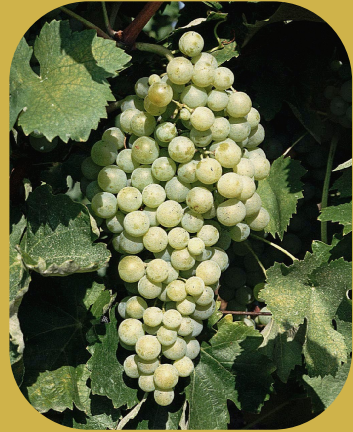


Airén B

Variété de raisin de cuve et de table.



Origine

L'Airen 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'Airen 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 peut 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.

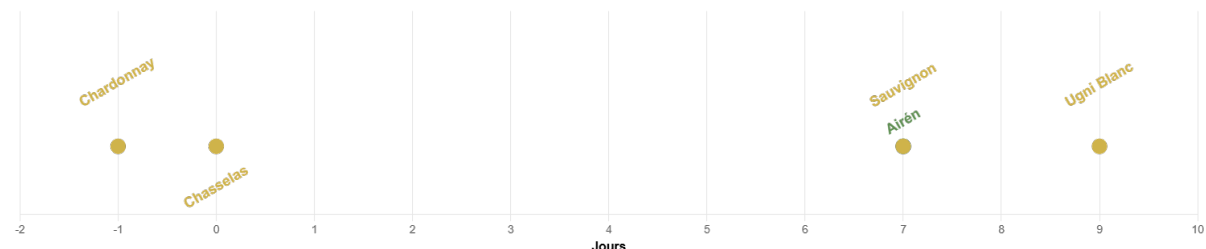
Potentialités technologiques

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.

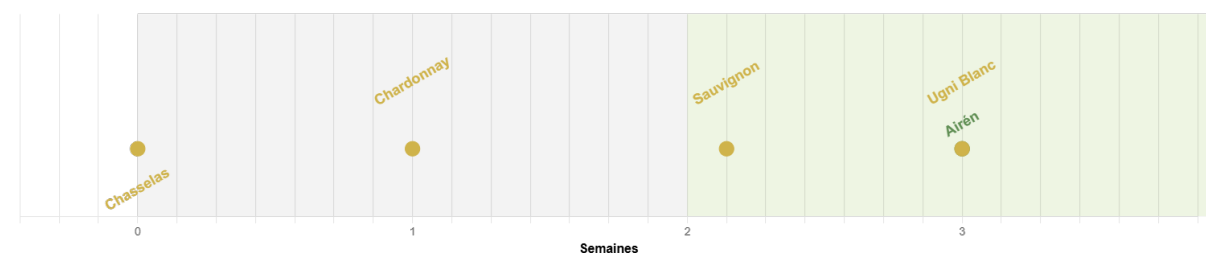
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

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.
- Variedades de Vid en España. F. Cabello et al., 2011, Ed. Agricola Española, Espagne.



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