

Fiche Technique Alvarinho B

A partir d'observations effectuées au cours du millésime 2021

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

Cépage d'adaptation au changement climatique

©Groupe ICV



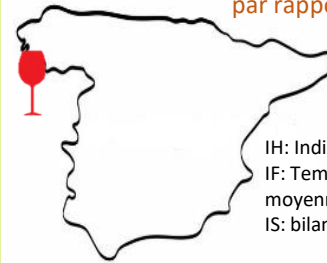
Appellation de référence: DO Rias Baixas

Caractéristiques climatiques par rapport à Montpellier:

ΔIH : -590°C

ΔIF : -2,1°C

ΔIS : +220mm



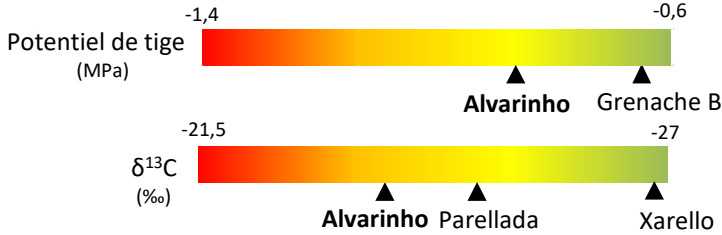
IH: Indice de Huglin

IF: Température minimale moyenne de Septembre

IS: bilan hydrique adapté de Riou



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



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



- ❖ **Débourrement:** 2 jours avant le Chasselas B
- ❖ **Maturité:** 2^{ème} 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 _{grappe} (g)	P _{baie} (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	+++	+++

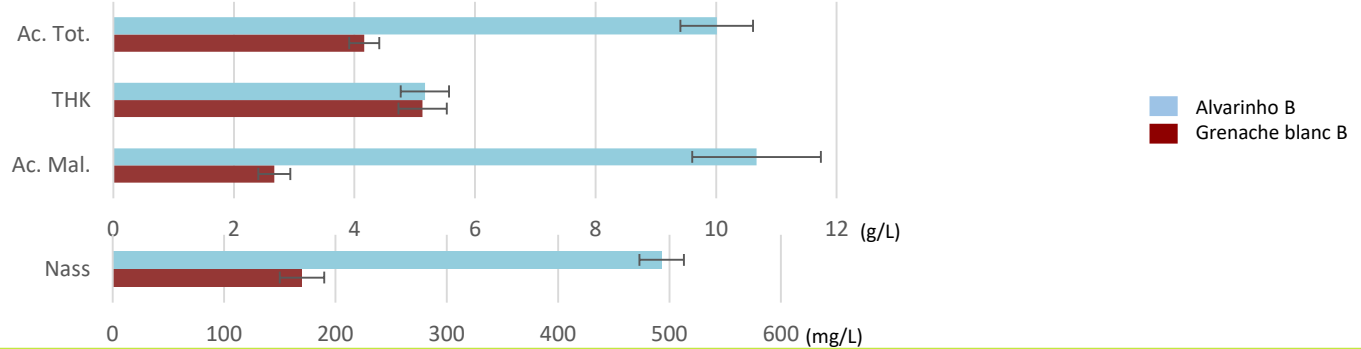
- ❖ Sensible aux hyménoptères

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

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



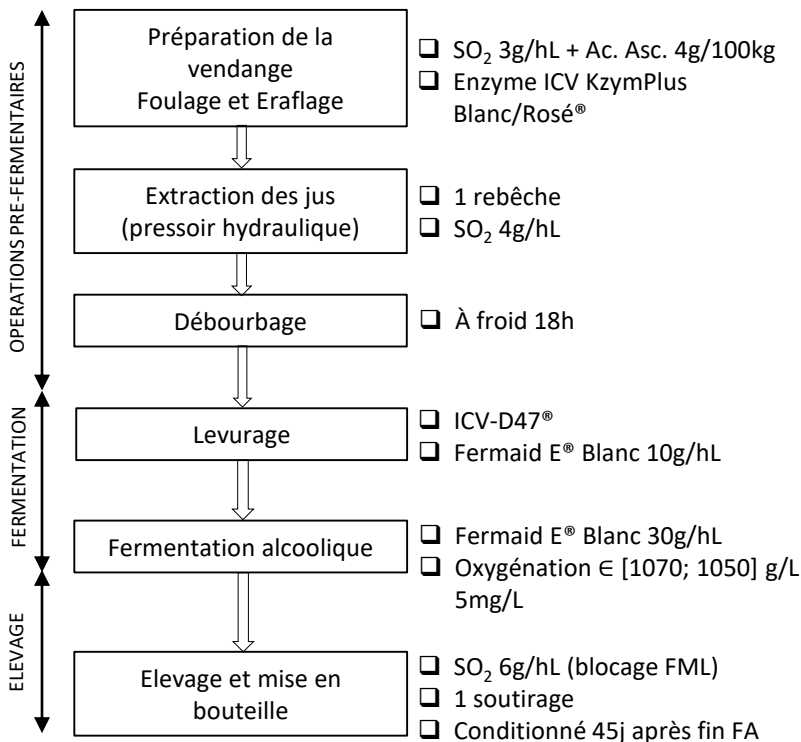
Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



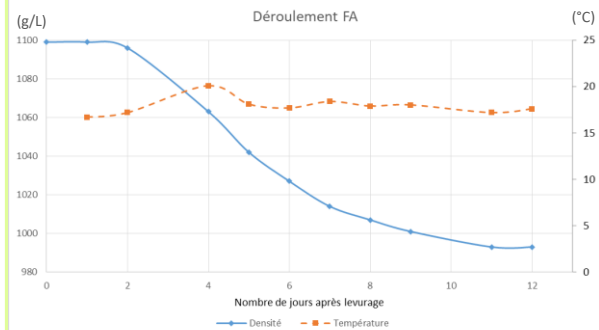
Bilan analytique FFA (vendangé le 8 Septembre 2021)

Sucres (g/L)	TAV (% Vol)	SO2 libre (mg/L)	Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /L)	pH	Acidité totale (H ₂ SO ₄ /L)	Acide tartrique (g H ₂ SO ₄ /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 _{moyenne} 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