



Cualtacciu B



Nom de la variété en France

Cualtacciu

Origine

Ce cépage est originaire de Corse, probablement du vignoble de Balagne.

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données règlementaires

En France, le Cualtacciu est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2020 sur la liste A et classé.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche, qui présente une densité moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte jaunâtre, avec une densité moyenne des poils couchés,
- aux rameaux herbacés de couleur verte,
- aux feuilles adultes petites, orbiculaires ou cunéiformes, à trois ou cinq lobes avec des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire en U ouvert, des dents petites, courtes par rapport à leur base, à côtés rectilignes ou convexes, mucronées, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe vert clair mat, révoluté, finement bullé, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils couchés et une densité faible des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique courte.

Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	153	223	249	186	196	248	240	233	239

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 2	153	238	262	186	196	258	254	243	261

Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie à 2 semaines après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Cualtacciu est productif, vigoureux et a un port demi-érigé à horizontal.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

[en cours de rédaction]

Potentialités technologiques

Les grappes du Cualtacciu sont moyennes et compactes. Les baies sont petites à moyennes, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe moyennement juteuse. Les vins ont peu de corps, une acidité marquée, mordante et un nez expressif, avec des dominantes d'agrumes et de fruits exotiques. Le Cualtacciu peut être intéressant en assemblage pour améliorer la vivacité du vin.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Cualtacciu porte le numéro 1314.

Un conservatoire de 5 clones a été installé en Corse par le CRVI en 2006.

Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Montpellier SupAgro, Marseillan, France.
- Les cépages insulaires ou le Riacquistu des cépages corses. CRVI de Corse, 2016, San Giuliano, France.

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		Taille de baies	Sensibilité au Botrytis	Intensité aromatique	Aptitudes oenologiques
1314	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/)

