

# Carcajolo N

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Ce cépage se rencontre dans le bassin méditerranéen, notamment en Espagne et au Portugal.

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

Carcajolo

## Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Carcaghjolu neru" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication. Dans l'Union européenne, le Carcajolo est officiellement désigné par d'autres noms : Bovale (Italie), Parraleta (ESP) et Tinta Caiada (Portugal).

## Données réglementaires

En France, le Carcajolo est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Espagne, Italie et Portugal.

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune,
- aux feuilles adultes pentagonales, à trois ou cinq lobes avec des sinus latéraux avec parfois présence d'une dent au fond, un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, des dents petites, longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés,
- aux baies de forme elliptique courte, avec une forte pruine.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	2000	2008	2018
ha	67	1	1	23

## Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	219	239	176	186	252	240	243	239
Allele 2	131	236	239	186	188	262	254	257	251

### Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage est vigoureux, assez productif et doit être conduit en taille courte.

### Sélection clonale en France

Le trois clones agréés de Carcajolo portent les numéros 946, 1312 et 1339. Un conservatoire d'une vingtaine de clones a été implanté en 2005 dans le vignoble corse.

### Phénologie

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

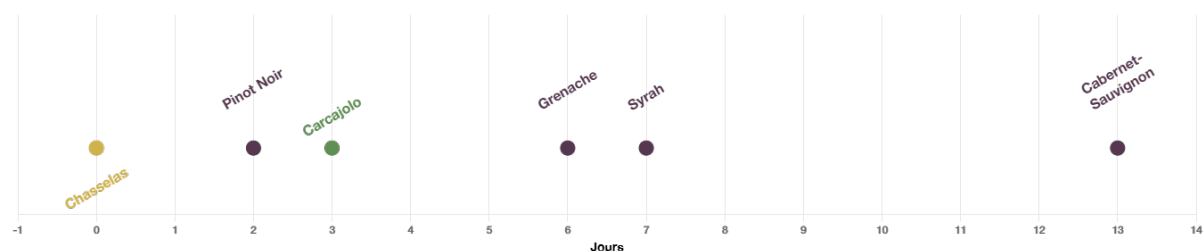
### Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes et les baies sont grosses. Le potentiel d'accumulation des sucres du Carcajolo est moyen. Ce cépage permet d'élaborer des vins bien colorés, de structure légère et moyennement aromatiques, mais souvent assez durs, manquant de finesse et d'acidité.

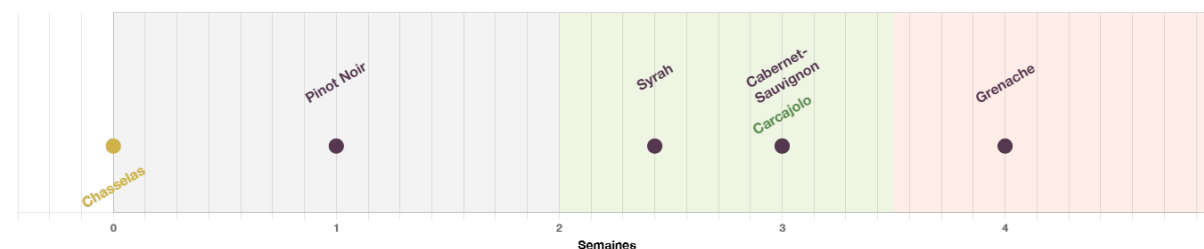
### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Carcajolo se montre peu sensible à l'oïdium. En revanche, il est sensible à la pourriture acide.

### Debourrement



### Maturité



### Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- 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.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.
- Les cépages insulaires ou le Riacquistu des cépages corses. CRVI de Corse, 2016, San Giuliano, France.
- Registro nazionale delle varietà di vite. Ministère de l'agriculture italien, sous le nom de "Caricagiola", [[site web](#), consulté en 2020].



---

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