Fiano B

Variété de raisin de cuve.







Origine

Le Fiano est un cépage originaire d'Italie, probablement de la région de Campanie.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Fiano

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données règlementaires

En France, le Fiano est officiellement inscrit au Catalogue des variétés de vigne" depuis 2018 sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Bulgarie, Italie et Malte.

Éléments de description

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche, à léger liseré carminé, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles vertes avec une forte densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds parfois à stries rouges,
- aux feuilles adultes orbiculaires avec trois, cinq ou parfois sept lobes révolutés, avec un sinus pétiolaire peu ouvert en lyre ou en V, des dents mucronées, de longueur moyenne par rapport à leur base, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe plan ou tourmenté, finement bullé, plissé au point pétiolaire et à la face inférieure, une faible à moyenne densité des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	153	223	239	180	188	246	248	227	257
Allele 2	153	225	239	186	194	252	254	243	261

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Fiano est un cépage vigoureux au port demi-érigé. Il est peu fertile mais sa production est constante. Il est préférable de le conduire en taille longue. Ce cépage est adapté aux climats chauds et secs et se comporte bien dans des sols peu fertiles. Le Fiano est sujet au millerandage en cas de printemps pluvieux.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Fiano porte le numéro 1315.

Phénologie

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

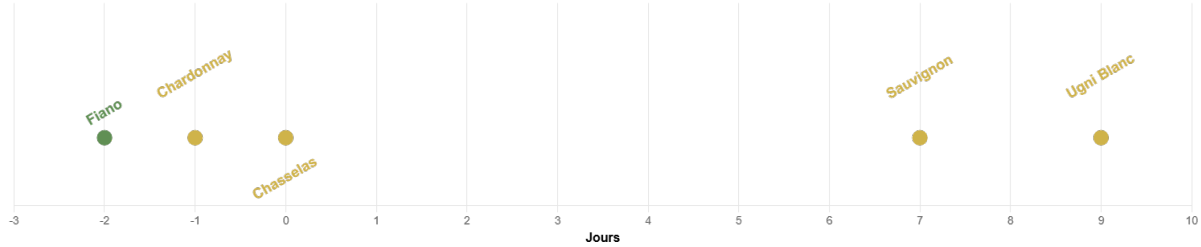
Potentialités technologiques

Les grappes du Fiano sont de taille moyenne à petite et plutôt compactes. Les baies sont de taille moyenne, très pruinées, à saveur simple, avec une pellicule fine et une pulpe juteuse. Les vins de Fiano sont de couleur jaune paille, ronds, avec des arômes de miel, de fleurs, de noisette et d'épices, avec parfois une légère amertume en finale. Ce sont des vins aptes au vieillissement en bouteille.

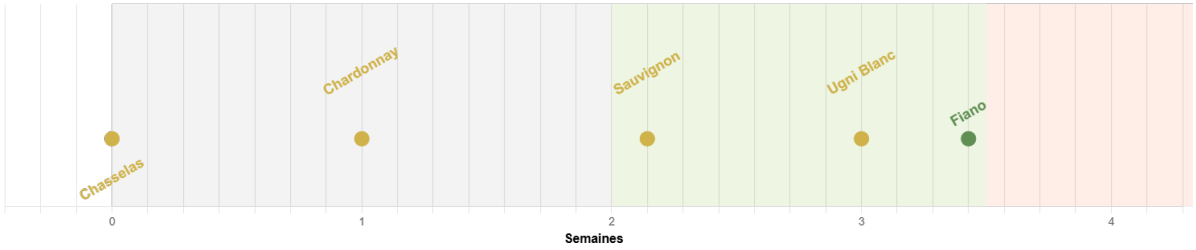
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Fiano est sensible à l'oïdium surtout pendant la période de floraison. Il est en revanche moins sensible au mildiou.

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.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1910, Ed. Masson, Paris, France.
- Registro nazionale delle varieta di vite. Ministère de l'agriculture italien [site web, consulté en 2020].
- Wine Grapes. J. Robinson et al, 2012, Ed. Penguin, Angleterre.
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, France.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés