



## Alvina N



### Nom de la variété en France

Alvina

### Origine

Cette variété a été obtenue en 1965 par l'INRA en croisant l'Alphonse Lavallée et la Sultanine.

### 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'Alvina est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A.

### Utilisation

Variété de raisin de table.

### Evolution des surfaces cultivées en France



### Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles vertes à plages bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires ou pentagonales, de grande taille, à cinq lobes, avec des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire fermé à lobes très chevauchants, des dents courtes à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe lisse, tourmenté, légèrement gaufré et ondulé près du point pétiolaire, et à la face inférieure, une densité nulle des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique courte.

## Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	131	232	249	182	186	252	238	243	249
Allèle 2	143	236	253	191	188	260	238	243	251

## Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour après le Chasselas.

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

## Aptitudes culturales et agronomiques

L'Alvina est une variété de vigueur forte avec un port demi-érigé à horizontal. L'Alvina doit être palissée et conduite en taille longue. Elle est très peu sensible à la coulure et au millerandage.

## Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Alvina est très peu sensible à la pourriture grise.

## Potentialités technologiques

Les grappes de l'Alvina sont grosses à très grosses, légèrement compactes, avec un pédoncule court. Les baies sont petites à moyennes, avec une forte pruine et ont tendance à se colorer de façon irrégulière. La pellicule est peu épaisse et la pulpe est juteuse à saveur neutre. Les baies de l'Alvina sont généralement apyrènes et si les pépins sont présents, ils sont mous et peu perceptibles. L'Alvina présente une bonne aptitude à la conservation et au transport.

## Sélection clonale en France

Le seul clone agréé d'Alvina porte le numéro 968.

## 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.

## Description des clones agréés en France

N° de Clone	Identité et disponibilités		Données Agronomiques		Données Technologiques	
	Origine	Sélection	Fertilité	Niveau de production	Richesse en sucre	Potentiel couleur
	Année d'agrément	Références Agronomiques	Poids des grappes	Vigueur	Acidité totale	Structure tannique
	Surface en multiplication (année)		Taille de baies	Sensibilité à la pourriture grise	Intensité aromatique	Aptitudes œnologiques
968	1990	INRA				

ENTAV  INRA®



Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)