



BARBAROSSA



5 ha

AUX ORIGINES

Traditionnellement cultivé à Ajaccio, Sartène, Figari et Corte. En Corse, on le nomme Barbarossa, Barbirossa, Barbirossu.

PROFIL SENSORIEL

Dans sa meilleure expression, ce cépage rosé donne naissance à des vins jaune pâle à or avec parfois des reflets roses. Le nez est de type « fleur blanche » (aubépine), avec des notes « fumées » et quelques fois des notes d'agrumes et de menthe. En bouche, l'équilibre repose sur la fraîcheur, les vins sont assez corpulents et présentent de la longueur.

IDENTIFICATION BARBAROSSA

L'identification fait appel aux jeunes feuilles de couleur verte, aux feuilles adultes à trois, cinq ou sept lobes avec des sinus latéraux profonds, un sinus pétiolaire fermé, des dents longues à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nerfures nulles, un limbe involuté et à la face intérieure, une densité des poils dressés moyenne à forte, aux baies qui sont de forme arrondie et qui présentent une couleur de l'épiderme rose, non homogène.

DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

Le Barbarossa est synonyme du Barbaroux Rs qui est inscrit au « Catalogue officiel des variétés de vigne ». Ce cépage fait partie des encépagements AOP (sauf « Patrimoine ») et IGP.

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

Phénologie : débourrement assez précoce deuxième époque de maturité. Sensibilités particulières à l'oïdium et à la pourriture grise, port érigé, particularité : pellicule rose.

SÉLECTION CLONALE

Il existe 1 clone agréé de ce cépage : Barbaroux Rs N° 937 (origine Corse du Sud). Matériel de multiplication disponible au CRVI : certifié. Le clone n°937 a fait l'objet d'une étude.

