

# Fiche Technique Alvarinho B

A partir d'observations effectuées au cours du millésime 2021

**Pays d'origine:** Espagne  
**Région:** Galice  
**Classé:** oui

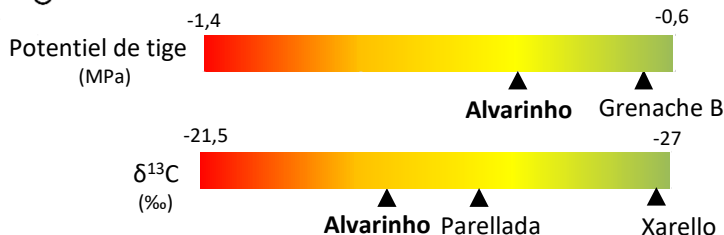
©Groupe ICV



Cépage d'adaptation au changement climatique



## Sensibilité à la sécheresse: Moyenne



$\delta^{13}C$ : indicateur de la contrainte hydrique globale de la vigne pendant la maturation



## Résilience au gel: Faible

Évaluée par le potentiel de remise à fruit post-gel

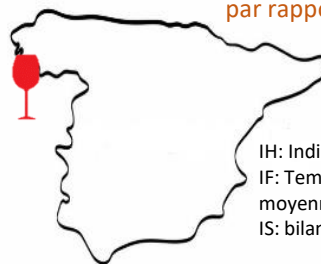


1 nombre de grappes portées par 1 contre-bourgeon, 1 bourillon, 1 bourgeon du vieux bois

Appellation de référence: DO Rias Baixas

Caractéristiques climatiques par rapport à Montpellier:

$\Delta IH$ : -590°C  
 $\Delta IF$ : -2,1°C  
 $\Delta IS$ : +220mm



IH: Indice de Huglin  
IF: Température minimale moyenne de Septembre  
IS: bilan hydrique adapté de Riou



- ❖ **Débourrement:** 2 jours avant le Chasselas B
- ❖ **Maturité:** 2<sup>ème</sup> époque



- ❖ Vigueur forte
- ❖ Port horizontal
- ❖ Palissage nécessaire



## Fertilité et rendement

Grappes petites et compactes  
Poids≈100g

Baies petites à praline épaisse  
Poids≈1,3g

Fertilité moyenne  
0,8 grappe/rameau

**Rendement≈ 0,85kg/cep (3,4T/Ha)**

classe	Fertilité	P <sub>grappe</sub> (g)	P <sub>baie</sub> (g)
Petite/faible	<0,5	<150	<1,5
Moyenne	0,5-1	150-199	1,5-2
Grande/élevée	1,1-1,5	200-250	2,1-2,5
Très grande/élevée	>1,5	>250	>2,5

- ❖ Age des vignes: 4 ans
- ❖ Densité: 4000 ceps/Ha



## Sensibilité aux maladies

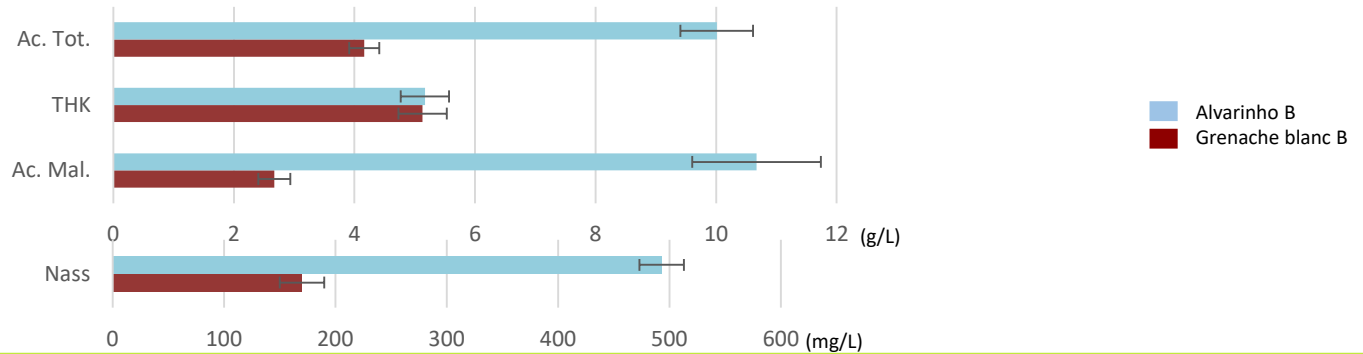
Maladie	Grenache B	Alvarinho
Mildiou	+++	+
Black-Rot	-	+++
Pourriture grise	+++	+++

- ❖ Sensible aux hyménoptères

## Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Peu productif
- ❖ Faible résilience face au gel
- ❖ Moyennement sensible à la sécheresse

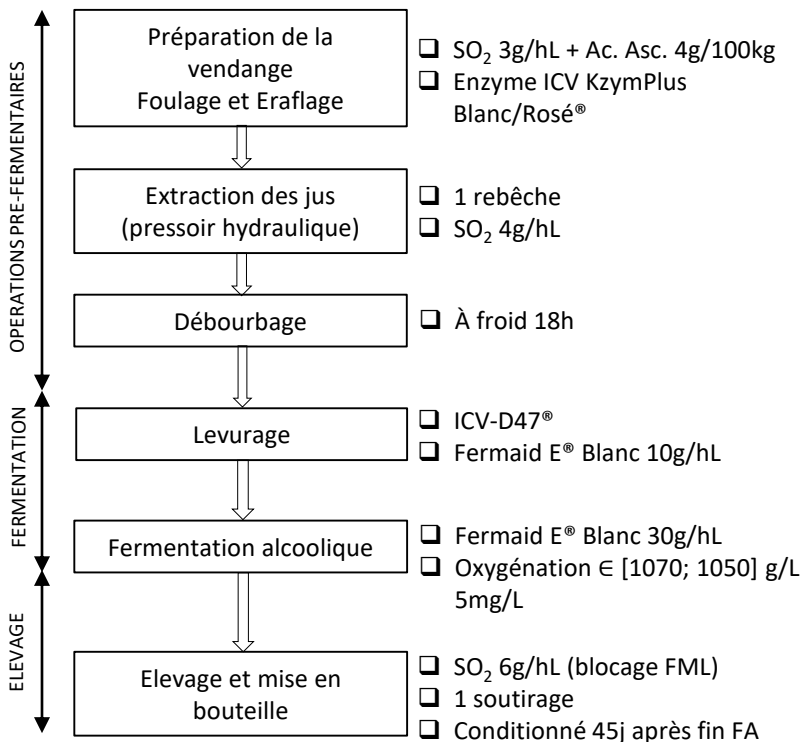
## Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



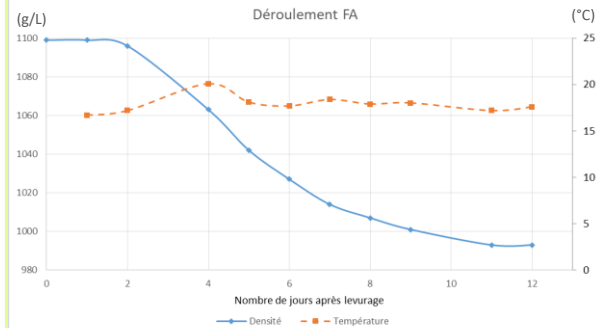
## Bilan analytique FFA (vendangé le 8 Septembre 2021)

Sucres (g/L)	TAV (% Vol)	SO <sub>2</sub> libre (mg/L)	Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	pH	Acidité totale (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	Acide tartrique (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	Acide malique (g/L)
<0,5	14,6	21	0,27	3,31	4,75	2,80	3,35

## Process: blanc standard (pressurage direct)



## Fermentation alcoolique



- ❖ Durée FA: 12 jours
- ❖ T<sub>moyenne</sub> FA: 18°C

## Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Concentrations en azote assimilable et en acide malique très élevées
- ❖ pH modéré au regard du degré alcoolique