© UMT Géno-Vigne®
INRA - IFV - Montpellier SupAgro
édité le 04/01/2022

Sciaccarello N

Nom de la variété en France

Sciaccarello

Origine

Ce cépage traditionnellement cultivé en Corse a été identifié au cépage Mammolo originaire d'Italie (Toscane), d'après les analyses ampélographiques et génétiques réalisées à Montpellier. D'après des analyses génétiques réalisées en Italie, il serait issu d'un croisement entre le Boggione rosso et l'Uva delle Vecchie.

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Sciaccarellu" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication. En Italie, le Sciaccarello peut officiellement être désigné par le nom "Mammolo".

Données réglementaires

En France, le Sciaccarello est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite au catalogue en Italie.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Evolution des surfaces cultivées en France

	1958	1979	1988	1998	2008	2018
ha	654	730	395	605	753	1253

Eléments de description

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux feuilles adultes entières, à trois ou à cinq lobes, avec des sinus latéraux inférieurs peu profonds, un sinus pétiolaire peu ouvert ou à lobes légèrement chevauchants, des dents moyennes à longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, un limbe involuté sur les bords, épais et, à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique et dont l'épiderme est de couleur rouge-noir.

Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	131	223	239	180	194	246	238	235	251
Allèle 2	131	225	247	186	204	246	240	257	271

Phénologie

Epoque de débourrement : 7 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Sciaccarello est un cépage de vigueur moyenne adapté aux zones méridionales chaudes. Il doit être implanté dans des terroirs relativement secs. Une taille modérée et des rendements limités sont nécessaires pour obtenir des vins rouges de qualité. En sur-maturation, les grains de Sciaccarello ont tendance à flétrir rapidement.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Sciaccarello ne présente pas de sensibilité particulière aux maladies.

Potentialités technologiques

Les grappes sont grosses à très grosses et les baies sont grosses. Le Sciaccarello permet d'obtenir des vins d'une bonne complexité aromatique (arômes fruités de fraise puis épicés), fins et équilibrés mais peu colorés. Ce cépage possède un bon potentiel d'accumulation des sucres dans les baies tout en conservant une acidité assez élevée. Il peut aussi être intéressant en assemblage ou pour l'élaboration de vins rosés.

Sélection clonale en France

Les neuf clones agréés de Sciaccarello portent les numéros 744, 834, 874, 875, 907, 930, 961, 1275 et 1276. Un conservatoire d'une soixantaine de clones a été mis en place dans le vignoble corse en 2005.

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 - Montpellier SupAgro, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.
- Registro nazionale delle varieta di vite. Ministère de l'agriculture italien, sous le nom de "Mammolo", [site web, consulté en 2020].

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***
744	Haute-Corse	ENTAV	supérieure	supérieur	moyenne	moyen
	1980	Haute-Corse	moyen	moyenne	moyenne	moyenne
	0.27 ha		moyenne		moyenne	vins typiques du cépage
834	Haute-Corse	ENTAV	moyenne	moyen	moyenne	moyen
	1985	Haute-Corse	moyen	moyenne	moyenne	moyenne
	0.19 ha		moyenne		moyenne	vins typiques du cépage
874	Haute-Corse	ENTAV				
	1986	Haute-Corse				

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***
ENTAV INRA						
	Clone peu diffusé, conforme aux caractéristiques de la variété.					
875	Haute-Corse	ENTAV	inférieure	inférieur	supérieure	supérieur
	1986	Haute-Corse	inférieur à moyen	moyenne à supérieure	moyenne	supérieure
	0.33 ha		moyenne		supérieure	potentiel de viellissemment supérieur en vin rouge
ENTAV INRA						
907	Haute-Corse	ENTAV		supérieur		
	1987	Haute-Corse				
ENTAV INRA						
930	Haute-Corse	ENTAV				
	1988	Haute-Corse				
ENTAV INRA						
	Clone peu diffusé, conforme aux caractéristiques de la variété. En cours d'étude.					
961	Haute-Corse	ENTAV				
	1990	Haute-Corse				
ENTAV INRA						
	Clone peu diffusé, conforme aux caractéristiques de la variété. En cours d'étude.					
1275	Haute-Corse	CRVI - IFV	supérieure	supérieur	inférieure à moyenne	moyen
	2018	Haute-Corse	moyen	moyenne	moyenne à supérieure	inférieure à moyenne
			moyenne à supérieure	moyenne	moyenne à supérieure	vins aromatiques et fruités
ENTAV INRA						
1276	Haute-Corse	CRVI - IFV	inférieure	inférieur	supérieure	moyen à supérieur
	2018	Haute-Corse	moyen	moyenne	moyenne	moyenne à supérieure
			moyenne	moyenne	moyenne à supérieure	vins colorés et bien structurés
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