

Nouveauté

Torrontés riojano B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Le Torrontés riojano est un cépage originaire d'Argentine. D'après les analyses génétiques publiées, il provient d'un croisement entre le Mission (Listan prieto) et le Muscat d'Alexandrie.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Torrontés riojano

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété. Toutefois ce cépage est également dénommé "Torrontel" dans certains pays d'Amérique du Sud.

Données règlementaires

En France, le Torrontés riojano est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2021 sur la liste A et classé temporairement.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche à liseré carminé, qui présente une densité forte de poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées, avec une densité moyenne de poils couchés,
- aux feuilles adultes grandes, cunéiformes, à trois ou cinq lobes avec des sinus latéraux inférieurs en U, un sinus pétiolaire en U ouvert, des dents petites, courtes par rapport à leur base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe vert foncé tourmenté, épais, grossièrement bullé, et à la face inférieure, une densité moyenne de poils couchés et une densité nulle de poils dressés,
- aux baies qui sont de forme sphérique ou elliptique, d'un aspect cireux.

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	225	249	176	186	252	238	243	257
Allele 2	133	229	249	182	194	256	248	243	263

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Torrontés riojano est productif et très vigoureux. Il présente un port demi-érigé. Ce cépage est assez plastique et se comporte bien dans des terroirs variés.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Torrontés riojano porte le numéro 1386.

Phénologie

Epoque de débourrement : 11 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie à 3 semaines après le Chasselas.

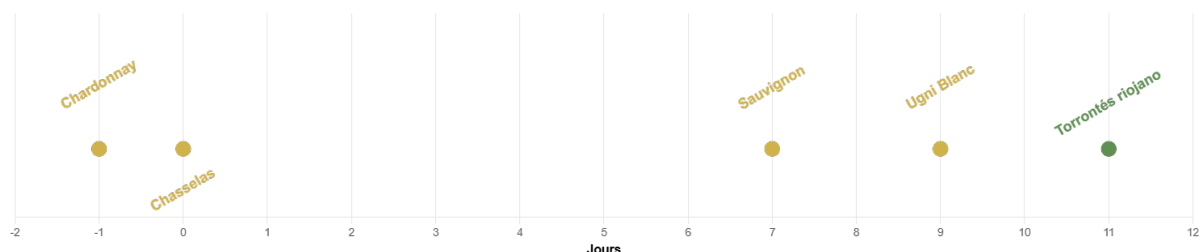
Potentialités technologiques

Les grappes du Torrontés riojano sont moyennes à grosses. Les baies sont également moyennes à grosses, à saveur muscatée, avec une pellicule assez épaisse. Ce cépage produit des vins frais, légers et très aromatiques, avec des notes florales et une bonne acidité. Selon les conditions de culture, il peut aussi donner des vins plus alcooliques, parfois avec de l'amertume.

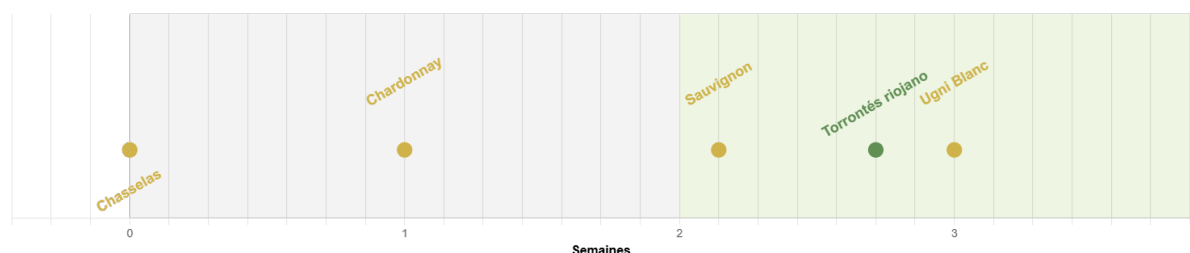
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Torrontés riojano est assez sensible au mildiou et à la pourriture grise, mais il est moins sujet à l'oïdium.

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.
- Variedades de vid que se cultivan en la region de Cuyo. Vega et al. 1962, Argentine.
- Wine Grapes. J. Robinson et al., 2012, Ed. Penguin, Angleterre.



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