

**Nouveauté**

# Airén B

Variété de raisin de cuve et de table.

**Origine**

L'Airén est un cépage originaire d'Espagne ou d'Afrique du nord, cultivé principalement dans la région espagnole de la Mancha.

**Utilisation**

Variété de raisin de cuve et de table.

**Nom de la variété en France**

Airén

**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'Airén est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2020 sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite au catalogue en Espagne.

**Éléments de description**

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte ou jaune, avec une forte densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges,
- aux feuilles adultes à cinq lobes, avec un sinus pétiolaire en U ou en V ouvert ou peu ouvert, avec présence assez fréquente d'une dent sur le bord, des dents longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes ou rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe épais, involuté, finement bullé ou lisse, et à la face inférieure, une densité moyenne à forte des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie, et dont l'épiderme peu prendre une teinte légèrement rosée en sur-maturité.

# Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	141	223	243	178	188	248	254	233	251
Allele 2	143	232	253	191	200	260	254	243	271

## Aptitudes culturales et agronomiques

L'Airen est un cépage assez "rustique", productif, vigoureux, au port retombant. Avec de faibles densités de plantation, il supporte bien les étés chauds et secs, y compris en terrains peu fertiles.

## Sélection clonale en France

Le seul clone agréé d'Airen porte le numéro 1309.

## Phénologie

Epoque de débourrement : 7 jours après le Chasselas.  
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

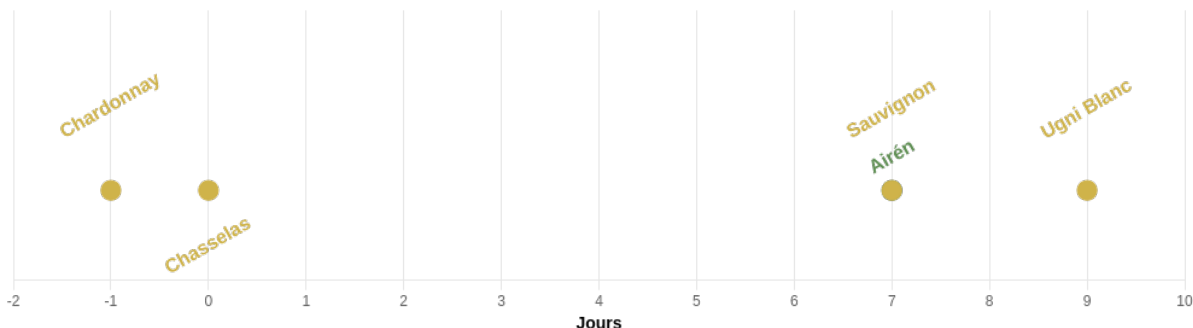
## Potentialités technologiques

Les grappes d'Airen sont grandes et ailées, pouvant aller jusqu'à 1kg, et plutôt lâches. Les baies sont grosses, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne à forte et une pulpe juteuse. Dans sa zone d'origine, les vins à base d'Airen sont peu acides, légèrement aromatiques, assez chargés en alcool et sont sensibles à l'oxydation. Ils doivent être consommés relativement jeunes. L'Airen peut également être utilisé en assemblage en vinification rouge ou être distillé pour produire du brandy.

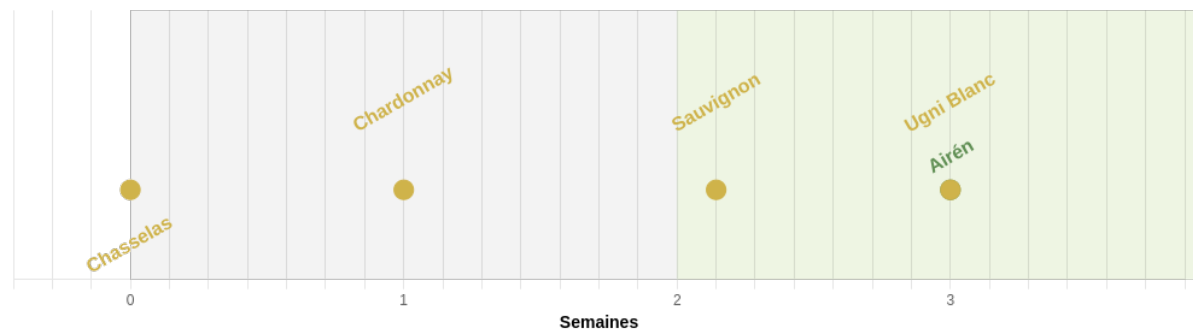
## Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Airen est sensible à la pourriture grise.

## 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.
- 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*