



## Uva bianca B



### Nom de la variété en France

Uva bianca

### Origine

Ce cépage est originaire de Corse.

### 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 temporairement.

### Utilisation

Variété de raisin de cuve.

### 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

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	143	238	239	176	186	262	240	233	249

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 2	149	238	239	191	188	262	254	263	255

## Phénologie

Epoque de débourrement : 8 jours après le Chasselas.

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

## Aptitudes culturales et agronomiques

L'Uva bianca 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.

## Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Uva bianca 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.

## Potentialités technologiques

Les grappes de l'Uva bianca 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 bianca peut être intéressante en assemblage pour améliorer la vivacité des vins.

## Sélection clonale en France

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

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

## Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Montpellier SupAgro, 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. 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.

## 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
1337	Corse 2019	IFV				

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/)

