'oranger et d'anis. Ils peuvent également avoir des notes minérales.

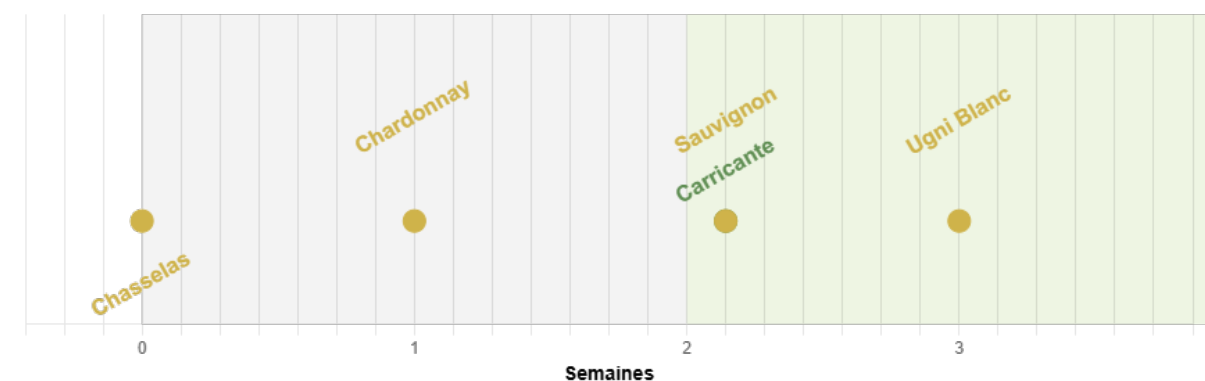
## Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Carricante est sensible aux maladies cryptogamiques.

## Debourrement



## Maturité



## Références bibliographiques

- 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.
- Registro nazionale delle varietà di vite. Ministère de l'agriculture italien [[site web](#), consulté en 2020].
- Vitigni d'Italia. A. Calò et al., 2001, Ed. Calderini edagricole, Italie.
- Wine Grapes. J. Robinson et al, 2012, Ed. Penguin, Angleterre.



---

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