Uva biancona B

Variété de raisin de cuve.







Origine

Ce cépage est originaire de Corse.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Uva biancona

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, l'Uva biancona est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2020, sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité faible à très faible des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur vert jaunâtre,
- aux entre-nœuds courts,
- aux feuilles adultes à trois ou cinq lobes, avec des sinus latéraux supérieurs profonds à fond en V et légèrement chevauchants, un sinus pétiolaire peu ouvert en V ou fermé à lobes chevauchants, présentant souvent une dent sur le bord, des dents longues par rapport à leur base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe légèrement tourmenté ou involuté, finement bullé, et à la face inférieure, une densité des poils couchés et dressés nulle,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement aplatie.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	143	238	239	176	186	262	240	233	249
Allele 2	149	238	239	191	188	262	254	263	255

Aptitudes culturales et agronomiques

L'Uva biancona est un cépage vigoureux, très productif, à conduire en taille courte. Il a un port demi-érigé à érigé. Les grappes peuvent être conservées sur le cep longtemps, jusqu'à novembre voire décembre, sans altération. Ce cépage est peu sensible à la coulure.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé d'Uva biancona porte le numéro 1337.

Un conservatoire de trois clones a été implanté en 2006 en Corse.

Phénologie

Epoque de débourrement : 8 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 3ème époque, 5 semaines et demie après le Chasselas.

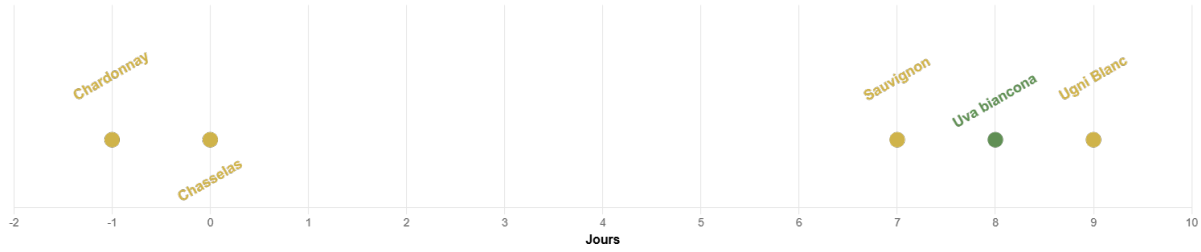
Potentialités technologiques

Les grappes de l'Uva biancona sont grosses et compactes. Les baies sont moyennes, à saveur simple, avec une pellicule épaisse et une pulpe juteuse. Les rendements en jus sont faibles. Les moûts sont peu sensibles à l'oxydation. Les vins ont une faible teneur en alcool, une acidité marquée et des arômes assez neutres. L'Uva biancona peut être intéressante en assemblage pour améliorer la vivacité des vins.

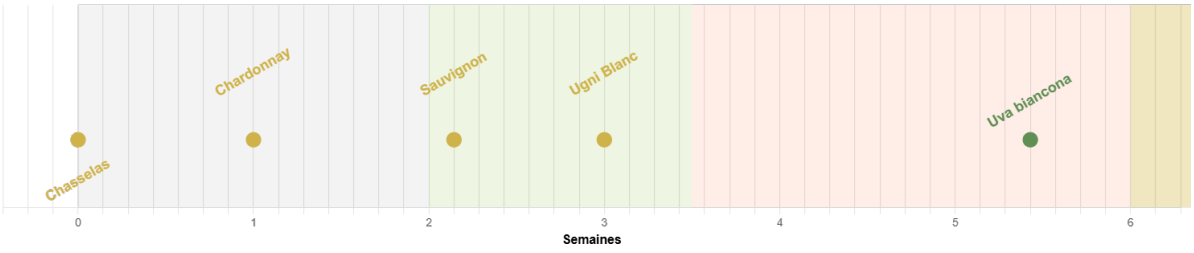
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Uva biancona est sensible à l'esca et semble également présenter une certaine sensibilité au mildiou. Lors de certains millésimes il peut être sujet à la pourriture acide.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1910, Ed. Masson, Paris, France, (sous le nom de "Biancone").

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, France, (sous le nom de "Biancone").
- Les cépages insulaires ou le Riacquistu des cépages corses. CRVI de Corse, 2016, San Giuliano, France.
- Wine Grape Varieties of Australie. G.Kerridge et A. Anticliff, 1999, Ed. CSIRO, Australie (sous le nom de "Biancone").

Publications CIVAM Corse : Lexique des noms corses de cépages, novembre 1989, réactualisé en décembre 1992 ; Caractéristiques générales et aptitudes des cépages corses, mai 1995.

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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés