

# Uva bianca 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 bianca

## 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'Uva bianca 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.

# Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	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.

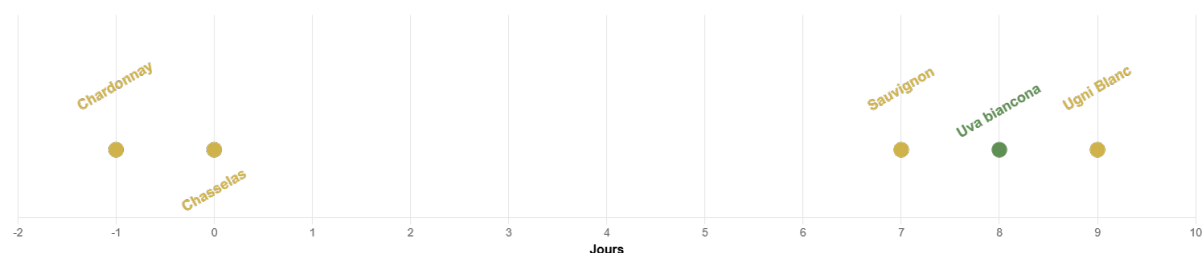
## Potentialités technologiques

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.

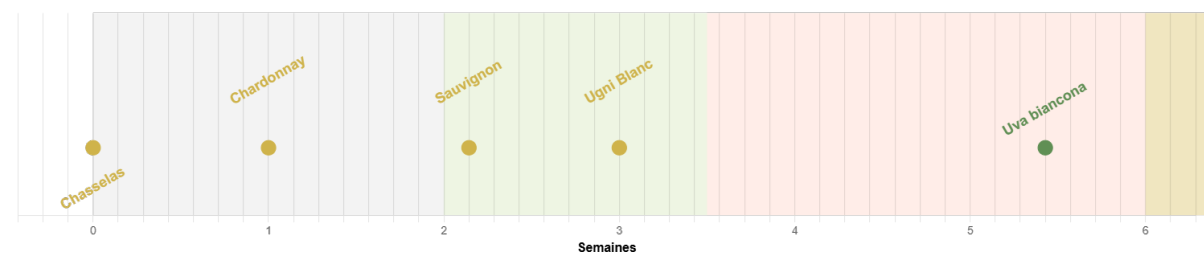
## Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

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").

- 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. Anticiff, 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*