# SIRANO N
# CLONE 1359

## VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

*Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.*

**Origine : Bronner X Mtp 3179-90-7**

**Obtention :** INRAE Colmar

**Bronner :** Variété sélectionnée en 1999 par l'institut allemand WEINBAU Institut.

**Mtp 3179-90-7 :** Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier.

**Inscription au catalogue officiel en Décembre 2021**

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Le Sirano est résistant au mildiou et à l'oïdium. Il présente aussi une bonne tolérance au black rot mais peut en revanche se montrer un peu sensible à la pourriture grise et aux cicadelles vertes. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

**Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.**

## APTITUDES VITICOLES

### PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : comme le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie à 3 semaines après le Chasselas.

### VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété vigoureuse avec des rameaux à port semi-érigé. Sirano présente un potentiel de production élevé, lié à la taille des grappes. Les grappes sont compactes, et les baies de taille moyenne.

## PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

### RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

À maturité, la richesse en sucres est supérieure aux cépages Cabernet franc et Merlot. L'acidité des baies est élevée ce qui favorise les équilibres sucres/acides.

### QUALITÉ DES VINS

Aptitude à l'élaboration de vins à dominante épicée, des notes végétales positives, charpentés avec des tanins fins et une intensité colorante élevée.

**Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN**

IFV ENTAV by IFV & INRAE