

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AGRICOLTURA SOSTENIBILE
1 FEBBRAIO 2022, N. 1661

L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 6 varietà di Olivo (*Olea europaea*), n 2 varietà di Frumento Tenero (*Triticum aestivum*), n. 1 varietà di Vite (*Vitis vinifera*) 2

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AGRICOLTURA SOSTENIBILE
1 FEBBRAIO 2022, N. 1689

L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie. Aggiornamento alle linee guida nazionali sulla biodiversità (D.M. 6 luglio 2012) di n. 18 varietà di Vite (*Vitis vinifera*) 85

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AGRICOLTURA SOSTENIBILE 1 FEBBRAIO 2022, N. 1661

L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 6 varietà di Olivo (*Olea europaea*), n. 2 varietà di Frumento Tenero (*Triticum aestivum*), n. 1 varietà di Vite (*Vitis vinifera*)

IL DIRIGENTE FIRMATARIO

Vista la L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, “Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario del territorio emiliano-romagnolo”;

Richiamati in particolare i sotto citati articoli della predetta legge:

- l'articolo 5, il quale stabilisce che è istituito il Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, di seguito denominato Repertorio;

- l'articolo 6, il quale prevede le modalità per l'iscrizione al suddetto Repertorio;

Richiamata, inoltre, la deliberazione della Giunta regionale n. 1469, in data 15 settembre 2008, recante “Legge regionale 29 gennaio 2008, n. 1 “Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario nel territorio emiliano-romagnolo”. Criteri di attuazione”, ed in particolare il punto B. “Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie” dell'allegato quale parte integrante della deliberazione suddetta che prevede, tra l'altro:

- che il Responsabile del Servizio competente, conclusa la fase di valutazione della Commissione tecnico-scientifica sulle proposte presentate, provveda con proprio atto, in caso di esito positivo, all'iscrizione nel Repertorio;

- che il Repertorio venga tenuto presso la Direzione Generale Agricoltura Caccia e Pesca – Servizio Agricoltura Sostenibile – e venga aggiornato almeno una volta l'anno.

Richiamate, inoltre, le sotto citate deliberazioni della Giunta regionale:

- n. 1774 del 22 ottobre 2018, con la quale è stata rinnovata la Commissione tecnico-scientifica prevista dall'art. 8 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1;

- n.511 del 18 maggio 2020 con la quale è stata aggiornata la Commissione predetta;

Viste le “Linee Guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura” approvate con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 6 luglio 2012 che, tra l'altro, definiscono i descrittori per la caratterizzazione delle risorse genetiche;

Richiamata la determinazione n. 13082 del 22 settembre 2014, con la quale è stata approvata la revisione della modulistica per la iscrizione al Repertorio di varietà e razze locali della Regione Emilia-Romagna, secondo le già menzionate Linee Guida;

Dato atto che sono state già iscritte al Repertorio 177 varietà vegetali e 25 razze animali;

Dato atto, inoltre, che fra le funzioni della

Commissione, previste all'art.8 della L.R. 1/2008, vi è quella di esprimere il parere in merito all'iscrizione ed alla cancellazione dal Repertorio delle risorse genetiche agrarie;

Considerato che, ai sensi del comma 1, dell'art. 6 della suddetta legge regionale, possono fare proposte di iscrizione enti ed istituzioni scientifiche, enti pubblici, associazioni, organizzazioni private e singoli cittadini;

Preso atto che sono pervenute al Servizio Agricoltura Sostenibile, per essere sottoposte al parere della Commissione tecnico-scientifica n. 6 varietà di olivo; n. 11 varietà di vite, n. 2 varietà di frumento tenero;

Richiamato il verbale della seduta della Commissione tenutasi in data 1 dicembre 2021;

Dato atto che, ai fini dell'iscrizione nel Repertorio regionale, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, le su indicate istanze sono state sottoposte all'esame della Commissione tecnico-scientifica, la quale ha espresso parere positivo per le seguenti varietà vegetali:

- **Varietà di olivo (*Olea europaea*):**

Ancognano3 (Allegato 1)

Campiglio (Allegato 2)

Montegibbio Dogati (Allegato 3)

Pieve di Cusignano (Allegato 4)

Ruginelli (Allegato 5)

Vernasca (Allegato 6)

- **Varietà di Frumento tenero (*Triticum aestivum*):**

Bianchella (Allegato 7)

Calbigia (Allegato 8)

- **Varietà di Vite (*Vitis vinifera*):**

Cavecchia (Allegato 9)

Dato atto inoltre che, la Commissione tecnico-scientifica, per quanto riguarda le altre 10 varietà di vite (Cavazzina, Costarina, Durella, Uva d'oro bianca, Negretta, Uva bianca Ildegarde, Uva Ielli, Uva Pasarina, Uva Tosca Bianca, Vernaccia del Viandante) non ha espresso parere favorevole, ma ha richiesto integrazioni delle schede morfologico-descrittive ai fini della loro approvazione in una successiva riunione della Commissione;

Ritenuto necessario attribuire a ciascuna varietà vegetale da iscriverne al Repertorio un codice identificativo finalizzato all'agevolazione della consultazione del Repertorio medesimo, composto dalla sigla RER maiuscola seguita rispettivamente, per le varietà vegetali, dalla lettera V maiuscola e per le razze animali dalla lettera A maiuscola seguita da un numero progressivo assegnato a ciascuna varietà e razza;

Ritenuto, pertanto, di iscriverne, ai sensi dell'articolo 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, al Repertorio con un proprio codice identificativo le varietà vegetali di cui alle schede sopracitate ed inserite negli allegati al presente atto dal n. 1 al n. 9, quali parti integranti e sostanziali;

Vista la legge Regionale 26 novembre 2001, n. 43 “Testo unico in materia di organizzazione e di rapporti di lavoro nella Regione Emilia-Romagna” e successive modifiche ed integrazioni, ed in particolare l'art. 37, comma 4;

Viste, infine, le seguenti deliberazioni di Giunta regionale:

- n. 2416 del 29 dicembre 2008 “Indirizzi in ordine alle relazioni organizzative e funzionali tra le strutture e sull'esercizio delle funzioni dirigenziali. Adempimenti conseguenti alla delibera 999/2008. Adeguamento e aggiornamento della delibera 450/2007” e ss.mm.;

- n. 468 del 10 aprile 2017 recante “Il sistema dei controlli

interni nella Regione Emilia-Romagna”;

- n. 2018 del 28 dicembre 2020, recante “Affidamento degli incarichi di Direttore generale della Giunta regionale, ai sensi dell'art. 43 della L.R. 43/2001 e ss.mm.ii.”;

- la determinazione del Direttore generale Agricoltura, caccia e pesca n. 10333 del 31 maggio 2021 “conferimento di incarichi dirigenziali e proroga di incarichi ad Interim nell'ambito della direzione generale, agricoltura, Caccia e pesca”;

- la determinazione n. 25251 del 28 dicembre 2021 avente ad oggetto “Proroga degli incarichi dirigenziali ad interim nell'ambito della Direzione Generale Agricoltura, caccia e pesca”;

Viste, altresì, le circolari del Capo di Gabinetto del Presidente della Giunta regionale PG/2017/0660476 del 13 ottobre 2017 e PG/2017/0779385 del 21 dicembre 2017 relative ad indicazioni procedurali per rendere operativo il sistema dei controlli interni predisposte in attuazione della propria deliberazione n. 468/2017;

Richiamati, in ordine agli obblighi di trasparenza:

- il D.Lgs. 14 marzo 2013, n. 33 “Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni”;

- la deliberazione di Giunta regionale n. 111 del 28 gennaio 2021, recante “Piano triennale di prevenzione della corruzione e della trasparenza. Anni 2021-2023”, ed in particolare l'allegato D, recante la nuova “Direttiva di indirizzi interpretativi per l'applicazione degli obblighi di pubblicazione previsti dal D.lgs. n. 33 del 2013. Attuazione del Piano triennale di prevenzione della corruzione 2021-2023”;

Attestato che:

- il sottoscritto dirigente non si trova in alcuna situazione di conflitto, anche potenziale, di interessi;

- il responsabile del procedimento ha dichiarato di non trovarsi in situazione di conflitto, anche potenziale, di interessi;

- Attestata la regolarità amministrativa del presente atto;
determina

1) di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;

2) di provvedere all'iscrizione nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, le seguenti varietà vegetali identificate nelle schede allegate al presente atto quali parti integranti e sostanziali, dal n. 1 al n.9 a cui vengono attribuiti i seguenti codici identificativi:

Varietà di Olivo (*Olea europaea*)

Ancognano 3 RER V 178 (Allegato 1)

Farneto RER V 179 (Allegato 2)

Fiorano 1 RER V 180 (Allegato 3)

Montebudello RER V 181 (Allegato 4)

Montecalvo 2 RER V 182 (Allegato 5)

Montecalvo 3 RER V 183 (Allegato 6)

Varietà di Frumento Tenero (*Triticum aestivum*)

Bianchella RER V 184 (Allegato 7)

Calbigia RER V 185 (Allegato 8)

Varietà di Vite (*Vitis vinifera*)

Cavecia RER V 186 (Allegato 9)

3) di dare atto che per le successive iscrizioni al Repertorio di varietà vegetali e razze animali si adotterà lo stesso criterio identificativo con numerazione progressiva e relativo codice identificativo a partire dalla numerazione del presente atto;

4) di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione e nel sito ER AGRICOLTURA E PESCA.

Il Responsabile del Servizio

Lucio Botarelli

Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

ANCOGNANO 3 RER V 178

Famiglia: <i>Oleaceae</i>			Genere: <i>Olea</i>			Specie: <i>Olea europaea</i> L.		
Nome comune: Ancognano 3								
Sinonimi accertati: nessuno								
Sinonimie errate: nessuna								
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuno								
Rischio di erosione: elevato								
Data inserimento nel repertorio:						Ultimo aggiornamento scheda: 07/10/2013		
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda				N. piante presenti		Età delle piante		
				1		Circa 100 anni		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: In moltiplicazione per poi essere messa a dimona nei campi collezione								
Vivaista incaricato della moltiplicazione:								

	
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>

	
<i>Foglia</i>	<i>Frutt</i>

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Indagini di tipo archeobotanico, hanno segnalato tracce di polline di *Olea europaea* L., risalenti al I a.C. e al V-VI secolo d.C., presso San Giovanni in Persiceto (Bologna) (Marchesini, 1998).

Nel 1300 due Autori bolognesi, Pier De'Crescenzi e Paganino Bonafede, scrivono due trattati agronomici di rilevante successo ed entrambi dedicano particolare attenzione all'olivo. Paganino Bonafede, nel suo "Thesaurus rusticorum" del 1360, dà un'ampia e originale descrizione della pratica dell'innesto come metodo di propagazione ma sostiene che per l'olivo è preferibile la propagazione per talea, inoltre Paganino dà consigli anche sulla potatura e sulla concimazione. Ed infine, se è vero quello che scrive come conclusione del suo poemetto, che tutte le cose da lui scritte sono state provate, corrette e certe, c'è da ritenere che a Bologna e nei dintorni vi fossero i suoi olivi. Per tutto il medioevo la valle del Reno fin verso Vedegheto fu "coperta di oliveti" (Rabbini, 1999). Esempio di quella alterna fortuna alla quale questa coltura è stata soggetta nel tempo, è la sorte di tre oliveti posseduti dal monastero bolognese di San Procolo alla fine del duecento, (due situati sulle colline immediatamente a sud della cinta urbana, una nella zona collinare di Casalecchio dei Conti); a neppure un secolo di distanza di essi non restava più nulla se non un "olivatum satis desolatum et triste". Simile sorte tocca ad un oliveto situato nella valle del Savio, che nel XVI secolo era ormai scomparso per lasciare posto a vigneto e selva (Baldini, 2003).

Le notizie storiche diventano sempre più sporadiche e l'olivicoltura viene citata nelle opere di pochi Autori come l'Alberti nel 1551 (in Baldini, 2003), che raccontava di olivi nel bolognese (verso Imola), i quali producevano una specialità di Bologna. Tali olivi veniva descritti dall'Autore come "quegli olivotti tanto stimati confettati da ogni lato d'Italia e massimamente a Roma".

Ed infine ve ne sono accenni da parte del Bussato (1578), del Garzoni (1584) e dal Tanara (1644), questo ultimo attesterà il completo abbandono dell'olivicoltura bolognese, visto lo spostamento dell'agricoltura verso la pianura (Pini, 1980). Nel 1688 in uno schizzo a penna viene raffigurata la presenza di olivi tra la chiesa di S. Maria di Monteveglio e la nuova strada detta del Calvario (Baldini, 2003). L'inverno del 1709 fu caratterizzato da un'eccezionale gelata che, secondo Calindri (in Baldini, 2003), provocò la morte di oltre 5000 olivi nel bolognese.






Tra il 1772 e il 1785 la produzione media di olive in provincia di Bologna era stata di 6000 libbre all'anno, aveva raggiunto le 8000 libbre nel 1829, ma nel 1837 si assistette ad un crollo della produzione (3800 libbre). Molto interessante è l'esistenza, nel 1831 a Bologna, di tre "mole da olio" (tre frantoi) (Baldini, 2003).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE




Sconosciuta

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO





NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		DENSITÀ DELLA CHIOMA (UPOV 3)	
3	Bassa (Aloreña, Carbuncion di Carpineta)	3	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5	<u>Espanso (Picual, Carbuncion)</u>	5	<u>Media (Picudo, ...)</u>
5	<u>Media (Picual, Colombina)</u>	7	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7	Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)
	Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)				
7	Elevata (Lechin de Sevilla, Leccino)				
LAMINA FOGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: C (UPOV 1) LORE DELLA PAGINA SUPERIORE 1)	
1	Molto piccola (<3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1	<u>Verde (Lechin de Sevilla)</u>
3	Piccola (da 3 a 4 cm²; Moaraiole, Lechin de				
5	<u>Media (da 4 a 6 cm²; Colombina, Picual)</u>		2– Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)	2	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm ² ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		<u>3 – Ellittica (Manzanilla, Moraiole)</u>	3	Verde chiaro
				(CNR)	
LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE NALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)	
1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		<u>1 – Piatta (Grappuda)</u>		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)







2	<u>Piana</u> (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)		2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)		3 – Tegente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)
4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				4 – Molto aperto (Carbuncion)

FIORE					
INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
	1 – Corta (< 22 mm; Grappuda)		1 – Compatta (Grappuda)		3 – Scarsa (Leccino)
	2 – Media (da 22 a 32 mm; Carbuncion di Carpineta)		2 – Rada (Nostrana di Brisighella)		5 – Media (Carbuncion di Carpineta)
	3 – Lunga (> 32 mm; Nostrana di Brisighella)				7 – Elevata (Nostrana di Brisighella)
FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 100 frutti ben conformati)					
FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA (UPOV 22)		FRUTTO: COLORE A RACCOLTA (CNR)	
1	Molto piccolo (< 1,5 g Mortellino)		1 – Allungata, ellissoidale (Cornezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaio
5	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)		2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7	<u>Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di Brisighella)</u>			4	Rosso violaceo
9	Molto grande (> 6 g; Gordal Sevillana, Oliva grossa)		3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiolo)	5	Verde violaceo
				6	Violaceo

				7	Nero violaceo
--	--	--	--	---	---------------

FRUTTO: SIMMETRIA (CNR) posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27)		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
1	<u>Simmetrico (Grappuda)</u>	1	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2	Centrale (Morona, Colombina)	2	Arrotondato
3	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3 (CNR)	Subconico (talora con umbone)
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	<u>Arrotondata (Ghiacciolo)</u>				
3	Appiattita (Leccino)				
NOCCILO: FORMA (CNR)		NOCCILO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCILO: DIMENSIONE (CNR)	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	<u>Simmetrico (Negrillo)</u>	1	Piccolo (< 0,3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2	<u>Medio (da 0,3 a 0,45 g; Grappuda)</u>
	3 – Ellissoidale breve (Carbuncion)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (> 0,45 g; Nostrana di Brisighella)
	<u>4 – Ovoidale (Grappuda)</u>				
NOCCILO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCILO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCILO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechin de Granada)

2	Centrale (Picual)	2	<u>Rugosa (Nostrana di Brisighella)</u>	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorruo)		Corrugata (Oliva grossa)	5	<u>Media presenza (Picual)</u>
				7	Forte presenza
				9	Presenza molto forte

NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1	Breve rostro (Rossina)
	<u>2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)</u>		<u>2 – Arrotondata (Carbuncion)</u>	<u>2</u>	<u>Rostro pronunciato (Oliva Grossa)</u>
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				

MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)

DCA3	239-249	DCA9	173-185	GAPU59	209-213	GAPU103	138-162
DCA4	132-166	DCA16	127-151	EMO90	187-189		
UDO43	179-220	DCA17	113-115	GAPU101	191-219		

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Peso medio di 100 drupe: 126,77 grammi (O).

La fioritura è precoce (III decade di maggio) (O). La maturazione è medio-precoce (II decade di ottobre) (O). La produttività è medio - elevata e mediamente alternante (O). La rizogenesi è medio – elevata (45-55%) (O). Autocompatibile (O).

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Risulta suscettibile alla mosca olearia (O).

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Il frutto viene utilizzato principalmente per la produzione di olio (O), ma si presta bene alla produzione di olive da mensa (O). La resa al frantoio è del 10% (O).





Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

CAMPIGLIO RER V179

Famiglia: <i>Oleaceae</i>			Genere: <i>Olea</i>			Specie: <i>Olea europaea</i> L.		
Nome comune: Campiglio								
Sinonimi accertati: (similitudine con altre accessioni: per es. Degli)								
Sinonimie errate: nessuna								
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuno								
Rischio di erosione: elevato								
Data inserimento nel repertorio:						Ultimo aggiornamento scheda: 07/10/2013		
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda						N. piante presenti		Età delle piante
Alberi presso Campiglio (MO) 185 m s.l.m. (coordinate 44°28'16.83''N – 10°58'30.70''E						3		Circa 100 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: In moltiplicazione per poi essere messa a dimona nei campi collezione								
Vivaista incaricato della moltiplicazione:								

	
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>
	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	

Le segnalazioni della presenza di questa specie hanno permesso di reperire tangibili ed importanti prove sull'antica esistenza di questa coltura. Infatti, l'introduzione dell'olivo in Emilia Romagna sembra sia avvenuta ad opera dei romani (Cervi, 1992).

L'esame della documentazione alto medioevale relativa all'Italia padana, permette di reperire diversi elementi utili: in un atto notarile dell'ottavo secolo (776) presente nelle carte nonantoliane, si hanno accenni di un oliveto situato nei pressi di Monteveglio, tra il modenese e il bolognese (Gaudenzi, 1916; Passeri, 1978; Baldini, 2003; Vicini, 1931).

Nel periodo rinascimentale l'olivicoltura di tutta l'Emilia subì comunque un forte declino sotto il combinato effetto di vari fattori: da un lato le avversità climatiche e il crollo demografico provocato da pestilenze e denatalità; dall'altro la rivoluzione dei trasporti e dei noli. Inoltre la disaffezione degli agricoltori attratti dalle più facili e remunerative coltivazioni di pianura, indirizzò gli abitanti a concentrarsi nei centri maggiori, portando ad un progressivo declino delle produzioni locali di olio, pur mantenendosi costante il fabbisogno che ora poteva essere coperto dagli scambi di mercato.

Di conseguenza le notizie storiche diventano sempre più sporadiche e l'olivicoltura viene citata nelle opere di pochi Autori.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Area Campiglio e vignolese

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

GANINO T., BEGHÈ D., NISI R., FABBRI A. (2006). Provenance of *Olea europaea* L. germplasm of Emilia. Proceedings in Olivebioteq 2006 Second International Seminar "Biotechnology and quality of olive tree products around the mediterranean basin" 5-10 november 2006, Marsala-Mazzara del Vallo, Italy, 1: 77-85.


GANINO T., BEGHÈ D., VALENTI S., NISI R., FABBRI A. (2007). RAPD and SSR markers for characterization and identification of ancient cultivars of *Olea europaea* L. in the Emilia region. Genetic Resources and Crop Evolution. 54:7, 1531-1540.










GANINO T., FABBRI A. (2008) – Genetic characterization of *Olea europaea* L. germplasm in Northern Italy. Proceedings of the 5th International Symposium on Olive Growing, 27 september – 2 october 2004, Izmir. *Acta Horticulturae*, 1:95102.









BEGEGHÈ D. (2008). Studio sulla Variabilità genetica e sulla provenienza di *Olea europaea* L. in Emilia. Ph. D. Thesis, Dipartimento di Biologia Evolutiva e Funzionale, Università di Parma, Italy, pp.141.




NOTE

--





DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		DENSITÀ DELLA CHIOMA (UPOV 3)	
3	Bassa (Aloreña, Carbuncion di Carpineta)	3	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5	<u>Espanso (Picual, Carbuncion)</u>	5	<u>Media (Picudo, ...)</u>
5	<u>Media (Picual, Colombina)</u>	7	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7	Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)
	Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)				
7	Elevata (Lechin de Sevilla, Leccino)				
LAMINA F 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: C (UPOV 1) LORE DELLA PAGINA SUPERIORE 1)	
1	Molto piccola (<3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1	<u>Verde (Lechin de Sevilla)</u>
3	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				







5	Media (da 4 a 6 cm²; Colombina, Picual)		2 – Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)	2	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm ² ; Gorda Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – Ellittica (Manzanilla, Moraiole)	3	Verde chiaro
				(CNR)	
LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE NALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		GLIARE: ANGOLO APICALE	
				LAMINA FO (CNR)	
1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		1 – Piatta (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2	Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)		2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)		3 – Tegente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)
4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				4 – Molto aperto (Carbuncion)

FIORE					
INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
	1 – Corta (< 22 mm; Grappuda)		1 – Compatta (Grappuda)		3 – Scarsa (Leccino)
	2 – Media (da 22 a 32 mm; Carbuncion di Carpineta)		2 – Rada (Nostrana di Brisighella)		5 – Media (Carbuncion di Carpineta)
	3 – Lunga (> 32 mm; Nostrana di Brisighella)				7 – Elevata (Nostrana di Brisighella)

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 100 frutti ben conformati)					
FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA (UPOV 22)		FRUTTO: COLORE A RACCOLTA (CNR)	
1	Molto piccolo (< 1,5 g Mortellino)		1 – Allungata, ellissoidale (Cornezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaio
5	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)		2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7	<u>Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di Brisighella)</u>			4	Rosso violaceo
9	Molto grande (> 6 g; Gordal Sevillana, Oliva grossa)		3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiole)	5	Verde violaceo
				6	Violaceo
				7	Nero violaceo

FRUTTO: SIMMETRIA (CNR) posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27)		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
1	<u>Simmetrico (Grappuda)</u>	1	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2	<u>Centrale (Morona, Colombina)</u>	2	<u>Arrotondato</u>
3	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3 (CNR)	Subconico (talora con umbone)
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	<u>Arrotondata (Ghiacciolo)</u>				
3	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: DIMENSIONE (CNR)	

	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	<u>Simmetrico (Negrillo)</u>	1	Piccolo (< 0,3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2	<u>Medio (da 0,3 a 0,45 g; Grappuda)</u>
	3 – Ellissoidale breve (Carbuncion)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (> 0,45 g; Nostrana di Brisighella)
	<u>4 – Ovoidale (Grappuda)</u>				
NOCCIOLO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechin de Granada)
2	<u>Centrale (Picual)</u>	2	<u>Rugosa (Nostrana di Brisighella)</u>	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorruo)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5	<u>Media presenza (Picual)</u>
				7	Forte presenza
				9	Presenza molto forte

NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1	Breve rostro (Rossina)
	<u>2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)</u>		<u>2 – Arrotondata (Carbuncion)</u>	<u>2</u>	<u>Rostro pronunciato (Oliva Grossa)</u>
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				

MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)


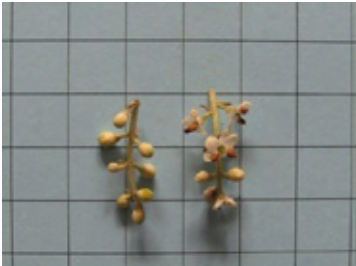
DCA3	232-253	DCA9	163-195	DCA18	177-177	GAPU103	162-189
-------------	----------------	-------------	----------------	--------------	----------------	----------------	----------------

DCA4	132-166	DCA16	127-151	EMO90	185-187		
DCA5	207-209	DCA17	115-117	GAPU101	191-202		
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
<p>Peso medio di 100 drupe: 259,4 grammi (O).</p> <p>La fioritura è precoce (III decade di maggio) (O). La maturazione è medio-precoce (II decade di ottobre) (O). La produttività è medio - elevata e mediamente alternante (O). La rizogenesi è medio – elevata (45-55%) (O). Autocompatibile (O).</p>							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Ottima tolleranza al freddo e alle principali patologie (O). Risulta suscettibile alla mosca olearia (O).							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Il frutto viene utilizzato principalmente per la produzione di olio (O), ma si presta bene alla produzione di olive da mensa (O). La resa al frantoio è del 7% (O).							
CARATTERISTICHE COMPOSITIVE ED ORGANOLETTICHE DELL'OLIO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
<p>Il contenuto in acido oleico varia dal 71 al 77%, con un rapporto monoinsaturi/polinsaturi di circa 10. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 125 e 360 ppm, espresso in acido caffeico. Il profilo sensoriale dell'olio si caratterizza per un fruttato di oliva medio, con leggere note erbacee e predominanza del sentore piccante rispetto all'amaro. Al naso si percepiscono note di mandorla, carciofo, pomodoro e vegetale in equilibrio tra loro, al gusto le note di mandorla, pomodoro e mela prevalgono sul gusto di carciofo.</p>							




Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**MONTEGIBBIO - DOGATI RER V 180**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i> L.
Nome comune: Montegibbio - Dogati		
Sinonimi accertati: nessuno		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda Dogatti – Montegibbio (MO) 340 m s.l.m. (44°30'26.22''N – 10°47'21.52''E)	1	Ultra centenaria
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Campi Collezione		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		

<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>
---------------	--------------

	 
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Le segnalazioni della presenza di questa specie hanno permesso di reperire tangibili ed importanti prove sull'antica esistenza di questa coltura. Infatti, l'introduzione dell'olivo in Emilia Romagna sembra sia avvenuta ad opera dei romani (Cervi, 1992). L'esame della documentazione alto medioevale relativa all'Italia padana, permette di reperire diversi elementi utili: in un atto notarile dell'ottavo secolo (776) presente nelle carte nonantoliane, si hanno accenni di un oliveto situato nei pressi di Monteveglio, tra il modenese e il bolognese (Gaudenzi, 1916; Passeri, 1978; Baldini, 2003; Vicini, 1931). Nel periodo rinascimentale l'olivicoltura di tutta l'Emilia subì comunque un forte declino sotto il combinato effetto di vari fattori: da un lato le avversità climatiche e il crollo demografico provocato da pestilenze e denatalità; dall'altro la rivoluzione dei trasporti e dei noli. Inoltre la disaffezione degli agricoltori attratti dalle più facili e remunerative coltivazioni di pianura, indirizzò gli abitanti a concentrarsi nei centri maggiori, portando ad un progressivo declino delle produzioni locali di olio, pur mantenendosi costante il fabbisogno che ora poteva essere coperto dagli scambi di mercato.</p> <p>Di conseguenza le notizie storiche diventano sempre più sporadiche e l'olivicoltura viene citata nelle opere di pochi Autori.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Montegibbio, Sassuolo, Nirano</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	

GANINO T., BEGHÈ D., NISI R., FABBRI A. (2006). Provenance of *Olea europaea* L. germplasm of Emilia. Proceedings in Olivebioteq 2006 Second International Seminar "Biotechnology and quality of olive tree products around the mediterranean basin" 5-10 november 2006, Marsala-Mazzara del Vallo, Italy, 1: 77-85.




GANINO T., BEGHÈ D., VALENTI S., NISI R., FABBRI A. (2007). RAPD and SSR markers for characterization and identification of ancient cultivars of *Olea europaea* L. in the Emilia region. Genetic Resources and Crop Evolution. 54:7, 1531-1540.

GANINO T., FABBRI A. (2008) – Genetic characterization of *Olea europaea* L. germplasm in Northern Italy. Proceedings of the 5th International Symposium on Olive Growing, 27 september – 2 october 2004, Izmir. *Acta Horticulturae*, 1:95-102.








BEGHÈ D. (2008). Studio sulla Variabilità genetica e sulla provenienza di *Olea europaea* L. in Emilia. Ph. D. Thesis, Dipartimento di Biologia Evolutiva e Funzionale, Università di Parma, Italy, pp.141.









NOTE



Vecchia ceppaia che secondo i proprietari è presente da oltre due secoli





DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		DENSITÀ DELLA CHIOMA (UPOV 3)	
3	Bassa (Aloreña, Carbuncion di Carpineta)	3	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5	<u>Espanso (Picual, Carbuncion)</u>	5	Media (Picudo)
5	<u>Media (Picual, Colombina)</u>	7	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7	<u>Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)</u>
	Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)				
7	Elevata (Lechin de Sevilla, Leccino)				
LAMINA FOGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: COLORE DELLA PAGINA SUPERIORE (UPOV 11)	
1	Molto piccola (< 3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1	<u>Verde (Lechin de Sevilla)</u>
3	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
5	<u>Media (da 4 a 6 cm²; Colombina, Picual)</u>		<u>2– Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)</u>	2	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm ² ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – ellittica (manzanilla, moraiolo)	3	Verde chiaro
				(CNR)	







LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)	LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)	LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)
---	-----------------------------------	---------------------------------------

1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		1 – Piatta (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2	Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)		2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)		3 – Tangente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)
4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				4 – Molto aperto (Carbuncion)

FIORE					
INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
	1 – Corta (< 22 mm; Grappuda)		1 – Compatta (Grappuda)		3 – Scarsa (Leccino)
	2 – Media (da 22 a 32 mm; Carbuncion di Carpineta)		2 – Rada (Nostrana di Brisighella)		5 – Media (Carbuncion di Carpineta)
	3 – Lunga (> 32 mm; Nostrana di Brisighella)				7 – Elevata (Nostrana di Brisighella)

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 100 frutti ben conformati)					
FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA (UPOV 22)		FRUTTO: COLORE A RACCOLTA (CNR)	
1	Molto piccolo (< 1,5 g Mortellino)		1 – Allungata, ellissoidale (Cornezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaiano
5	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)		2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di)			4	Rosso violaceo

9	Molto grande (> 6 g; Gordal Sevillana, Oliva grossa)		3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiolo)	5	Verde violaceo
				6	Violaceo
				7	Nero violaceo
FRUTTO: SIMMETRIA (CNR) posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto		FRUTTO: POS MASSIMO (U IZIONE DEL DIAMETRO POV 27)		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
1	<u>Simmetrico (Grappuda)</u>	1	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2	Centrale (Morona, Colombina)	2	Arrotondato
3	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3 (CNR)	Subconico
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3	Appiattita (Leccino)				
NOCCILO: FORMA (CNR)		NOCCILO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCILO: DIMENSIONE (CNR)	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	Simmetrico (Negrillo)	1	Piccolo (< 0,3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2	Medio (da 0,3 a 0,45 g; Grappuda)
	3 – Ellissoidale breve (Carbuncion)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (> 0,45 g; Nostrana di Brisighella)
	4 – Ovoidale (Grappuda)				

NOCCILO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCILO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCILO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)			
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechin de Granada)		
2	<u>Centrale</u> (Picual)	2	<u>Rugosa (Nostrana di Brisighella)</u>	3	Scarsi		
3	<u>Verso l'apice</u> (Chorruo)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5	<u>Media presenza</u> (Picual)		
				7	Forte presenza		
				9	Presenza molto forte		
NOCCILO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCILO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCILO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)			
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1	<u>Breve rostro</u> (Rossina)		
	<u>2 – Arrotondata</u> (Morona, Grappuda)		<u>2 – Arrotondata</u> (Carbuncion)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)		
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)						
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)						
MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)							
DCA3	243-249	DCA9	207-207	DCA18	173-177	GAPU103	138-176
DCA4	132-132	DCA16	151-176	EMO90	187-193		
DCA5	199-209	DCA17	113-117	GAPU101	200-219		
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Peso medio di 100 drupe: 250,54 grammi (O).							
La fioritura è contemporanea alla cv Frantoio, autocompatibile (O). La maturazione delle drupe avviene tra la II e la III decade di ottobre (O). La produttività è mediamente alternante (O). La rizogenesi è media (40-50%) (O).							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
E' una pianta sensibile alla mosca e alle basse temperature (O).							

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Le olive prodotte da questa pianta si prestano alla produzione di olio (O). Resa al frantoio 16% (O).
CARATTERISTICHE COMPOSITIVE ED ORGANOLETTICHE DELL'OLIO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
<p>Il contenuto in acido oleico varia dal 63 al 73%, con un rapporto monoinsaturi/polinsaturi di circa 6. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 130 e 270 ppm, espresso in acido gallico.</p> <p>L'olio monovarietale di Montegibbio si caratterizza per l'intensità elevata del fruttato di oliva accompagnato da sentori erbacei e da una spiccata piccantezza. Sia all'olfatto sia al gusto è preponderante il profumo di pomodoro accompagnato da note di carciofo, vegetale e una lieve nota di mandorla.</p>



Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**PIEVE DI CUSIGNANO RER V 181**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i> L.
Nome comune: Pieve di Cusignano		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuno		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 15/01/2021
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Campo Strada per Gabbiano (PR) 268 m s.l.m. (44°46'17.72''N – 10°02'52.27''E)	1	Oltre 50 anni
Azienda Agrituristica Il Cerreto (Pieve del Cerreto - PR) 263m s.l.m. (44°46'31.50''N – 10°03'20.51''E)	10	9 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Campi Collezione		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		

	
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>

	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Una carta di livello dell'878 può far pensare alla presenza di un oliveto nel piacentino, in questo documento è infatti previsto un canone di olio, così come il polittico Bobbiese del X° secolo lo faceva supporre nel parmense; in particolare questa testimonianza, se pur frammentaria, ha la particolarità di specificare la produzione di olio di questo oliveto, che si aggira intorno alle 500 libbre (Pini, 1980).

In questo periodo storico sempre con maggiore frequenza vi sono passaggi di proprietà, a causa del sistematico avvicendamento gerarchico, tipico del Medioevo. I documenti redatti in seguito agli accordi presi spesso rilevano la presenza di toponimi direttamente collegati all'olivicoltura è il caso di Castro Oleriano che viene ceduto al comitato di Parma nel 944 (Rombaldi, 1978).

Tra il tredicesimo e il quattordicesimo secolo si ha probabilmente il raggiungimento della massima diffusione dell'olivicoltura nell'Italia settentrionale, vari atti citano gli olivi di Miserazzano e gli strumenti che venivano usati per estrarre l'olio (Pini, 1980)

Nel tredicesimo secolo, che l'ulivo fosse coltivato nel parmense, è testimoniato dal fatto che se ne fa menzione al pari di colture risaputamente più importanti: nel "1234 il freddo fa gelare le viti i fichi e gli uliveti" (Dall'Acqua e Lucchesi, 1979). È proprio il freddo una delle cause dell'alternata presenza degli olivi nell'Emilia.

Nel 1258, in uno statuto della parmense repubblica veniva ordinata la messa a dimora, in tutto il territorio di montagna, dell'olivo. Il capitolato imposto dal podestà Giberto Da Gente elencava anche tutte le località in cui gli olivi dovevano essere coltivati.

In seguito a questo capitolato Bianchedi, nel 1880, scrive che "dopo qualche lustro si videro le coste di molti dei nostri colli floride e popolate d'olivi che vi prosperarono per oltre due secoli".

Per ultima si annovera l'opera dell'Ingegnere Camillo Bianchedi che nel 1880 scrive, in chiave lodevolmente propositiva, L'olivo sulle colline parmensi, con l'intento di poter ripristinare questa antica coltivazione di cui sono rimasti come testimonianza "olivi sparsi e non pochi anche prosperosi e secolari, accennanti indubbiamente ad una più estesa florida e propizia coltivazione di quella pianta".

Ancora oggi la toponomastica mantiene vive le memorie e la traccia che gli olivi hanno lasciato nel tempo e che successivi avvenimenti hanno cancellato; ad esempio nel parmense esiste una valle denominata Olivelle, e presso il ponte del Rio Fabiola esiste un'altra località denominata Olive (Lona et al., 1981).

Nel caso specifico di questo olivo, gli agricoltori locali lo indicano come un vecchio genotipo derivato da seme. Successivamente è stato propagato per la diffusione in zona.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Noceto, Pieve di Cusignano (PR)

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

GANINO T., BEGHÈ D., NISI R., FABBRI A. (2006). Provenance of *Olea europaea* L. germplasm of Emilia. Proceedings in Olivebioteq 2006 Second International Seminar "Biotechnology and quality of olive tree products around the mediterranean basin" 5-10 november 2006, Marsala-Mazzara del Vallo, Italy, 1: 77-85.




GANINO T., BEGHÈ D., VALENTI S., NISI R., FABBRI A. (2007). RAPD and SSR markers for characterization and identification of ancient cultivars of *Olea europaea* L. in the Emilia region. *Genetic Resources and Crop Evolution*. 54:7, 1531-1540.








GANINO T., FABBRI A. (2008) – Genetic characterization of *Olea europaea* L. germplasm in Northern Italy. Proceedings of the 5th International Symposium on Olive Growing, 27 september – 2 october 2004, Izmir. *Acta Horticulturae*, 1:95-102.

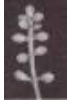

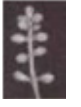





BEGHÈ D. (2008). Studio sulla Variabilità genetica e sulla provenienza di *Olea europaea* L. in Emilia. Ph. D. Thesis, Dipartimento di Biologia Evolutiva e Funzionale, Università di Parma, Italy, pp.141.




NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		DENSITÀ DELLA CHIOMA (UPOV 3)	
3	Bassa (Aloreña, Carbuncion di Carpineta)	3	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5	<u>Espanso (Picual, Carbuncion)</u>	5	Media (Picudo)
5	<u>Media (Picual, Colombina)</u>	7	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7	<u>Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)</u>

Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)					
7	Elevata (Lechin de Sevilla, Leccino)				
LAMINA FOGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: COLORE DELLA PAGINA SUPERIORE (UPOV 11)	
1	Molto piccola (< 3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1	<u>Verde (Lechin de Sevilla)</u>
3	Piccola (da 3 a 4 cm²; Moaraiolo, Lechin de				
5	<u>Media</u> (da 4 a 6 cm ² ; Colombina, Picual)		<u>2– Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)</u>	2	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm²; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – ellittica (manzanilla, moraiolo)	3	Verde chiaro
				(CNR)	

LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)	
1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		<u>1 – Piatta</u> (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2	<u>Piana</u> (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)		2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)		3 – Tangente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)
4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				<u>4 – Molto aperto (Carbuncion)</u>







INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
	1 – Corta (< 22 mm; Grappuda)		1 – Compatta (Grappuda)		3 – Scarsa (Leccino)
	2 – Media (da 22 a 32 mm; Carbuncion di Carpineta)		2 – Rada (Nostrana di Brisighella)		5 – Media (Carbuncion di Carpineta)
	3 – Lunga (> 32 mm; Nostrana di Brisighella)				7 – Elevata (Nostrana di Brisighella)

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 100 frutti ben conformati)					
FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA (UPOV 22)		FRUTTO: COLORE A RACCOLTA (CNR)	
1	Molto piccolo (< 1,5 g Mortellino)		1 – Allungata, ellissoidale (Cornezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaiano
5	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)		2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di)			4	Rosso violaceo
9	Molto grande (> 6 g; Gordal Sevillana, Oliva grossa)		3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiolo)	5	Verde violaceo
				6	Violaceo
				7	Nero violaceo
FRUTTO: SIMMETRIA (CNR)		FRUTTO: POS MASSIMO (U		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto		IZIONE DEL DIAMETRO POV 27)			
1	<u>Simmetrico (Grappuda)</u>	1	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2	Centrale (Morona, Colombina)	2	<u>Arrotondato</u>
3	Asimmetrico (Correggiolo di)	3	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3	Subconico

	Montegridolfo)			(CNR)	
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: DIMENSIONE (CNR)	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	Simmetrico (Negrillo)	1	Piccolo (< 0,3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2	Medio (da 0,3 a 0,45 g; Grappuda)
	3 – Ellissoidale breve (Carbuncion)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (> 0,45 g; Nostrana di Brisighella)

	4 – Ovoidale (Grappuda)				
---	-------------------------	--	--	--	--

NOCCIOLO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechin de Granada)
2	Centrale (Picual)	2	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorruo)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5	Media presenza (Picual)
				7	Forte presenza
				9	Presenza molto forte

NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1	<u>Breve rostro (Rossina)</u>
	<u>2 – Arrotondata</u> <u>(Morona, Grappuda)</u>		<u>2 – Arrotondata</u> <u>(Carbuncion)</u>	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				

MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)

DCA3	232-239	DCA9	205-205	DCA18	173-177	GAPU103	162-176
DCA4	132-134	DCA16	151-155	EMO90	185-189		
DCA5	207-209	DCA17	115-179	GAPU101	191-200		

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Peso medio di 100 drupe: 251,90 grammi (O).

La fioritura è intermedia (I decade di Giugno) (O). La maturazione delle drupe avviene tra la II e la III decade di ottobre (O). La produttività è elevata e scarsamente alternante (O). La rizogenesi è media (35-50%) (O).

OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

E' una pianta sensibile alla mosca e alle basse temperature (O).

OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)



Le olive prodotte da questa pianta si prestano alla produzione di olio (O). Resa al frantoio 13% (O).


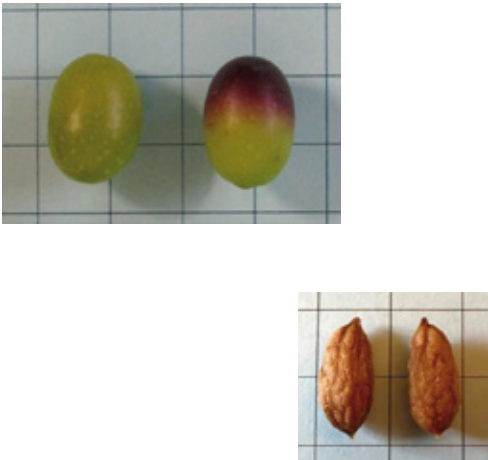
Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**RUGINELLI RER V 182**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i> L.
Nome comune: Ruginelli		
Sinonimi accertati: Clone di Frantoio		
Sinonimie errate: nessuno		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 15/01/2021
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Territorio di Viazzano – Varano dé Melegari (PR) 357 m s.l.m. (44°41'58.67''N – 10°03'36.97''E)	4	Da 30 anni a oltre 100 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Campi Collezione		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		

	
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>

	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	

Una carta di livello dell'878 può far pensare alla presenza di un oliveto nel piacentino, in questo documento è infatti previsto un canone di olio, così come il polittico Bobbiese del X° secolo lo faceva supporre nel parmense; in particolare questa testimonianza, se pur frammentaria, ha la particolarità di specificare la produzione di olio di questo oliveto, che si aggira intorno alle 500 libbre (Pini, 1980).

In questo periodo storico sempre con maggiore frequenza vi sono passaggi di proprietà, a causa del sistematico avvicendamento gerarchico, tipico del Medioevo. I documenti redatti in seguito agli accordi presi spesso rilevano la presenza di toponimi direttamente collegati all'olivicoltura è il caso di Castro Oleriano che viene ceduto al comitato di Parma nel 944 (Rombaldi, 1978).

Tra il tredicesimo e il quattordicesimo secolo si ha probabilmente il raggiungimento della massima diffusione dell'olivicoltura nell'Italia settentrionale, vari atti citano gli olivi di Miserazzano e gli strumenti che venivano usati per estrarre l'olio (Pini, 1980)

Nel tredicesimo secolo, che l'ulivo fosse coltivato nel parmense, è testimoniato dal fatto che se ne fa menzione al pari di colture risaputamente più importanti: nel "1234 il freddo fa gelare le viti i fichi e gli uliveti" (Dall'Acqua e Lucchesi, 1979). È proprio il freddo una delle cause dell'alternata presenza degli olivi nell'Emilia.

Nel 1258, in uno statuto della parmense repubblica veniva ordinata la messa a dimora, in tutto il territorio di montagna, dell'olivo. Il capitolato imposto dal podestà Giberto Da Gente elencava anche tutte le località in cui gli olivi dovevano essere coltivati.

In seguito a questo capitolato Bianchedi, nel 1880, scrive che "dopo qualche lustro si videro le coste di molti dei nostri colli floride e popolate d'olivi che vi prosperarono per oltre due secoli".

Per ultima si annovera l'opera dell'Ingegnere Camillo Bianchedi che nel 1880 scrive, in chiave lodevolmente propositiva, L'olivo sulle colline parmensi, con l'intento di poter ripristinare questa antica coltivazione di cui sono rimasti come testimonianza "olivi sparsi e non pochi anche prosperosi e secolari, accennanti indubbiamente ad una più estesa florida e propizia coltivazione di quella pianta".

Ancora oggi la toponomastica mantiene vive le memorie e la traccia che gli olivi hanno lasciato nel tempo e che successivi avvenimenti hanno cancellato; ad esempio nel parmense esiste una valle denominata Olivelle, e presso il ponte del Rio Fabiola esiste un'altra località denominata Olive (Lona et al., 1981).

Nel caso specifico di questo olivo, gli agricoltori locali lo indicano come un vecchio genotipo derivato da seme. Successivamente è stato propagato per la diffusione in zona.

L'olivo in questione, da indagini territoriali, sembra che sia stato originato da vecchie ceppaie presenti e diffuse sul territorio.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Val Ceno (PR)

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

GANINO T., BEGHÈ D., NISI R., FABBRI A. (2006). Provenance of *Olea europaea* L. germplasm of Emilia. Proceedings in Olivebioteq 2006 Second International Seminar "Biotechnology and quality of olive tree products around the mediterranean basin" 5-10 november 2006, Marsala-Mazzara del Vallo, Italy, 1: 77-85.

GANINO T., BEGHÈ D., VALENTI S., NISI R., FABBRI A. (2007). RAPD and SSR markers for characterization and identification of ancient cultivars of *Olea europaea* L. in the Emilia region. *Genetic Resources and Crop Evolution*. 54:7, 1531-1540.

GANINO T., FABBRI A. (2008) – Genetic characterization of *Olea europaea* L. germplasm in Northern Italy. Proceedings of the 5th International Symposium on Olive Growing, 27 september – 2 october 2004, Izmir. *Acta Horticulturae*, 1:95-102.




BEGHÈ D. (2008). Studio sulla Variabilità genetica e sulla provenienza di *Olea europaea* L. in Emilia. Ph. D. Thesis, Dipartimento di Biologia Evolutiva e Funzionale, Università di Parma, Italy, pp.141.








NOTE









DESCRIZIONE MORFOLOGICA




PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)



VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		DENSITÀ DELLA CHIOMA (UPOV 3)	
3	Bassa (Aloreña, Carbuncion di Carpineta)	3	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5	<u>Espanso (Picual, Carbuncion)</u>	5	Media (Picudo)
5	<u>Media (Picual, Colombina)</u>	7	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7	<u>Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)</u>

	Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)				
7	Elevata (Lechin de Sevilla, Leccino)				
LAMINA FOGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: COLORE DELLA PAGINA SUPERIORE (UPOV 11)	
1	Molto piccola (< 3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1	<u>Verde (Lechin de Sevilla)</u>
3	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
5	<u>Media</u> (da 4 a 6 cm ² ; Colombina, Picual)		<u>2- Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di 2 Montegridolfo)</u> (Gorda)	Verde	scuro Sevillana)
7	Grande (> 6 cm ² ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – ellittica (manzanilla, moraiolo)	3	Verde chiaro
				(CNR)	

LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)	
1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		<u>1 – Piatta</u> (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2	<u>Piana</u> (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)		2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)		3 – Tangente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)
4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				<u>4 – Molto aperto (Carbuncion)</u>







INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
	1 – Corta (< 22 mm; Grappuda)		1 – Compatta (Grappuda)		3 – Scarsa (Leccino)
	2 – Media (da 22 a 32 mm; Carbuncion di Carpineta)		2 – Rada (Nostrana di Brisighella)		5 – Media (Carbuncion di Carpineta)
	3 – Lunga (> 32 mm; Nostrana di Brisighella)				7 – Elevata (Nostrana di Brisighella)

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 100 frutti ben conformati)					
FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA (UPOV 22)		FRUTTO: COLORE A RACCOLTA (CNR)	
1	Molto piccolo (< 1,5 g Mortellino)		1 – Allungata, ellissoidale (Cornezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaiano
5	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)		2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di)			4	Rosso violaceo
9	Molto grande (> 6 g; Gordal Sevillana, Oliva grossa)		3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiolo)	5	Verde violaceo
				6	Violaceo
				7	Nero violaceo
FRUTTO: SIMMETRIA (CNR)		FRUTTO: POS MASSIMO (U		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto		IZIONE DEL DIAMETRO POV 27)			
1	<u>Simmetrico (Grappuda)</u>	1	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2	Centrale (Morona, Colombina)	2	Arrotondato

3	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3 (CNR)	Subconico
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	<u>Arrotondata (Ghiacciolo)</u>				
3	<u>Appiattita (Leccino)</u>				
NOCCIOLIO: FORMA (CNR)		NOCCIOLIO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLIO: DIMENSIONE (CNR)	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	<u>Simmetrico</u> (Negrillo)	1	Piccolo (< 0,3 g; Rossina)
	<u>2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)</u>	2	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2	<u>Medio (da 0,3 a 0,45 g; Grappuda)</u>
	3 – Ellissoidale breve (Carbuncion)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (> 0,45 g; Nostrana di Brisighella)

	4 – Ovoidale (Grappuda)				
---	-------------------------	--	--	--	--

NOCCIOLIO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLIO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLIO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechin de Granada)
2	<u>Centrale (Picual)</u>	2	<u>Rugosa (Nostrana di Brisighella)</u>	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorruo)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5	<u>Media presenza (Picual)</u>
				7	Forte presenza

				9	Presenza molto forte		
NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)			
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1	<u>Breve rostro (Rossina)</u>		
	<u>2 – Arrotondata</u> (Morona, Grappuda)		<u>2 – Arrotondata</u> (<u>Carbuncion</u>)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)		
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)						
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)						
MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)							
DCA3	237-243	DCA9	183-207	DCA18	177-177	GAPU103	164-176
DCA4	132-134	DCA16	151-157	EMO90	187-193		
DCA5	199-207	DCA17	117-143	GAPU101	186-200		
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Peso medio di 100 drupe: 201,80 grammi (O).							
La fioritura è intermedia (I decade di Giugno). Pianta autocompatibile (O). La maturazione delle drupe avviene tra la II e la III decade di ottobre (O). La produttività è buona e mediamente alternante (O). La rizogenesi è media (40-50%) (O).							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
E' una pianta sensibile alla mosca e alle basse temperature (O).							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Le olive prodotte da questa pianta si prestano alla produzione di olio (O). Resa al frantoio 13% (O).							
CARATTERISTICHE COMPOSITIVE ED ORGANOLETTICHE DELL'OLIO (O).							
Il contenuto in acido oleico è in media del 78%, con un rapporto monoinsaturi/polinsaturi di circa 11. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali è di circa 250 ppm, espresso come acido gallico. Il profilo sensoriale è caratterizzato da un buon profumo di fruttato verde di oliva accompagnato da note di mandorla carciofo a cui si affiancano lievi profumi di vegetale e pomodoro. Al gusto si conferma una intensità media di fruttato verde di oliva e prevale il sentore di mandorla accompagnato da medie intensità di piccante e, in misura minore, di note amare.							






Allegato




L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

VERNASCA RER V 183

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i> L.
Nome comune: Vernasca		
Sinonimi accertati: Vernasca Alto		
Sinonimie errate: nessuno		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 15/01/2021
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Campo Nicoli – Vernasca (PC) 377 m s.l.m. (44°48'08.77''N – 9°51'14.23''E)	5	40 anni
Podere Illica – San Lorenzo di Castell'Arquato (PC) 166 m s.l.m. (44°51'37.48''N – 9°53'30.09''E)	20	15 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Campi Collezione		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
 		

<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>
---------------	--------------

	
	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Una carta di livello dell'878 può far pensare alla presenza di un oliveto nel piacentino, in questo documento è infatti previsto un canone di olio, così come il polittico Bobbiese del X° secolo lo faceva supporre nel parmense; in particolare questa testimonianza, se pur frammentaria, ha la particolarità di specificare la produzione di olio di questo oliveto, che si aggira intorno alle 500 libbre (Pini, 1980).</p> <p>Nel piacentino fino a duecento anni fa esistevano dei frantoi, ne è testimonianza un documento del 1821 del Catasto Napoleonico conservato presso l'Archivio Storico di Piacenza nel quale, per motivi fiscali, vi sono elencati tutti i beni del Comune di Nibbiano e dove si annovera l'esistenza di almeno un torchio da olio a Trevozzo (Anonimo, 2003).</p> <p>Nel caso dell'olivo in questione, il Sig. Nicoli (proprietario degli olivi) li ha sempre visti. La presenza di olivi nel territorio del comune di Vernasca è testimoniata dal capitano Antonio Boccia, che al seguito dell'esercito napoleonico, mentre nel 1805 stava percorrendo i territori montani del Ducato ne fece un dettagliato resoconto storico economico e statistico. In particolare, relativamente al versante di Vernasca rivolto verso la Val d'Ongina dove si trova il genotipo qui descritto, scrive " Questa valle non è delle più felici.....le coste però, che sono rivolte al Sud-Est, potrebbero supplire in qualche modo alla scarsezza comune dei prodotti se si coltivasse un ramo d'agricoltura ch'è quasi generalmente trascurato, vale a dire la piantagione di ulivi, i quali vegeti e rigogliosi allignano nella costa sotto le case dei Mazzoni, ove se ne conta qualche centinaio" Infine, con una mentalità decisamente attuale ne auspicava lo sviluppo della coltivazione. In particolare scriveva che "Spetterebbe alla nuovamente stabilita Accademia d'Agricoltura il promuovere la propagazione di questo ramo importante e necessario (ossia dell'olivicultura, n.d.A.), che oramai va perdendosi, non tanto per dapocaggine, quanto per ignorarsi in questi monti la vera maniera di piantarli e coltivarli (Boccia A, "Viaggio ai monti di Piacenza (1805). Collana Fonti di storia piacentina, T.E.P., 1977).</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Il genotipo è diffuso nel territorio comunale, soprattutto nel versante della Valle dello Stirone</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	

GANINO T., BEGHÈ D., NISI R., FABBRI A. (2006). Provenance of *Olea europaea* L. germplasm of Emilia. Proceedings in Olivebioteq 2006 Second International Seminar "Biotechnology and quality of olive tree products around the mediterranean basin" 5-10 november 2006, Marsala-Mazzara del Vallo, Italy, 1: 77-85.




GANINO T., BEGHÈ D., VALENTI S., NISI R., FABBRI A. (2007). RAPD and SSR markers for characterization and identification of ancient cultivars of *Olea europaea* L. in the Emilia region. Genetic Resources and Crop Evolution. 54:7, 1531-1540.

GANINO T., FABBRI A. (2008) – Genetic characterization of *Olea europaea* L. germplasm in Northern Italy. Proceedings of the 5th International Symposium on Olive Growing, 27 september – 2 october 2004, Izmir. *Acta Horticulturae*, 1:95-102.









BEGHÈ D. (2008). Studio sulla Variabilità genetica e sulla provenienza di *Olea europaea* L. in Emilia. Ph. D. Thesis, Dipartimento di Biologia Evolutiva e Funzionale, Università di Parma, Italy, pp.141.









NOTE



Le 5 piante di Vernasca derivano dalla suddivisione di una vecchia ceppaia presente storicamente in quella parte della collina chiamata “Campo Olivi”





DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		DENSITÀ DELLA CHIOMA (UPOV 3)	
3	Bassa (Aloreña, Carbuncion di Carpineta)	3	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5	<u>Espanso (Picual, Carbuncion)</u>	5	Media (Picudo)
5	<u>Media (Picual, Colombina)</u>	7	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7	<u>Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)</u>
	Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)				
7	Elevata (Lechin de Sevilla, Leccino)				
LAMINA FOGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: COLORE DELLA PAGINA SUPERIORE (UPOV 11)	
1	Molto piccola (< 3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1	<u>Verde (Lechin de Sevilla)</u>
3	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
5	<u>Media (da 4 a 6 cm²; Colombina, Picual)</u>		<u>2– Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)</u>	2	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm ² ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – ellittica (manzanilla, moraiolo)	3	Verde chiaro
				(CNR)	







LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)	LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)	LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)
---	-----------------------------------	---------------------------------------

1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		1 – Piatta (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2	Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)		2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)		3 – Tangente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)
4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				<u>4 – Molto aperto (Carbuncion)</u>

FIORE					
INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
	1 – Corta (< 22 mm; Grappuda)		1 – Compatta (Grappuda)		3 – Scarsa (Leccino)
	<u>2 – Media (da 22 a 32 mm; Carbuncion di Carpineta)</u>		<u>2 – Rada (Nostrana di Brisighella)</u>		5 – Media (Carbuncion di Carpineta)
	3 – Lunga (> 32 mm; Nostrana di Brisighella)				7 – Elevata (Nostrana di Brisighella)

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 100 frutti ben conformati)					
FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA (UPOV 22)		FRUTTO: COLORE A RACCOLTA (CNR)	
1	Molto piccolo (< 1,5 g Mortellino)		1 – Allungata, ellissoidale (Cornezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaiano
5	<u>Medio (da 2 a 4 g; Colombina)</u>		2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di)			4	Rosso violaceo
9	Molto grande (> 6 g; Gordal)			5	Verde violaceo

	Sevillana, Oliva grossa)		3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiolo)		
				6	Violaceo
				7	Nero violaceo
FRUTTO: SIMMETRIA (CNR) posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto		FRUTTO: POS MASSIMO (U IZIONE DEL DIAMETRO POV 27)		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
1	Simmetrico (Grappuda)	1	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2	Centrale (Morona, Colombina)	2	Arrotondato
3	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3 (CNR)	Subconico
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLA: FORMA (CNR)		NOCCIOLA: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLA: DIMENSIONE (CNR)	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	Simmetrico (Negrillo)	1	Piccolo (< 0,3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2	<u>Medio (da 0,3 a 0,45 g; Grappuda)</u>
	3 – Ellissoidale breve (Carbuncion)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (> 0,45 g; Nostrana di Brisighella)
	4 – Ovoidale (Grappuda)				

NOCCILO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCILO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCILO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)			
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechin de Granada)		
2	<u>Centrale</u> (Picual)	2	<u>Rugosa</u> (Nostrana di Brisighella)	3	Scarsi		
3	Verso l'apice (Chorruo)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5	Media presenza (Picual)		
				7	Forte presenza		
				9	Presenza molto forte		
NOCCILO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCILO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCILO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)			
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1	Breve rostro (Rossina)		
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)		2 – Arrotondata (Carbuncion)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)		
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)						
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)						
MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)							
DCA3	232-243	DCA9	185-207	DCA18	179-185	GAPU103	152-189
DCA4	132-189	DCA16	148-151	EMO90	187-193		
DCA5	207-207	DCA17	115-181	GAPU101	193-207		
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Peso medio di 100 drupe: 145,20 grammi (O).							
La fioritura è medio tardiva (II decade di Giugno), autocompatibile (O). La maturazione delle drupe avviene tra la II e la III decade di ottobre (O). La produttività è mediamente alternante (O). La rizogenesi è media (35-40%) (O).							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
E' una pianta sensibile alla mosca e alle basse temperature (O).							



OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Le olive prodotte da questa pianta si prestano alla produzione di olio (O). Resa al frantoio 13% (O).
CARATTERISTICHE COMPOSITIVE ED ORGANOLETTICHE DELL'OLIO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Il contenuto in acido oleico varia dal 72 al 77%, con un rapporto monoinsaturi/polinsaturi di circa 10. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 190 e 280 ppm, espresso in acido caffeico. Il profilo sensoriale si caratterizza per un fruttato intenso, note erbacee e una piccantezza pronunciata che prevale sul gusto amaro. All'olfatto il profumo si compone di una spiccata nota di vegetale accompagnata dal pomodoro e da lievi profumi di mandorla e carciofo. Al gusto vengono percepiti sentori di mandorla, carciofo e pomodoro in equilibrio tra loro.





L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

BIANCHELLA RER V 184

FRUMENTO TENERO		
Famiglia: <i>Poaceae</i>	Genere: <i>Triticum</i>	Specie: <i>Triticum aestivum</i> L. emend. Fiori et Paol.
Nome comune: <i>Bianchella</i>		
Sinonimi accertati: <i>Bianchetta, Civitella, Gentile bianco con le reste</i>		
Sinonimie errate: <i>Calbigia Bianca, Gentil Bianco</i>		
Denominazioni dialettali locali: <i>Bianchella</i> (tutta la Romagna)		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda		Anni di presenza in azienda
Azienda Cappelletti Fabio – Dovadola (FC)		2
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: az. Porfiri Oriana Urbisaglia (MC)		
Azienda incaricata della moltiplicazione del seme: Azienda Cappelletti Fabio – Dovadola (FC)		
		

<i>Spiga allo stadio latteo-ceroso</i>	<i>Pianta in campo con spiga</i>
	
<i>Spiga a maturazione</i>	<i>Cariossidi</i>

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Alla fine del Settecento, il sacerdote e scienziato forlivese padre **Cesare Majoli**, nella sua “*Plantarum Collectio*”, indica come “*Triticum Siligineum*” la “...*Bianchetta o Civitella dei Toscani...*”. avente “...*Spiga media, con calice a quattro fiori, glabro. Gluma con lunghe reste. Asse pure glabro... ..Semi giallo scuri...*” e, fra le note, si esprime così “...*Coltivato in Toscana, dove viene detto Bianchetta perché nella maturazione si schiariscono i calici ... fruttifica abbondantemente e dà ottima farina...*”. Invece l’immagine di “*Triticum Siligineum C. B.*”, presente in questo testo sembra rappresentare un grano tenero, a spiga aristata bianca particolarmente regolare, cioè con le reste di lunghezza non troppo diversa le une dalle altre.

Le fonti immediatamente successive, ovvero il **Gallizioli**, E quest’ultimo, pur avendo insegnato al liceo faentino, e riportando i nomi delle entità botaniche nei vari dialetti romagnoli, è pur sempre uno scienziato molto teorico e poco pratico, e molto più legato al suo territorio di origine, la Toscana, piuttosto che alla Romagna.

Egli è seguito abbastanza fedelmente dal **Morri**, confermano l’equivoco.

Il Vocabolario di dialetto romagnolo di quest’ultimo, nel 1843, così riporta a proposito della *Bianchella*:

“...*Civitella Bianca o Bianchetta, o Tosello, il Grano di Sesto, la Calbigia Bianca, la Calbigia Rossa, sono altrettante varietà i cui grani hanno la sostanza interna molto bianca...*”. Il sinonimo di “Tosello”, che indica in genere grani teneri mutici, ci confonde ulteriormente le idee.

Ciò implica appunto una caratterizzazione appunto come grano tenero aristato con la spiga di colore chiaro.

Più complicata è la situazione delineata dal Vocabolario di agricoltura del 1892 di **Eugenio Canevazzi** e **Francesco Marconi** edito a Rocca San Casciano.

Questo affianca di nuovo, come sinonimi, dei grani che ci sembrano molto diversi “...*grano gentile bianco con la reste, o civitella bianca o calbigia bianca, o bianchetta o bianchino...*” mentre più avanti mostra la *Civitella* collocata addirittura tra i grani grossi da Cosimo Trinci. Quindi con questa sinonimia proposta di *Gentil Bianco con la Resta* conferma la *Bianchetta* come un grano **tenero aristato** ben conosciuto. Più avanti, con la sinonimia proposta di *Calbigia Bianca*, la definisce come grano **tenero mutico**, aggiungendo così il dubbio equivoco “grano aristato o grano mutico?” a quello già presente dall’epoca del Manetti di “grano tenero o grano turgido?”.

La classificazione Il francese Heuzé contempla un grano diffuso nelle Romagne, il **Blé des Romagnes**, e lo attribuisce alla classe 29° della classificazione Vilmorin, descrivendolo come: “...*Spiga quadrata, più o meno compatta, giallastra, sottile allungata lasca, leggermente più larga sulla faccia che sul profilo delle spighe, che sono serrate, poco larghe. Grano aristato con reste fini, lunghe e divergenti. Glume allungate ed accidentalmente tronche. Seme allungato grosso, giallo rossastro, fine corneo a frattura amilacea. Culmo generalmente pieno nella sua parte superiore...*”.

Questa descrizione sembra attagliarsi a quanto abbiamo visto finora della *Bianchetta*.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

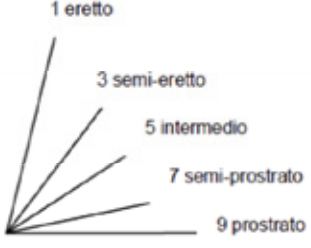








BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO





















- Canevazzi E., Marconi F.: “*Vocabolario di agricoltura*” Licinio Cappelli Editore – Rocca San Casciano, 1892
- Ciferri R.: “*Inchiesta preliminare sulle razze di frumento coltivate in Italia nel 1939-40*” Tipografia Editrice Mariano Ricci – Firenze, 1941
- Gallizioli F.: “*Elementi botanico-agrarj del dottore Filippo Gallizioli* “ Nella Stamperia di Borgo Ognissanti - Firenze, 1809-1812
- Heuzé G.: “*Les plantes alimentaires*” Librairie agricole de la Maison Rustique - Paris, 1872
- Morri A.: “*Vocabolario Romagnolo – Italiano*” dai tipi di Pietro Conti all’Apollo – Faenza, 1840
- Sindacato Nazionale Fascista Tecnici Agricoli: “*I Progressi della Granicoltura Italiana: Relazione e Mostra*” Tipografia della Camera dei Deputati/Ditta Carlo Colombo - Roma, 1929




Altre fonti che confermano il legame diretto della denominazione di *Bianchetta*, al territorio romagnolo sono, nel 1929, gli atti de “*I Progressi della Granicoltura Italiana: Relazione e Mostra*” dove la *Bianchetta* viene così citata accanto alle altre varietà locali presenti congiuntamente nella montagna forlivese “*...In montagna è ancora abbastanza diffusa la Calbigia, ed in minor misura varietà diverse, non ben distinte, miste di Rieti, di Cologna, di **Bianchetta**, e tipi turgidi...*”.


Notiamo quindi che l’autore, parlando anche di compresenza di “*tipi turgidi*”, suggerisce che la *Bianchetta* **non sia** un grano turgido.

Nel 1940 Raffaele Ciferri, nella sua prima grande inchiesta, lo lega di nuovo al territorio della provincia di Forlì dove lo cita presente come *Bianchetto*.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)					
PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante. Le foglie e la glaucescenza si osservano negli stadi 60-65 (inizio-metà antesi); il culmo 60-69 (metà-fine fioritura); le spighe vanno valutate negli stadi 80-92 (da riempimento a maturazione della cariosside)					
COLEOPTILE: COLORAZIONE ANTOCIANICA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2) * (Osservazione da realizzare allo stadio 25-29)			
1√	Assente o molto debole	1	1 – Eretto		
3	Debole	3	3 – Semi-eretto		
5	Media	5√	5 – Intermedio		
7	Forte	7	7 – Semi-prostrato		
9	Molto forte	9	9 – Prostrato		
PIANTA: FREQUENZA PIANTE CON FOGLIA A BANDIERA RICURVA (UPOV 4)		EPOCA DI EMERGENZA SPIGA (UPOV 5) * (Prima spighetta 1 visibile su 50% delle spighe. Indicare la data in riferimento a 2 varietà not ^e)		FOGLIA A BANDIERA: GLAUCESCENZA DELLA GUAINA (UPOV 6) *	
1	Nulla o molto bassa	1	Molto precoce	1	Assente o molto debole
3	Bassa	3	Precoce	3	Debole
5√	Media	5	Media	5	Media
7	Alta	7√	Tardiva	7√	Forte
9	Molto alta	9	Molto tardiva	9	Molto forte
FOGLIA A BANDIERA: GLAUCESCENZA DEL LEMBO (pagina inferiore)		LAUCESCENZA (UPOV 7) *		CULMO: GLAUCESCENZA DEL TRATTO FRA LA FOGLIA A BANDIERA E LA BASE DELLA SPIGA (UPOV 8)	
1	Assente o molto debole	1	Assente o molto debole	1	Assente o molto debole
3	Debole	3√	Debole	3	Debole
5	Media	5	Media	5	Media
7√	Forte	7	Forte	7	Forte
9	Molto forte	9	Molto forte	9√	Molto forte
PIANTA: ALTEZZA (UPOV 9) * (Indicare altezza in cm, con spiga e ariste, in riferimento a 2 varietà note)		PAGLIA: SPESSORE IN SEZIONE TRASVERSALE (UPOV 10) * (A metà tra spiga e nodo sottostante)		SPIGA: FORMA VISTA DI PROFILO (UPOV 11) *	
1	Molto bassa		1√ – Molto sottile		1 – Piramidale
3	Bassa		3 – Sottile		2√ – A bordi paralleli
5	Media		5 – Medio		3 – Semi-clavata
7√	Alta		7 – Spesso		4 – Clavata
9	Molto alta		9 – Molto spesso		5 – Fusiforme

SPIGA: DENSITÀ (UPOV 12) *		SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 13) (Escluse ariste/barbe)		ARISTE/BARBE: PRESENZA (UPOV 14) *	
1	Molto lassa	1	Molto corta		1 – Entrambi assenti
3	Lassa	3	Corta		
5√	Media	5	Media		2 – Barbe presenti
7	Compatta	7√	Lunga		3√ – Ariste presenti
9	Molto compatta	9	Molto lunga		
ARISTE/BARBE ALLA SOMMITÀ DELLA SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 15) *		SPIGA: COLORE (UPOV 16) *		SPIGA: PUBESCENZA DELLA SUPERFICIE CONVESSA DEL SEGMENTO APICALE DEL RACHIDE (UPOV 17)	
1	Molto corta	1√	Bianca		1 – Assente o molto lieve
3	Corta				3√ – Lieve
5√	Media				5 – Media
7	Lunga	2	Colorata		7 – Forte
9	Molto lunga				9 – Molto forte
GLUM INFERIORE: LARGHEZZA DELLA SPALLA (UPOV 18) (sulle spighe del III mediano della spiga)		GLUM INFERIORE: FORMA DELLA SPALLA (UPOV 19) (sulle spighe del III mediano della spiga)		GLUM INFERIORE: LUNGHEZZA DEL MUCRONE (UPOV 20) (sulle spighe del III mediano della spiga)	
	1 – Assente o molto stretta		1√ – Inclinata		1 – Molto corto
	3√ – Stretta		3 – Leggermente inclinata		3 – Corto
	5 – Media		5 – Dritta		5 – Medio
	7 – Larga		7 – Elevata		7√ – Lungo

	9 – Molto larga		9 – Molto elevate con presenza di un II becco		9 – Molto lungo
---	-----------------	---	---	---	-----------------

GLUMA INFERIORE: FORMA DEL MUCRONE (UPOV 21) (sulle spighe del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: ESTENSIONE DELLA PUBESCENZA INTERNA (UPOV 22) (sulle spighe del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: ESTENSIONE DELLA PUBESCENZA ESTERNA (sulle spighe del III mediano della spiga)	
	1 – Dritto	/		1√	Assente
	3 – Leggermente arcuato	3√	Debole	3	Debole
	5√ – Semi arcuato	5	Media	5	Media
	7 – Molto arcuato	7	Forte	7	Elevata
	9 – Genicolato	/		/	

CARIOSSIDE. Osservazioni su 100 cariossidi, possibilmente.

SEME: COLORE (UPOV 24) *		SEME: COLORAZIONE AL FENOLO (UPOV 25)		TIPO DI SVILUPPO (UPOV 26) *	
1	Bianco	1	Assente o molto lieve	1√	Invernale
		3	Lieve		
		5	Media	2	Alternativo
7	Forte				
2√	Rosso	9√	Molto forte	3	Primaverile

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Eventuali osservazioni su spigatura, fioritura, produzione, peso ettolitrico, ecc.

(L) Viene segnalato dal Majoli come di produzione abbondante, per i parametri dell'epoca.

OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.

Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

(A) Viene segnalato come abbastanza tollerante alla carie.

OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

(L) la farina vene segnalata dal Majoli come ottima.







L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

CALBIGIA RER V 185

FRUMENTO TENERO	
Famiglia: <i>Poaceae</i>	Genere: <i>Triticum</i> Specie: <i>Triticum aestivum</i> L. emend. Fiori et Paol.
Nome comune: <i>Calbigia</i>	
Sinonimi accertati: <i>Calbigia Bianca</i>	
Sinonimie errate: <i>Gentil Bianco</i>	
Denominazioni dialettali locali: <i>Calbisa</i> (tutta la Romagna)	
Rischio di erosione: elevato	
Data inserimento nel repertorio: Ultimo aggiornamento scheda:	
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	Anni di presenza in azienda
1) Azienda Biondi Mauro – Modigliana (FC)	primo
2) Azienda Cappelletti Fabio – Dovadola (FC)	primo
3) Azienda OrtiCà – Roncofreddo (FC)	primo
4) Azienda Marzocchi Arianna – Novafeltria (RN)	primo
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: azienda Porfiri Oriana - Urbisaglia (MC)	
Aziende incaricate della moltiplicazione del seme: Azienda Biondi Mauro – Modigliana (FC)/ Azienda Cappelletti Fabio – Dovadola (FC) Azienda OrtiCà – Roncofreddo (FC) / Azienda Marzocchi Arianna – Novafeltria (RN)	

	
<p><i>Spiga allo stadio latteo-ceroso</i></p>	<p><i>Pianta in campo con spiga</i></p>
	
<p><i>Spiga a maturazione</i></p>	<p><i>Cariossidi</i></p>

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La prima citazione riguardante la Romagna di tale denominazione è dovuta al già citato **Costanzo Felici** (Casteldurante, 1525 – Pesaro, 1585), medico marchigiano, residente a Rimini, contemporaneo e corrispondente di Ulisse Aldrovandi. Il Felici nel suo testo manoscritto “*Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo*”, fatto risalire al 1572, cita già il grano nella denominazione di **Calvisia**, o anche *Calvigia*, bianca e rossa, senza arista. Circa due secoli dopo il Felici la cita ancora il sacerdote riminese padre Giovanni Antonio **Battarra** nella sua “*Pratica agraria*”.

Dopo di che, a fine Settecento, troviamo ancora riferimenti alla *Calbigia* in Romagna e precisamente nel Cervese, da un fondo relativo ad una gestione di beni conventuali citato da Dante Bolognesi.

Nel 1843 nel Vocabolario di romagnolo di Antonio Morri in merito al “...*Gran zintil...*” troviamo “...*Grano Gentile, detto da Lin. Triticum hybernum, V. Calbisa, Bianchella...*”.

Mentre alla voce dialettale “*Calbisa*” riporta “...*s., f., Calbigia, Galbigia. Specie di grano gentile. V. Bianchetta*”.

Notiamo qui anche la presenza di una varietà definita come “*rossa*”.

Nel 1909 Egidio Pecchioni descrive ben due *Calbigie* sempre per il territorio Faentino una *Calbigia Bianca*, comune anche al territorio Aretino, con una “...*spiga bianca, liscia, rada, lunga, loppe lunghe...*”, e poi una *Calbigia Rossa* per la sola zona del Faentino con la “...*spiga rosso - bruna, lunga con qualche resta in cima, e seme bianco...*”. Qui, in contraddizione con le precedenti descrizioni, c'è la lunghezza della spiga e il colore bianco del seme.

Il Pecchioni viene ripreso quindi prima da Bassi nel 1924, che di suo aggiunge solo il colore rosso del seme della *Calbigia Bianca* e qualche nota agronomica, e poi anche da Marco Marro e Antonio Succi nel 1931.

La classificazione Vilmorin, riproduttori e vivaisti francesi, è il vero punto di riferimento del settore tra fine Ottocento ed inizio Novecento. È necessario approfondire quanto è riportato in questa per avere un quadro più chiaro sui rapporti dei vari ecotipi delle *Calbigie*, rosse e bianche all'epoca, con i *Gentili*, rossi e bianchi, loro possibili sinonimi.

TAB. 1 - CARATTERISTICHE DELLE CALBIGIE
E DELLE VARIETÀ MUTICHE SIMILI
NELLA CLASSIFICAZIONE VILMORIN DI FINE OTTOCENTO

Sez.	Spiga	Spighette	Glumelle	Paglia	Seme	Esempi
7	bianca, liscia, lunga, rada, qualche volta curva	discoste, più o meno larghe	ordinariamente lunghe	alta, vuota	rosso, lungo	<i>Calbigia</i>
9	bianca, liscia, rigida, diritta, sottile e acuminata, senz'essere rada	raccolte, strette	molto bianche, opache, dure, qualche volta aristate alla sommità della spiga	corta, grossa, vuota, dura	grosso, rossopallido	<i>Calbigia Rossa di Faenza</i>
15	affusolata o media, bianca, vellutata		coperte di peli corti e fitti che danno loro un aspetto vellutato		colorato	<i>Calbigia di alta montagna</i>

Osservando le caratteristiche dei grani appartenenti alla Sezione 7, si nota subito che, per *Calbigia*, senza specifiche ulteriori, s'intende un grano a spiga allungata molto chiara, se non effettivamente **bianca**, rada, a spiglette discoste con seme rosso. Quindi anche la denominazione di *Calbigia Bianca* si può considerare sinonimo di *Calbigia* senza alcuna specifica ulteriore.

Diverse sono le caratteristiche della *Calbigia Bianca* della Sezione 7, anche da quella *Rossa di Faenza* che appartiene invece alla Sezione 9.

E anche questa differenza risiede soprattutto nella forma della spiga, nella *Calbigia Bianca* rada, lunga e curva, ben diversa da quella della *Calbigia Rossa* che risulta invece, ripetiamo, dritta, sottile, non rada ed acuminata.

Quindi *Calbigia Bianca* e *Calbigia Rossa*, al di là del semplice colore, dovrebbero essere nettamente diverse, almeno in gran parte della Romagna.

La spiga **vellutata**, prevalente, rende la *Calbigia di Alta Montagna* facilmente distinguibile da tutte le altre, sia bianche che rosse.

Abbiamo di nuovo notizie affidabili, dovute a osservazioni dirette ed esperienze di campo, che ci aiutano a chiarire il quadro sulle *Calbigie* in Romagna all'inizio del Novecento, da parte di Francesco Todaro. In una sua pubblicazione del 1912 questo grande agronomo e genetista agrario racconta della provenienza delle *Calbigie* su cui ha lavorato, a spiga lunga e chiara (lui la descrive come **colorata**, anche se sembra comunque molto chiara nella immagine tratta dalla sua pubblicazione). Queste erano state raccolte in campi di *Gentil Rosso*, sia a Sogliano al Rubicone che a Dozza Imolese e non in coltivazioni in purezza.

La paglia è leggermente più lunga del *Gentil Rosso*, e anche la spiga è leggermente più lunga, più rada e lasca, il colore è più chiaro sia per la spiga che spesso anche per le cariossidi.

La descrizione che il Todaro riporta per il 1911 è di una spiga mutica colorata, lunga tra 14,5 e 16,5 cm, spiglette fertili tra le 20 e le 22, con un numero di cariossidi tra le 42 e le 44. Presenta quindi scarsa produttività ma elevata qualità, notevole soggezione alla ruggine e tendenza ad allettare, nonostante i suoi culmi abbastanza grossi alla base.

Questi caratteri recessivi possono comportare anche dei vantaggi relativi ad alcuni tipi di impiego (paglia più lunga e consistente per l'artigianato, maggior qualità della farina per pani e dolci di alto pregio).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Nel 1886, le *Calbigie* (al plurale) vengono citate anche nella Relazione del quadriennio del Comizio Agrario di Forlì che le colloca nell'elenco dei grani più coltivati del territorio. Soprattutto le *Calbigie Rosse* hanno avuto per la Romagna, e segnatamente per il Faentino, una buona stampa a partire dall'inizio del Novecento.

Eugenio Azimonti nel 1902 cita una *Calbigia Rossa* a Faenza.

Il Regio Laboratorio Autonomo di Chimica Agraria di Forlì (nel biennio 1927 -1928) usa, come varietà di confronto nelle sue prove nella montagna Forlivese, una *Calbigia Rossa* locale e afferma che questa era, all'epoca, la varietà di riferimento per le zone montane e che la sua resa era attorno ai 15 quintali per ettaro, circa un quarto in meno del "*Mentana*", in quel periodo ed in quella zona. Nel 1929, negli atti in coda alla grande manifestazione dei tecnici agricoli sui "*Progressi della granicoltura italiana*", si segnala la presenza di *Calbigie* diverse per la Romagna e le zone immediatamente limitrofe:

- *Calbigia Bianca* nelle province di Arezzo e Forlì.
- *Calbigia Rossa* nelle province di Forlì e Pesaro, anche se questa pubblicazione non ce ne dà descrizioni.

Nel 1940, nell'ultimo rilevamento di tale genere del Ventennio, troviamo una *Calbigia di Carpegna* per la provincia di Pesaro, quindi si conferma sostanzialmente la loro diffusione nei territori di Marche, Romagna, Toscana (e quindi Umbria per estrapolazione) segnalata anche dal De Cillis. Qui

la loro presenza è segnalata prima, come più diffusa e sembra essersi mantenuta più a lungo, almeno nelle zone marginali, collinari e montane.

Dopo la prima citazione di Costanzo Felici per la "**Marchigna**", questo territorio di confine tra **Marche e Romagna**, troviamo interessante quella di Giovanni Brignoli, in Epoca Napoleonica, più o meno per la stessa zona "...*La Calbigia è quella che più di tutte riesce nella collina argillosa, ed è perciò molto in uso, tanto più che fa una farina bianchissima abbondante in glutine...*". Egli cita anche, per questa varietà, il sinonimo di *Cranella*, con due sottovarietà "...*una mutica alba ed una mutica tomentosa....*". Anche Girolamo Azzi nel 1922 ne parla: "...*A Mercatino Marecchia si ha pure il grano di Carpegna più diffuso nel finitimo territorio di Urbino ...*". Per la provincia di Pesaro, come già accennato, troviamo ancora la *Calbigia di Carpegna* di nuovo citata da due delle grandi inchieste sulla granicoltura nazionale sia nel 1929 che nel 1941.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- “*Catalogue méthodique et synonymique des froments qui composent la collection de Henry I. de Vilmorin membre de la Société Nationale d'Agriculture de France*“ 2^e édition chez Vilmorin-Andrieux & c. Marchands-Grainiers 4, Quai de la Mégisserie, 4 – Paris, 1895
- Azimonti E.: “*Il frumento (come si coltiva o si dovrebbe coltivare in Italia)*” Hoepli - Milano, 1902
- Azzi, G.: “*Il clima del grano in Italia*” in “*Nuovi Annali del Ministero per l'Agricoltura*” (1922) 2: 453–624.
- Bassi E.: “*Agricoltura d'Oggi*” Carlo Tarantola - Piacenza, 1924
- Battarra G. A.: “*Pratica agraria*” dalle stampe del Casaletti in Roma, 1778
- Brignoli G.: “*Dell'agricoltura del Dipartimento del Metauro. Risposte di Giovanni Brignoli, professore di Botanica ed Agraria nel R. Liceo-Convitto di Urbino, ai trentatre quesiti del sig. Cav. Filippo Re, pubblico professore di Agraria nella R. Università di Bologna*” in “*Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia*” (1811) Tomo IX: 116 - 172
- Ciferri R.: “*Inchiesta preliminare sulle razze di frumento coltivate in Italia nel 1939-40*” Tipografia Editrice Mariano Ricci – Firenze, 1941
- Comizio Agrario di Forlì: “*Quattro anni di operosità 1882 – 1885*” Stabilimento Tipografico Croppi – Forlì, 1886
- De Cillis E.: “*I grani d'Italia*” Tip. Della Camera dei Deputati – Roma, 1927
- Felici C.: “*Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'omo*” manoscritto originale datato intorno al 1572 riediz. 1986 - Edizioni Quattro Venti di Urbino
- Bolognesi D.: “*Una “regione” divisa. Economie e società in Romagna alla fine del Settecento*” in “*Spazi ed economie. L'assetto economico di due territori della Padania inferiore*” (a cura di Giusberti F., Guenzi A.) Bologna, 1986
- Marro M., Succi A.: “*Coltivazione dei cereali*” U.T.E.T. Torino, 1931
- Morri A.: “*Vocabolario Romagnolo – Italiano*” dai tipi di Pietro Conti all'Apollo – Faenza, 1840
- Pecchioni E.: “*Coltivazione del frumento*” Tip. Ditta Fiaccadori – Parma, 1909
- Regio Laboratorio Autonomo di Chimica Agraria di Forlì: “*Annuario 1922-1933*” Stab. Tip. Croppi - Forlì, 1934
- Sindacato Nazionale Fascista Tecnici Agricoli: “*I Progressi della Granicoltura Italiana: Relazione e Mostra*” Tipografia della Camera dei Deputati/Ditta Carlo Colombo - Roma, 1929
- Todaro F.: “*Lavori di selezione del frumento nel bolognese: memoria letta alla società agraria della provincia di Bologna dal socio Francesco Todaro nell'adunanza ordinaria delli 3 marzo 1912*” estr. dagli “*Annali della Società agraria della Provincia di Bologna*” Tipografia di P. Cuppini - Bologna, 1912

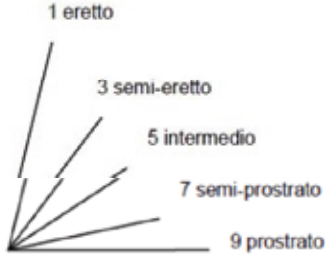









DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)























PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante. Le foglie e la glaucescenza si osservano negli stadi 60-65 (inizio-metà antesi); il culmo 60-69 (metà-fine fioritura); le spighe vanno valutate negli stadi 80-92 (da riempimento a maturazione della cariosside)






COLEOPTILE: COLORAZIONE ANTOCIANICA (UPOV 1)

PORTAMENTO (UPOV 2) * (Osservazione da realizzare allo stadio 25-29)

1	√Assente o molto debole	1	Eretto
3	Debole	3	Semi-eretto

5	Media	5	√ Intermedio		
7	Forte	7	Semi-prostrato		
9	Molto forte	9	Prostrato		
PIANTA: FREQUENZA PIANTE CON FOGLIA A BANDIERA RICURVA (UPOV 4)		EPOCA DI EMERGENZA SPIGA (UPOV 5) * (Prima spighetta visibile sul 50% delle spighe. Indicare la data in riferimento a 2 varietà note)		FOGLIA A BANDIERA: GLAUCESCENZA DELLA GUAINA (UPOV 6) *	
1	Nulla o molto bassa	1	Molto precoce	1	Assente o molto debole
3	Bassa	3	Precoce	3	Debole
5	Media	5	Media	5√	Media
7	Alta	7√	Tardiva	7	Forte
9√	Molto alta	9	Molto tardiva	9	Molto forte
FOGLIA A BANDIERA: GLAUCESCENZA DEL LEMBO (pagina inferiore)		SPIGA: GLAUCESCENZA (UPOV 7) *		CULMO: GLAUCESCENZA DEL TRATTO FRA LA FOGLIA A BANDIERA E LA BASE DELLA SPIGA (UPOV 8)	
1	Assente o molto debole	1	Assente o molto debole	1	Assente o molto debole
3	Debole	5√	Media	3	Debole
5	Media			5√	Media
7	8√ Tra forte e molto forte	7	Forte	7	Forte
9		9	Molto forte	9	Molto forte
PIANTA: ALTEZZA (UPOV 9) * (Indicare altezza in cm, con spiga e ariste, in riferimento a 2 varietà note)		PAGLIA: SPESSORE IN SEZIONE TRASVERSALE (UPOV 10) * (A metà tra base spiga e nodo sottostante)		SPIGA: FORMA VISTA DI PROFILO (UPOV 11) *	
1	Molto bassa		1√ – Molto sottile		1 – Piramidale
3	Bassa		3 – Sottile		2√ – A bordi paralleli
5	Media		5 – Medio		3 – Semi-clavata
7	Alta		7 – Spesso		4 – Clavata
9√	Molto alta		9 – Molto spesso		5 – Fusiforme
SPIGA: DENSITÀ (UPOV 12) *		SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 13) (Escluse ariste/barbe)		ARISTE/BARBE: PRESENZA (UPOV 14) *	
1	Molto lassa	1	Molto corta		1 – Entrambi assenti
3√	Lassa	3	Corta		

5	Media	5	Media		2 √– Barbe presenti
7	Compatta	9√	Molto lunga		3 – Ariste presenti
9	Molto compatta				
ARISTE/BARBE ALLA SOMMITÀ DELLA SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 15) *		SPIGA: COLORE (UPOV 16) *		SPIGA: PUBESCENZA DELLA SUPERFICIE CONVESSA DEL SEGMENTO APICALE DEL RACHIDE (UPOV 17)	
1	Molto corta	1√	Bianca		1 – Assente o molto lieve
3√	Corta				3√ – Lieve
5	Media				5 – Media
7	Lunga	2	Colorata		7 – Forte
9	Molto lunga				9 – Molto forte
GLUMA INFERIORE: LARGHEZZA DELLA SPALLA (UPOV 18) (sulle spiglette del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: FORMA DELLA SPALLA (UPOV 19) (sulle spiglette del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: LUNGHEZZA DEL MUCRONE (UPOV 20) (sulle spiglette del III mediano della spiga)	
	1 – Assente o molto stretta		1 – Inclinata		1 – Molto corto
	3 – Stretta		3 – Leggermente inclinata		3 √– Corto
	5 – Media		5 √– Dritta		5 – Medio
	7√ – Larga		7 – Elevata		7 – Lungo
	9 – Molto larga		9 – Molto elevate con presenza di un II becco		9 – Molto lungo

GLUMA INFERIORE: FORMA DEL MUCRONE (UPOV 21) (sulle spighe del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: ESTENSIONE DELLA PUBESCENZA INTERNA (UPOV 22) (sulle spighe del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: ESTENSIONE DELLA PUBESCENZA ESTERNA (sulle spighe del III mediano della spiga)	
	1√ – Dritto	/		1√	Assente
	3 – Leggermente arcuato	3√	Debole	3	Debole
	5 – Semi arcuato	5	Media	5	Media
	7 – Molto arcuato	7	Forte	7	Elevata
	9 – Genicolato	/		/	
CARIOSSIDE. Osservazioni su 100 cariossidi, possibilmente.					
SEME: COLORE (UPOV 24) *		SEME: COLORAZIONE AL FENOLO (UPOV 25)		TIPO DI SVILUPPO (UPOV 26) *	
1	Bianco (Recital, Florence Aurore)	1	Assente o molto lieve	1	Invernale
		3	Lieve (Soissons)		
		5	Media (Orestis, Prinqual)	2√	Alternativo
2√	Rosso	7	Forte (Slejpner, Rock)	3	Primaverile
		9√	Molto forte		
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Eventuali osservazioni su spigatura, fioritura, produzione, peso ettolitrico, ecc. (L) Il Todaro la segnala come di scarsa produttività					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
(L) Riportiamo quanto scritto da Girolamo Azzi nel 1922 riguardo ai grani coltivati nella montagna romagnola. <i>“...Più in alto ancora, dove le avversità invernali ed i forti venti esigono caratteri nuovi di resistenza ed in confronto al suolo sempre più povero una maggiore rusticità, i frumenti indigeni, adattatisi per un processo secolare alle condizioni del luogo, acquistano il sopravvento. Tiene tra di essi il primo posto il gruppo di Calbigie (Calbigia bianca e Calbigia rossa di Faenza) largamente reperibili nella zona montuosa interna della Romagna con il nome di <u>grano del vento</u> appunto per la maggiore resistenza alla sgranatura...”</i> (L) il Todaro la segnala come notevolmente soggetta alla ruggine e tendente ad allettare.					

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

(L) La *Calbigia* viene già presentata come il grano ideale per ottenere farine sia per i dolci che per il pane più raffinato, solitamente destinato ai ceti alti, ovvero il “pan buffetto” bianco, leggero, soffice ed al contempo croccante. La farina veniva infatti descritta come di ottima qualità, con le suindicate caratteristiche particolari.


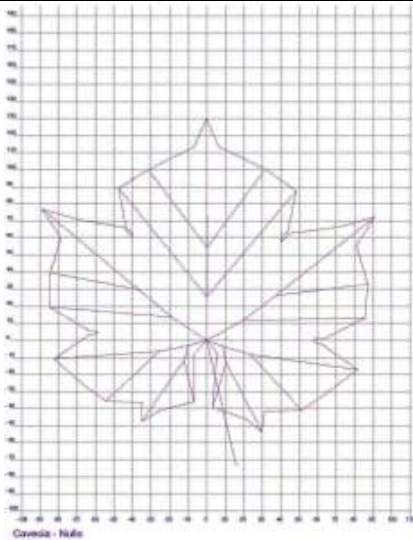
(L) Tali grani erano utilizzati anche per il particolare artigianato della paglia da cappelli.



(L) il Todaro la segnala come dotata di elevata qualità.

Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**CAVECIA RER V 186**

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: CAVECIA		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: Caveccia, Cavêcia, Albana del Paniere.		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: Molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 12/11/2021
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Filare della Chiesa di San Biagio di Faenza (RA)	7	1911
2) Azienda Vignoli Antonia, Sant'Andrea di Faenza (RA)	100	Anni '50
3) Azienda Tamburini Antonio, Cotignola (RA)	15	Anni '50/'60
Luoghi di conservazione ex situ: ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza RA (Materiale duplicato dalla collezione 1972. Materiale originario proveniente da Marzeno, az. Borghi).		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>

	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Le tracce documentali di Cavecia compaiono solo in epoca recente e pare che la denominazione derivi dal nome del fondo in cui era originariamente presente l'accessione. Infatti nella pubblicazione seguita ad un importante lavoro di ricognizione territoriale dei vitigni minori dell'Emilia-Romagna, realizzato a partire da fine anni '60, dall'Università di Bologna, si legge: “<i>Fra i vitigni reperiti ve ne sono alcuni che portano la denominazione del podere dove originariamente erano coltivati («Madalona» e «Cavecia»»</i>)” (Silvestroni <i>et al.</i>, 1985).</p> <p>Cristoferi (1967) lo inserisce tra i vitigni “<i>consigliabili con riserva e limitatamente ad aree particolari, anche se indubbiamente dotati di ottime qualità, per insufficienza di requisiti agronomici ed ambientali</i>”.</p> <p>Secondo Albonetti (1982) si tratta di un vitigno molto romagnolo, con un areale di diffusione circoscritto alla provincia di Ravenna; infatti era abbastanza diffuso nel faentino e nel lughese. Riferisce inoltre che alcuni sostengono che si tratti di una mutazione del Trebbiano romagnolo.</p> <p>Come accennato, nel 1985 vengono pubblicati i risultati di un lavoro di ricognizione di vitigni sul territorio emiliano-romagnolo (vedi anche Baldini 1995), curato da Silvestroni, Marangoni e Faccioli (Università di Bologna), che in merito a Cavecia non riportano citazioni bibliografiche, ma rimandano alle seguenti note: “⁽¹⁾ <i>Vitigno non citato, almeno con questo nome, nelle opere consultate.</i> ⁽³⁾ <i>Il vitigno deriva probabilmente da un semenzale nato in azienda o nelle vicinanze, lasciato sviluppare e successivamente diffuso in un'area molto ristretta</i>”.</p> <p>Nella stessa pubblicazione viene citata anche “Albana del paniere”, la cui descrizione, reperita nella tesi di laurea del dott. Farinelli (Farinelli, 1981), rimanda a Cavecia: molti i descrittori che combaciano e, in particolare, si sottolinea l'indicazione della presenza di acinellatura verde in entrambe le accessioni.</p> <p>Negli anni '80 del Novecento doveva avere ancora una certa diffusione nel Ravennate, anche se non era stato inserito nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite (DPR 24 dicembre 1969, n. 1164), probabilmente perché si trattava di un vitigno troppo locale. Infatti Cavecia viene citata in diversi lavori del periodo che propongono i risultati di indagini fitopatologiche, con particolare riferimento ai Giallumi della vite. Risulta infatti che le prime segnalazioni di Giallumi ascrivibili a Flavescenza dorata in Emilia-Romagna risalgono al 1983 e riguardano le cvs. <i>Caveccia</i>, Trebbiano, Albana, Uva d'Oro e Sangiovese (Credi e Babini, 1983; Borgo, 1989). Nei primi anni '90, <i>Caveccia</i> è stata descritta e valutata nell'ambito di un progetto nazionale, curato da ESAVE per l'Emilia-Romagna, che aveva preso in esame anche alcuni vitigni autoctoni (Iacono <i>et al.</i>, 1999).</p> <p>Con i piani di ristrutturazione partiti nel 2000, la Cavecia è praticamente quasi scomparsa. Studi recenti hanno permesso di determinare la sinonimia tra <i>Caveccia</i> e <i>Albana del paniere</i> (Pastore <i>et al.</i>, 2020) e una relazione</p>	

genitore/figlio (stabilita sull'accessione denominata Albana del Paniere) con Termarina (=Mammolo N.=Sciaccarello N.) (D'Onofrio *et al.*, 2021).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE










Provincia di Ravenna, con particolare riferimento al Lughese e al Faentino.









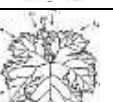

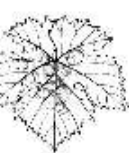


BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

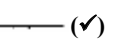
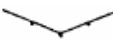

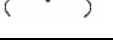
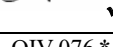
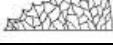





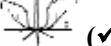

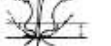






- Albonetti G. (1982) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori Romagnoli. Tesi di laurea, anno accademico 1981-82. Università di Bologna, facoltà di Agraria.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Borgo M. (1989) – Présence de dépérissements du type “Flavescence dorée sul la vigne en Italie. In: “Influence of Environmental Factors on the Control of Grape Pests, Diseases and Weeds”. Taylor & Francis, 1989. Pp. 285-294”. Proceedings of a meeting of the European Commission Expert's Group, Thessaloniki, Greece, October 1987.
- Credi R., Babini A.R. (1984) – Casi epidemici di giallume della vite in Emilia-Romagna. *Vignevini* 11 (3): pp. 35-39.
- Cristoferi B. (1967) – Contributo allo studio dei vitigni romagnoli minori. Tesi di laurea, anno accademico 1966-67. Università di Bologna, facoltà di Agraria.
- D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M., Bignami C., de Palma L., Barbagallo M.G., Muganu M., Morcia C., Novello V., Schneider A., Terzi V. (2021) – Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Front. Plant Sci.* 11: 605934.
- Farinelli S. (1981) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori presenti in Emilia Romagna. Tesi di laurea anno accademico 1980-81, Università di Bologna.
- Filippetti I., Pastore C., Bignami C. (2021) – La biodiversità viticola in Emilia Romagna. *VVQ* n. 2: pp. 34-37.
- Giavedoni F., Gily M., a cura di (2005) – Guida ai vitigni d'Italia. Storia e caratteristiche di 580 varietà autoctone. Slow Food Editore.
- Iacono F., Stefanini M., Venturi A., Virgili S. (1999) – Descrizione di alcuni vitigni autoctoni italiani. CNP, Conferenza nazionale permanente delle istituzioni che nelle regioni si occupano della ricerca e sperimentazione vitivinicola, Faenza (RA).
- Pastore C., Fontana M., Raimondi S., Ruffa P., Filippetti I., Schneider A. (2020) – Genetic characterization of grapevine varieties from Emilia-Romagna (northern Italy) discloses unexplored genetic resources. *Am. J. Enol. Vitic.* 71 334–343. 10.5344/ajev.2020.19076.
- Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1985) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia-Romagna. *Vignevini* supplemento al n. 12, dicembre 1986.



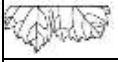
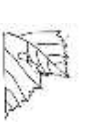










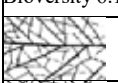


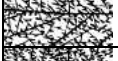

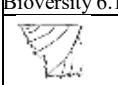
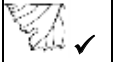



NOTE










Scheda a cura di Marisa Fontana e CRPV.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GI BA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)	✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Garnache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	✓	
	5 – Rosso (Mourvedre)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)	✓	7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Coudere)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
✓	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	✓ 1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	(✓) 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
 (✓)	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)	4✓	3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
 ✓	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
 ✓	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓6	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatia, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Piccolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)	 (✓)	1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)
 ✓	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
 (✓)	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	 ✓	3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
 ✓	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)	 ✓	1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
 ✓	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)	 ✓	3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
 ✓	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay) 9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
		 ✓	3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
		 ✓	5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca) 3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano) 5 – Media (Clairette, Furmint) 7 – Elevata (Barbera, Primitivo) 9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)	✓	1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
 ✓			3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
			5 – Uguale (Ancellotta)
			7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
			9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (<i>Rupestris du Lot</i>)		
 ✓	3 – Poco profondi (Gamay)		
 4	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓6	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	✓ 7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)	 ✓	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
 ✓	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)	 ✓	2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
 ✓	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (~ 13 mm: Riesling)
	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (~ 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (~23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	6✓	✓ 5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)	✓	1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		2 – Incompleto (Sultanina)
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)		3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129-129	OIV 802	VVMD5	222-222
OIV 803	VVMD7	230-244	OIV 804	VVMD27	178-186
OIV 805	VrZAG62	202-202	OIV 806	VrZAG79	242-244
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Vitigno a germogliamento, fioritura e invaiatura in epoca media o medio-precocce ed epoca di raccolta media (2°-3° epoca). Da letteratura e testimonianze orali, le fasi fenologiche si discostano poco da quelle di Trebbiano romagnolo, anche se la consistenza dell'acino della buccia permettevano di posticipare la raccolta rispetto a Trebbiano (L, A).</p> <p>Osservazioni recenti hanno riscontrato, rispetto a Trebbiano romagnolo, germogliamento più tardivo, fioritura leggermente più precoce e invaiatura e maturazione più tardive.</p>					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Vitigno vigoroso, con produzione regolare e abbondante. A seconda delle annate, può presentare una leggera acinellatura (O).</p>					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>La sensibilità a peronospora è nella media. Meno sensibile a oidio e botrite (L).</p>					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Uva impiegata esclusivamente per la vinificazione, che mantiene una buona acidità fino a maturazione. Produce un vino di colore giallo con riflessi verdognoli, dall'aroma floreale, fruttato, ma soprattutto agrumato, di buona struttura e buona acidità (L, O).</p>					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Media (200-210 cm²), cuneiforme (talora anche pentagonale) più spesso pentalobata, ma con seni laterali inferiori poco profondi o appena accennati; talora anche trilobata. Seno peziolare a V (talora anche ad U), generalmente aperto. Bollosità bassa o medio-bassa. Seni laterali superiori a V o a U, aperti o a bordi leggermente sovrapposti, talora con un dente. Denti irregolari, a lati rettilinei, piuttosto pronunciati. Nervature marcate (rilevate, grosse) sulla pagina inferiore, di colore verde chiaro, con peli coricati a densità medio-bassa e peli eretti con densità bassa (3). Tra le nervature i peli coricati hanno densità da media a bassa (5 3), mentre i peli eretti sono praticamente assenti. Il picciolo è più corto della nervatura mediana (1) e talora arrossato.</p> <p>Grappolo. Grappolo conico, da lungo a medio-lungo (6 7), da mediamente spargolo a compatto, più grosso nei terreni più freschi, con 1-2 ali. Acino ellissoidale largo (talora troncovoide), medio, di colore verde-giallo, che può arrivare quasi all'ambrato quando esposto al sole, piuttosto pruinoso (6 5). Presenta sovente acinellatura.</p>					

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AGRICOLTURA SOSTENIBILE 1 FEBBRAIO 2022, N. 1689

L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie. Aggiornamento alle linee guida nazionali sulla biodiversità (D.M. 6 luglio 2012) di n. 18 varietà di Vite (*Vitis vinifera*)

IL DIRIGENTE FIRMATARIO

Vista la L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, “Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario del territorio emiliano-romagnolo”;

Richiamati in particolare i sotto citati articoli della predetta legge:

- l'articolo 5, il quale stabilisce che è istituito il Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, di seguito denominato Repertorio;

- l'articolo 6, il quale prevede le modalità per l'iscrizione al suddetto Repertorio;

Richiamata, inoltre, la deliberazione della Giunta regionale n. 1469, in data 15 settembre 2008, recante “Legge regionale 29 gennaio 2008, n. 1 “Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario nel territorio emiliano-romagnolo”. Criteri di attuazione”, ed in particolare il punto B. “Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie” dell'allegato quale parte integrante della deliberazione suddetta che prevede, tra l'altro:

- che il Responsabile del Servizio competente, conclusa la fase di valutazione della Commissione tecnico-scientifica sulle proposte presentate, provveda con proprio atto, in caso di esito positivo, all'iscrizione nel Repertorio;

- che il Repertorio venga tenuto presso la Direzione Generale Agricoltura Caccia e Pesca – Servizio Agricoltura Sostenibile – e venga aggiornato almeno una volta l'anno.

Richiamate, inoltre, le sotto citate deliberazioni della Giunta regionale:

- n. 1774 del 22 ottobre 2018, con la quale è stata rinnovata la Commissione tecnico-scientifica prevista dall'art. 8 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1;

- n. 511 del 18 maggio 2020 con la quale è stata aggiornata la Commissione predetta;

Viste le “Linee Guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura” approvate con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 6 luglio 2012 che, tra l'altro, definiscono i descrittori per la caratterizzazione delle risorse genetiche;

Richiamata la determinazione n. 13082 del 22 settembre 2014, con la quale è stata approvata la revisione della modulistica per la iscrizione al Repertorio di varietà e razze locali della Regione Emilia-Romagna, secondo le già menzionate Linee Guida;

Dato atto che sono state già iscritte al Repertorio 186 varietà vegetali e 25 razze animali;

Dato atto, inoltre, che fra le funzioni della Commissione, previste all'art.8 della L.R. 1/2008, vi è quella di esprimere il parere in merito all'iscrizione ed alla cancellazione dal Repertorio delle risorse genetiche agrarie;

Considerato che, ai sensi del comma 1, dell'art. 6 della suddetta legge regionale, possono fare proposte di iscrizione enti ed istituzioni scientifiche, enti pubblici, associazioni, organizzazioni private e singoli cittadini;

Preso atto che sono pervenute al Servizio Agricoltura Sostenibile, per essere sottoposte al parere della Commissione tecnico-scientifica n. 18 varietà di vite aggiornate alle linee guida nazionali sulla Biodiversità;

Richiamato il verbale della seduta della Commissione tenutasi in data 1 dicembre 2021;

Dato atto che, ai fini dell'iscrizione nel Repertorio regionale, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008 n. 1, le su indicate istanze, aggiornate alle linee guida nazionali sulla biodiversità, sono state sottoposte all'esame della Commissione tecnico-scientifica, la quale ha espresso parere positivo per le seguenti varietà vegetali:

- **Varietà di Vite (*Vitis vinifera*):**

Albana Nera (allegato 1)

Bertinora (allegato 2)

Bsolla (allegato 3)

Famoso B. (allegato 4)

Lambrusco Barghi N. (allegato 5)

Lambrusco Benetti N. (allegato 6)

Lambrusco del Pellegrino (Ex L. Fiorano) (allegato 7)

Negretto N. (allegato 8)

Pelagos N. (allegato 9)

Ruggine B. (allegato 10)

Spergola B. (allegato 11)

Trebbianina B. (allegato 12)

Uva del Fantini N. (allegato 13)

Uva del Tundè N. (allegato 14)

Uva Tosca N. (allegato 15)

Verdea B. (allegato 16)

Vernaccina B. (allegato 17)

Verucese N. (allegato 18)

Ritenuto necessario attribuire a ciascuna varietà vegetale da iscriverne al Repertorio un codice identificativo finalizzato all'agevolazione della consultazione del Repertorio medesimo, composto dalla sigla RER maiuscola seguita rispettivamente, per le varietà vegetali, dalla lettera V maiuscola e per le razze animali dalla lettera A maiuscola seguita da un numero progressivo assegnato a ciascuna varietà e razza;

Ritenuto, pertanto, di iscriverne, ai sensi dell'articolo 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, al Repertorio con un proprio codice identificativo le varietà vegetali di cui alle schede sopracitate ed inserite negli allegati al presente atto dal n. 1 al n. 18, quali parti integranti e sostanziali;

Vista la legge Regionale 26 novembre 2001, n. 43 “Testo unico in materia di organizzazione e di rapporti di lavoro nella Regione Emilia-Romagna” e successive modifiche ed integrazioni, ed in particolare l'art. 37, comma 4;

Viste, infine, le seguenti deliberazioni di Giunta regionale:

- n. 2416 del 29 dicembre 2008 “Indirizzi in ordine alle relazioni organizzative e funzionali tra le strutture e sull'esercizio delle funzioni dirigenziali. Adempimenti conseguenti alla delibera 999/2008. Adeguamento e aggiornamento della delibera

450/2007” e ss.mm.;

- n. 468 del 10 aprile 2017 recante “Il sistema dei controlli interni nella Regione Emilia-Romagna”;

- n. 2018 del 28 dicembre 2020, recante “Affidamento degli incarichi di Direttore generale della Giunta regionale, ai sensi dell'art. 43 della L.R. 43/2001 e ss.mm.ii.”;

- la determinazione del Direttore generale Agricoltura, caccia e pesca n. 10333 del 31 maggio 2021 “conferimento di incarichi dirigenziali e proroga di incarichi ad Interim nell'ambito della direzione generale, agricoltura, Caccia e pesca”;

- la determinazione n. 25251 del 28 dicembre 2021 avente ad oggetto “Proroga degli incarichi dirigenziali ad interim nell'ambito della Direzione Generale Agricoltura, caccia e pesca”;

Viste, altresì, le circolari del Capo di Gabinetto del Presidente della Giunta regionale PG/2017/0660476 del 13 ottobre 2017 e PG/2017/0779385 del 21 dicembre 2017 relative ad indicazioni procedurali per rendere operativo il sistema dei controlli interni predisposte in attuazione della propria deliberazione n. 468/2017;

Richiamati, in ordine agli obblighi di trasparenza:

- il D.Lgs. 14 marzo 2013, n. 33 “Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni”;

- la deliberazione di Giunta regionale n. 111 del 28 gennaio 2021, recante “Piano triennale di prevenzione della corruzione e della trasparenza. Anni 2021-2023”, ed in particolare l'allegato D, recante la nuova “Direttiva di indirizzi interpretativi per l'applicazione degli obblighi di pubblicazione previsti dal D.lgs. n. 33 del 2013. Attuazione del Piano triennale di prevenzione della corruzione 2021-2023”;

Attestato che:

- il sottoscritto dirigente non si trova in alcuna situazione di conflitto, anche potenziale, di interessi;

- il responsabile del procedimento ha dichiarato di non trovarsi in situazione di conflitto, anche potenziale, di interessi;

- Attestata la regolarità amministrativa del presente atto;

determina

1) di richiamare le considerazioni formulate in premessa che

costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;

2) di provvedere all'iscrizione nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, le seguenti varietà vegetali aggiornate alle linee guida nazionali sulla biodiversità (D.M. 6 luglio 2012) identificate nelle schede allegate al presente atto quali parti integranti e sostanziali, dal n.1 al n.18 a cui vengono attribuiti i seguenti codici identificativi:

Varietà di Vite (*Vitis vinifera*)

Albana Nera RER V 032 (allegato 1)

Bertinora RER V 046 (allegato 2)

Bsolla RER V 035 (allegato 3)

Famoso B. RER V 036 (allegato 4)

Lambrusco Barghi N. RER V 045 (allegato 5)

Lambrusco Benetti N. RER V 038 (allegato 6)

Lambrusco del Pellegrino (Ex Lambrusco di Fiorano) RER V 039 (allegato 7)

Negretto N. RER V 040 (allegato 8)

Pelagos N. RER V 065 (allegato 9)

Ruggine B. RER V 042 (allegato 10)

Spergola B. RER V 010 (allegato 11)

Trebbianina B. RER V 003 (allegato 12)

Uva del Fantini N. RER V 049 (allegato 13)

Uva del Tundè N. RER V 050 (allegato 14)

Uva Tosca N. RER V 044 (allegato 15)

Verdea B. RER V 051 (allegato 16)

Vernaccina B. RER V 052 (allegato 17)

Verucese N. RER V 053 (allegato 18)

3) di dare atto che per le successive iscrizioni al Repertorio di varietà vegetali e razze animali si adotterà lo stesso criterio identificativo con numerazione progressiva e relativo codice identificativo;

4) di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione e nel sito ER AGRICOLTURA E PESCA.


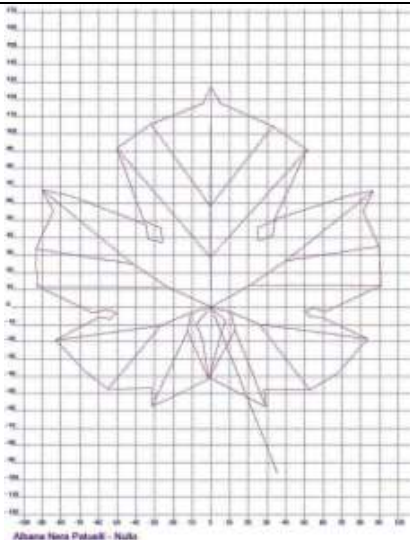
Il Responsabile del Servizio



Lucio Botarelli

Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**ALBANA NERA RER V 032 (revisionata)**

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: ALBANA NERA		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: Albana rossa		
Sinonimie errate: Albanina		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Aibâna negra (<i>Romagna</i>)		
Rischio di erosione: MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Campo collezione Tebano, Faenza (RA) (accessione Albana rossa)	5	2008
2) Azienda Stefano Pattuelli, Riolo Terme (RA)	420	2007
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione 2007 Tebano di Faenza (accessione Albana rossa) – RA (<i>Materiale replicato dalla collezione 1972</i>)		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	

	
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Nel 1304 Pier de Crescenzi, nel suo Trattato dell'agricoltura (e*d. 1784), parla degli albatichi come di uve da colore: “.. sono albatichi, che molto il mollume temono, co' quali si tingono altri vini, e che sieno di mirabil dolcezza, e buoni, ma impertanto son quasi sterili, e fanno il vino troppo austero”, ma è difficile stabilire se ci sia una qualche relazione tra questi e l'Albana nera.</p> <p>Nel Seicento, Vincenzo Tanara (1654), scrive: “<i>Quant'all'uve negre, l'Albana è il più delle volte volta</i>”, ma poi nelle restanti parti del testo sembra rivolgersi solo all'Albana con bacche bianche.</p> <p>Sicuramente l'opera di Acerbi (1825) ci conferma che nell'Ottocento erano presenti nei dintorni di Bologna due tipologie di Albana, la classica a bacca bianca e una a bacca nera.</p> <p>Durante la visita al casino del conte Tampieri di Solarolo (1839), il conte Gallesio cita tra le uve nere presenti l'Albana nera.</p> <p>Nel 1875, nei “Saggi ampelografici ed analitici intorno a dieci vitigni romagnoli” di Alessandro Pasqualini e Tito Pasqui, viene descritta l'Albana rossa: “<i>Grappolo oblungo; acinelli sferici, rossi, di media grossezza, sostenuti da corti peduncoli: porzione libera dell'asse primario verde e breve. Foglia media, cuoriforme, trilobata a lobi poco distinti, raramente quinquelobata; pagina superiore verde; pagina inferiore a ragnatela, cioè a peli rari ed incrociati; bordo seghettato-dentato con denti rossegianti. Tralcio di mediocre grossezza; rossastro, a brevi internodi; lievemente rigato. Maturazione sollecita</i>”. Queste descrizioni sono riprese in una relazione del prof. Alessandro Pasqualini, direttore della Regia Stazione Agraria di Forlì, sui vitigni romagnoli, del 1889.</p> <p>Nel 1876, De Bosis riferisce dei lavori eseguiti dalla Commissione Ampelografica della provincia di Ravenna: “<i>I vitigni migliori e preferiti sono, per le uve colorate, al colle e all'altipiano, il Sangiovese e l'Aleatico, alla pianura la Canina e la Balsamina. L'Albana rossa è pure buona, ma meno pregiata</i>”. Si passa poi a valutare eventuali sinonimie: “<i>Le Albane rosse di Forlì e Faenza, l'Albana nera di Cesena sono similissime fra loro, simili all'Uva di San Francesco di Solmona, e alla Vernaccia seconda qualità della prov. di Ancona, cioè quella a grappolo piuttosto grosso, non sciolto, con gli acinelli di colore poco intenso</i>”. La descrizione del vitigno riprende quella di Pasqualini e Pasqui del 1875.</p> <p>Nel resoconto della mostra ampelografica tenutasi a Forlì nel 1876 (Comizio Agrario di Forlì, 1877), a proposito delle Uve del Circondario di Cesena si legge: “<i>L'Albana rossa di Cesena dicesi Albana nera in altre zone di Romagna: il dottor Ettore Sabattini da Sogliano al Rubicone, membro della Commissione ampelografica forlivese, caldamente raccomanda per quelle alte colline l'Albana nera, ov'egli dice, dà buono e costante prodotto, resiste con piena vittoria alla funesta crittogama e produce buonissimo, limpido e serbevole vino se si mescoli con un pò d'uva aromatica, cioè con Moscato od Aleatico</i>”. In merito alle Uve del Circondario di Forlì, invece, si riporta: “<i>L'Albana rossa di Forlì e di Bertinoro è identica all'Albana nera</i>”.</p>	

d'Altri Paesi di Romagna; somiglia all'Uva S. Francesco di Chieti, e più ancora somiglia ad una sottovarietà di Vernaccia marchigiana, che si distingue per grappolo più sciolto, rivestito d'acini meno grossi e perfettamente rotondi".

Il Molon, nella sua Ampelografia (1906) riporta, tra l'altro, anche la descrizione che fece il prof. Domizio Cavazza (1904): *"È noto che qui è pianta anticamente conosciuta e coltivata anche nelle alberate della pianura, sebbene non diffusa. Pier De' Crescenzi non fa menzione di questo vitigno, bensì degli albatichi, che alquanto gli somigliano, e che si trovano ancora nelle vigne del versante del Reno e della Limentra. L'Albana nera è vitigno che nel suo generale aspetto, nel portamento e nel fogliame, somiglia abbastanza alla comune Albana bianca per giustificare la sua denominazione. È vitigno abbastanza diffuso nell'Appennino Bolognese, Modenese e Romagnolo; ed è conosciuto in quel di Porretta e altrove col nome di Albanina, e nelle regioni elevate vien coltivato sovente come quello che può maturare facilmente; infatti lo troviamo nel territorio di Montese, ad una altitudine che supera i 500 metri, nonché a Riolo e lungo la valle della Limentra, mentre è assai meno sparso nella pianura. Benché, come abbiamo osservato, il portamento generale dell'Albana nera ricordi abbastanza fedelmente quello dell'Albana bianca, pure ha di questa minore tendenza ad allungare i tralci, che sono più eretti e più forti. È vitigno a radici forti, di color bruno. Ceppo robusto, facile ad essere costituito ad alberello; tralci color grigio-nocciuola, rotondi e rigati, robusti, con nodi non molto marcati, internodi di media lunghezza; sono cosparsi di lieve peluria cotonosa. Germoglio roseo, o meglio con tinta carminio diffusa, bruna ai nodi; rigato, talora appiattito, cotonoso, come pure sono cotonosi i picciuoli delle foglie, i peduncoli dei grappoli, i cirri. L'estremità del germoglio è piegata a collo di cigno, e coperta di tomento bianco, così denso anche nella pagina superiore delle foglioline da somigliare al Meunier. Il germogliamento è più precoce dell'Albana bianca, e precede di 4-5 giorni quello del Negrettino. Foglie orbicolari, quinquelobate, più larghe che lunghe, lunghe due terzi del picciuolo; nervature cotonose, di colore rossastro fino a metà e oltre nella pagina superiore. Nella foglia adulta la lamina è crespa e ondulata; talora bulbosa, quanto più la vegetazione è rigogliosa. Nella pagina inferiore la foglia è coperta di tomento cotonoso, bianco o grigio. Grappolo conico, più o meno alato, piuttosto spargolo e grandioso; maturazione contemporanea al Negrettino, cioè nella seconda metà di Settembre, meno che nelle altitudini superiori ai 300 metri, ove ritarda in proporzione. È abbastanza resistente alle crittogame, per cui la vendemmia può essere senza grave danno ritardata oltre la maturazione normale, nelle buone annate. Acini sub-rotondi, con polpa carnosa, incolore; buccia pruinosa, molto colorita di violaceo scuro, aderente. Il colore della buccia non si scioglie facilmente nel mosto. La produzione è piuttosto abbondante; le attitudini enotecniche dell'uva sono assai pregevoli".*

Il Bazzocchi (1923), nella sua Ampelografia dei vitigni romagnoli, scrive: *"Vitigno poco diffuso e di mediocre valore. Media delle misurazioni glucometriche: 14,45%. Maturazione circa nella terza decade di settembre. Tralcio di grossezza media, rigato, rossastro, a nodi marcati, internodi brevi: gemme piccole, sporgenti, coniche, con abbondante lanuggine, germoglio non molto robusto, color verde scuro, tomentoso. Foglia media, cuoriforme, trilobata e raramente quinquelobata; pagina superiore verde-cupo, inferiore a peli radi e incrociati: bordo seghettato e dentato con denti rossicci, picciolo tomentoso e cilindrico, nervature mediamente robuste. Grappolo conico, di media grossezza, spargolo, acini medi, sub-rotondi, di color viola, buccia pruinosa, sottile, soggetta ad infracidire: polpa molle a sapore dolce acidulo".*

Il Marzotto (1925) si rifà alla descrizione di Cavazza e cita come sinonimi: *"Albana rossa, Albana rossa o nera di Cesena, di Forlì, di Bertinoro, Albanino"*. Scrive, poi, che si tratta di un vitigno anticamente conosciuto nel Bolognese e ai suoi tempi abbastanza diffuso sull'Appennino Bolognese, Modenese e Romagnolo e conosciuto con il nome di Albanina a Porretta e in altre località.

Ne "La Romagna dei vini" (Dolcini *et al.*, 1967), viene inserita una descrizione dell'Albana nera nel capitolo dedicato ai vitigni minori di Romagna. A quei tempi era indicato come vitigno che aveva perduto la sua originaria importanza e la coltura si era notevolmente ridotta.

In tempi più recenti (1977), Manzoni riferisce: *"L'Albana nera, detta anche Albana rossa, prodotta in piccola*

quantità per la vendita, già verso i primi del 1600 nelle campagne di Casola Valsenio, Riolo, Brisighella, Castel Bolognese, Faenza e Imola. Dà un vino rosso vivo, asciutto, da pasto. Oggi viene coltivata ma con dimensioni molto modeste anche in pianura”.

Probabilmente il germogliamento mediamente tardivo e una maturazione nella seconda metà di settembre lo rendevano un vitigno nero adatto anche per l’alta collina, tanto che si era diffuso in Appennino e sporadicamente anche nella pianura romagnola e bolognese.

Ad oggi è praticamente scomparsa dalla coltivazione.

Nelle colline di Faenza e Imola, con il termine Albana nera viene indicato spesso il Cilieggiolo.

Sono stata poi reperite accessioni che dietro il nome di Albana nera o rossa nascondevano altri vitigni noti: Marzemino, Fortana e Negretto bolognese.

Nel 2018, nelle colline di Riolo Terme, è stata rinvenuta un’accessione di Albana nera, le cui caratteristiche la facevano assimilare al vitigno descritto dal Cavazza, che viene qui proposto come del *True-to-type*. Il giovane germoglio, con i suoi arrossamenti e la tomentosità e la maturazione precoce hanno fatto propendere per questa ipotesi.











ZONA TIPICA DI PRODUZIONE







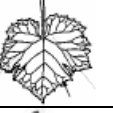
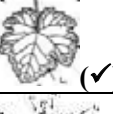
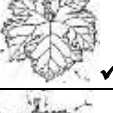


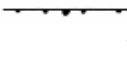

Appennino Bolognese, Modenese e Romagnolo. Si trovava qualche pianta anche nelle piantate della pianura.


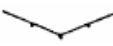






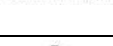
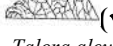




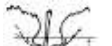
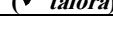
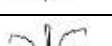



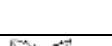
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO



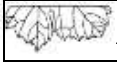

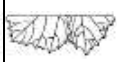










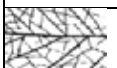

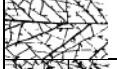
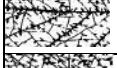
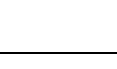
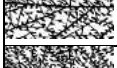
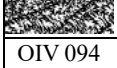

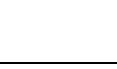
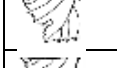
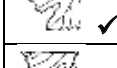

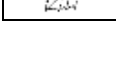
- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica dell’edizione del 1825. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi.
- Bazzocchi A. (1923) - Ampelografia dei vitigni romagnoli. Premiata Cooperativa Tipografica Forlivese, Forlì.
- Cavazza D. (1904) – Albana nera. L’Italia agricola. Giornale di agricoltura.
- Comizio Agrario di Forlì (1877) – Le macchine e le uve alla mostra ampelografica di Forlì. Febo Gherardi Editore.
- De Bosis F. (1876) – Lavori eseguiti dalla Commissione Ampelografica della provincia di Ravenna. Bollettino Ampelografico, Fascicolo V. Tipografia eredi Botta, Roma.
- De’ Crescenzi P., De Rossi B. (1805) - Trattato della agricoltura di Pietro de’ Crescenzi traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca. Milano: Società tipografica de’ Classici italiani.
- Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Edizioni Alfa, Bologna.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Ulrico Hoepli, Editore Libraio della Real Casa, Milano.
- Pasqualini A., Pasqui T. (1875) - Saggi ampelografici ed analitici intorno a dieci vitigni romagnoli.
- Pastore C., Fontana M., Raimondi S., Ruffa P., Filippetti I., Schneider A. (2020) – Genetic characterization of grapevine varieties from Emilia-Romagna (Northern Italy) discloses unexplored genetic resources. American Journal of Enology and Viticulture, vol. 71 (4): pp. 334-343.
- Tanara V. (1644) – L’economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata “appresso Steffano Curti”, Venezia.









NOTE











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Biodiversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Biodiversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Biodiversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Grenache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
✓	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Biodiversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Biodiversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
✓	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Biodiversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)	6 ✓	5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)	✓	7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Biodiversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegazione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
✓6	✓ 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)		1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)	✓	2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga) Più spesso 7 lobi, talora 5		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	✓1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)	✓4	3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involutato (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		✓
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga) ✓		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco) ✓		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)		✓ 5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit) (✓)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco) (✓ talora)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	6 – Leggermente sovrapposto		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon) ✓
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas) <i>(Anche se c'è pochissimo lembo)</i>
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		<i>Nota. Picciolo con peli coricati ed eretti (densità medio-bassa, ma si notano)</i>
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
6 ✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	6 ✓	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)	<i>talora</i>	
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)	✓	
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)	4 ✓	1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
			3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
6 ✓	✓ 5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	6 ✓	✓ 5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Biodiversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Biodiversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Biodiversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓ 6	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	✓ 5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Biodiversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Biodiversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
	✓ 1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Biodiversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Biodiversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
	✓ 1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		2 – Incompleto (Sultanina)
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)



MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129-139	OIV 802	VVMD5	222-222
OIV 803	VVMD7	230-244	OIV 804	VVMD27	182-182
OIV 805	VrZAG62	190-202	OIV 806	VrZAG79	248-248
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germogliamento mediamente tardivo, come pure la fioritura, forse per questo era coltivata in Appennino. Matura nella seconda metà di settembre (L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Si tratta di un vitigno piuttosto rustico, che si adatta bene ai terreni argillo-calcarei, anche compatti. Si adatta alla potatura a sperone, corta, ma va bene anche il Guyot, con un certo carico di gemme (L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Abbastanza tollerante nei confronti delle principali crittogame, sensibile al ragnetto, soffre la siccità (L). Da osservazioni in campo si è visto che i sintomi dello stress idrico compaiono prima rispetto ad altre varietà, a parità di condizioni (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Nelle buone annate si ricava un vino abbastanza fine, di discreta gradazione alcolica, caratterizzato da un sapore pieno, neutro o con lieve profumo, gradevolmente amarognolo (L).					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Di dimensioni medie o medio-grandi, cuneiforme, eptalobata o, talora, pentalobata. Seno peziolare con base tendenzialmente a V (talora anche a U) e a lembi leggermente sovrapposti o, talora, anche semplicemente chiuso. La base del seno peziolare non è delimitata dalle nervature, anche se spesso c'è pochissimo lembo fogliare oltre le nervature. Il punto peziolare è leggermente arrossato. I seni laterali superiori hanno la base a U. Nei seni laterali inferiori, anche se raramente, può essere presente un dente.</p> <p>Pagina superiore con bollosità media o medio-bassa. Pagina inferiore di aspetto quasi vellutato per la presenza tra le nervature di peli eretti e coricati a densità media. Sulle nervature, verde chiaro, sono presenti peli coricati con densità media o medio-alta e peli eretti con densità da media a elevata. I denti mostrano tendenzialmente margini rettilinei, anche se talora non mancano alcuni denti uncinati frammisti a quelli rettilinei. Picciolo con peli coricati ed eretti (densità medio-bassa, ma si notano).</p> <p>Grappolo. Da medio a medio-grande, allungato (intorno ai 18-20 cm, ma talora anche fino ai 25 cm) tendenzialmente conico, anche se non mancano soggetti cilindrici e con la punta bifida. Compattezza da media a medio-elevata. Alato, con 3-4 ali.</p> <p>Acini sferoidali, di dimensioni medie o poco più, con buccia piuttosto pruinosa, di colore rosso scuro-violetto, polpa molle, senza sapori particolari e con vinaccioli ben formati.</p>					

Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**BERTINORA RER V 046 (revisionata)**

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: BERTINORA		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: Rossola, Uva di Bertinoro, Rossella		
Sinonimie errate: Rossiola, Rossiola bianca		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Ova d'Barthôra (<i>circondario di Cesena</i>)		
Rischio di erosione: MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Campo collezione 2007 Tebano (Rossola e Bertinora)	5+5+5	2007
2) Az. Agr. Ghetti Domenico e Stefano Marzeno di Brisighella (RA)	300+50	2004+2017
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione ASTRA 2007 Tebano di Faenza. <i>Materiale indicato come Bertinora Tebano replicato dalla collezione 1972; a questi si aggiungono le accessioni Bertinora Vespignani da Castrocaro e Rossola Bertinoro, che geneticamente presentano il medesimo profilo.</i>		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>

	
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Acerbi (1825) cita, tra le “viti de’ contorni di Rimini”, una varietà Bertinoro e, tra le “viti de’ contorni di Cesena”, una varietà Bertinora; di cui però non si hanno descrizioni.</p> <p>Durante i suoi viaggi in Romagna (1839), il conte Gallesio osserva, nella vigna del casino di Bertinoro del conte Guerrini di Forlì, l’Uva di Bertinoro o Rossella: “.. è conosciuta come Uva di Bertinoro e, specialmente dai contadini, coi nomi di Durella o Rossola: è un uva a grappoli grossi, cilindrico-piramidali, serrati, ad acini tondi, bianchi, a buccia giallognolo-chiara, coperto di un fiore rossiccio che la distingue da tutte le altre uve bianche; le foglie sono medie, semintere, al di sotto senza peluria e al di sopra di un verde-giallognolo; il loro picciolo è leggermente rossiccio e il peduncolo dei grappoli ha pure una sfumatura di rosso; la buccia degli acini è dura, con all’interno una velatura di rosso; il sugo è dolce. Ad esso si attribuisce l’eccellenza di quel vino sopra gli altri bianchi della Romagna”. Una descrizione che si attaglia perfettamente alle accessioni giunte fino a noi.</p> <p>Nel vocabolario Romagnolo-Italiano del Morri (1840) alla voce “Ova”, uva, viene citata anche l’“Ova d’Bartnôra”.</p> <p>Durante la mostra ampelografica di Forlì del 1876 (Comizio Agrario di Forlì, 1877), tra le uve bianche del Circondario di Cesena viene annoverata anche la Rossola: “L’Uva di Bertinoro, così chiamata nel circondario di Cesena, è l’identica che chiamasi Ròssola a Bertinoro, ridentissimo poggio, che s’ammanta di bei vigneti e sta nel circondario di Forlì. Ha grappolo medio serrato a pigna; acini grossi di un bel colore giallo-rosato, di buccia coriacea, di sapor dolce. È assai ricercata come uva mangereccia, perocchè il suo spesso fiocine la rende atta a lunga conservazione nell’inverno”. Nel paragrafo dedicato alle uve di Forlì: “La Ròssola, che più di rado dicesi Rossella, di Bertinoro, di Predappio, di Terra del Sole è la stessa uva che segnalasi per attitudine a lunga conservazione e altrove s’appella uva di Bertinoro; perocchè di colà si è diffusa sugli altri poggi di Romagna”.</p> <p>Sempre nello stesso anno vede la stampa la “Relazione intorno alle condizioni dell’agricoltura in Italia”, in cui si legge, tra l’altro: “Rappresentano finalmente le più pregevoli uve da vino nel Cesenatico e in quelli di Rimini e di Ancona, la bertinora, il canino, l’albana, la vernaccia nera e bianca, la carpina ed il trebbiano” (Ministero di agricoltura, industria e commercio, direzione dell’agricoltura, 1876).</p> <p>Nell’ampelografia del conte di Rovasenda (1877) si trovano solamente citate una “Bertinoro”, con rimando all’Acerbi (Rimini. A. 297), e una Rossella o Rosellina, con rimando all’area di Modena (Aggazzotti, e Giornale La vite e il vino. Milano; citata fra le uve di Mirandola), ma la descrizione dell’Aggazzotti non è sufficiente per affermare che si tratti dello stesso vitigno.</p> <p>La descrizione e le sinonimie vengono poi confermate anche nei “Saggi ampelografici ed analitici intorno a</p>	

otto vitigni romagnoli” di Pasqualini e Pasqui (1878).

Nel “Bollettino ampelografico” del 1885 dedicato alle uve da tavola (Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, 1885) viene indicata anche la Bertinora tra le varietà coltivate in provincia di Forlì con questa finalità e in particolare viene rimarcata la sua conservabilità nel tempo (*fra quelle che si serbano per l’inverno*), rispetto ad altre.

Di nuovo la ritroviamo citata negli Annali della Stazione agraria di Forlì (AA.VV., 1890), dove si riportano alcune considerazioni in merito ad analisi eseguite tra il 1873 e il 1890, anche su piante di “*Rossola detta di Bertinoro*”, coltivata in quel di Bagnolo di Forlì. “*Nell’uve bianche il maggior peso di acini per cento di grappoli fu trovato nella qualità d’uva Albana (981). Seguono la Rossola di Bertinoro e il Trebbiano. Il minor peso di acini lo diede il Pagadebito (933 per mille). La maggior quantità di succo delle uve bianche dall’Albana 96,17 e la minore la Rossola di Bertinoro 70,00 per cento di acini. Il peso maggiore delle buccie si ottenne dall’Albana di Lugo 12,80 per cento di acini, quello dei vinaccioli della Rossola di Bertinoro, che raggiungono il peso di ben 17,5 per cento, e che perciò diede la minor quantità di succo. Lo zucchero fu trovato in quantità maggiore nella Rossola di Bertinoro (22,72 per cento cm.3 di mosto) e l’acidità fu riscontrata maggiore nel Trebbiano*”. In un altro passo degli annali, poi, sono fornite alcune ulteriori informazioni sul vitigno: “*La Rossola, che è anche, sebben di rado, detta Rossetta, di Bertinoro, di Predappio, di Terra del Sole, è la stessa uva, che segnalasi per attitudine a lunga conservazione; altrove è detta Uva di Bertinoro, (Cesena), poiché da colà si è diffusa agli altri poggi di Romagna*” (AA.VV., 1890).

Nell’Ampelografia dei vitigni romagnoli di Antonio Bazzocchi (1923), l’Uva di Bertinoro (Rossola, Rossola) viene così descritta: “*Quest’uva dà vini aromatici e liquorosi essendo ricca di sostanze zuccherine ma è soprattutto assai pregiata per il consumo da tavola perché bene si conserva durante tutto l’inverno. Matura nella seconda decade di settembre. Media delle misurazioni glucometriche: 17,64%. Tralcio sottile, color cannella chiaro, nodi medi e depressi, internodi brevi: gemme piccole, brune, appuntite. Foglia grande, rotondeggiante, trilobata, dentatura larga: pagina superiore verde scuro, inferiore più chiara: nervature medie, piccolo lungo e robusto. Esiste di questo vitigno una sottovarietà ben distinta la quale ha grappolo spargolo, molte volte alato, acino oblungo, color giallo ambrato. Questa sottovarietà, che matura nella seconda quindicina di settembre, è formata da vitigni assai robusti ed è nettamente da preferirsi al tipo sopra ricordato*”.

Il Marzotto (1925) descrive una Rossola bianca, che corrisponde all’Uva di Bertinoro e non va confusa con la Rossiola di Bologna, ma poi sbaglia ad identificare la Bertinora con l’Albanone descritto per la prima volta dal Tanara.

Viene ormai coltivata in rari esemplari per consumo familiare, in particolare come uva da mensa e da serbo.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La Romagna, con particolare riferimento al Bertinorese e al Ravennate.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1890) – Annali della Stazione Agraria di Forlì. Fascicolo XVIII, anno diciottesimo, 1889. Tipografia Luigi Bordandini, Forlì.
- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica dell’edizione del 1825. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Bazzocchi A. (1923) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. Premiata Cooperativa Tipografica Forlivese, Forlì.
- Comizio Agrario di Forlì (1877) – Le macchine e le uve alla mostra ampelografica di Forlì. Febo Gherardi Editore.
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino,

Torino.

Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Ed. Alfa, Bologna.

Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.










Ministero di agricoltura, industria e commercio (1885) – Bollettino ampelografico. Fascicolo XIX. Coltura e commercio delle uve da tavola in Italia. Tipografia eredi Botta, Roma.







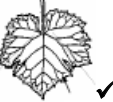
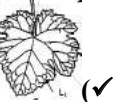


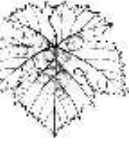


Ministero di agricoltura, industria e commercio, direzione dell'agricoltura (1876) – Relazione intorno alle condizioni dell'agricoltura in Italia, Volume 1. Tipografia di G. Barbera, Roma.



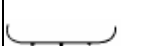

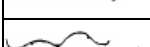

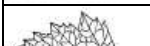
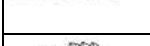



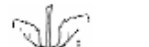

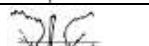
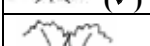
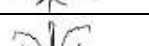


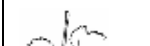

Morri A. (1840) – Vocabolario Romagnolo-Italiano.



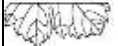


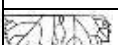


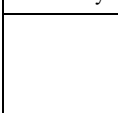









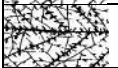

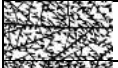










Pasqualini A., Pasqui T. (1878) - Saggi ampelografici ed analitici intorno a otto vitigni romagnoli.










NOTE











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)	✓	5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)	✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Grenache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)	✓	5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)	✓	7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
✓	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
(✓)	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	✓ 5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	✓ 7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuta (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	✓	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluta (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)	✓	7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorta (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegolo)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
			2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
 ✓	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
 ✓	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)	 ✓	3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
 ✓	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
		 ✓	3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
 ✓	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		✓
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
✓2			1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)
			3 – Poco profondi (Gamay)
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)	 ✓	3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	✓ 1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)	✓	
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		


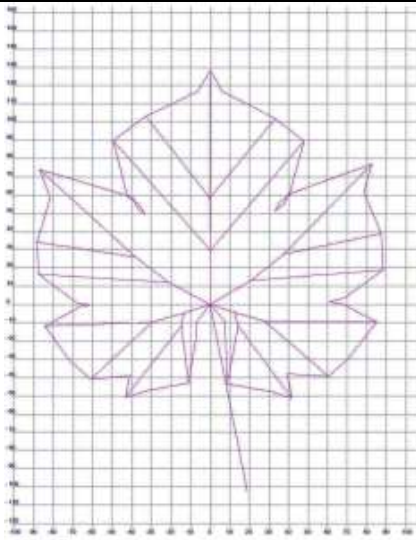
ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Biodiversity 6.2.6	FORMA		
 ✓	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Biodiversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Biodiversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
(✓ se al sole)	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	6✓	✓ 5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Biodiversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Biodiversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)		1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)	✓	2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Biodiversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Biodiversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	141 149	OIV 802	VVMD5	222 232
OIV 803	VVMD7	244 244	OIV 804	VVMD27	182 190
OIV 805	VrZAG62	190 192	OIV 806	VrZAG79	248 252
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia nella prima decade di Aprile, fiorisce nella prima metà di Giugno, invaia nella prima metà di Agosto e matura tra fine Settembre e inizio Ottobre (L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno abbastanza vigoroso e produttivo. Primo germoglio fruttifero alla seconda o terza gemma, quindi è da preferire la potatura lunga. Su terreni fertili i grappoli sono più grossi e compatti (L, O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Sembra abbastanza sensibile all'Oidio, mentre tollera meglio la Peronospora (L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Veniva impiegata prevalentemente come uva da consumo fresco o da serbo (L, A).					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Grande, talora anche molto grande, cuneiforme/orbicolare, tri- o pentalobata, con seni laterali appena accennati e, i superiori, con base a V, aperti o chiusi. Seno peziolare a V, tendenzialmente chiuso o con lembi leggermente sovrapposti, ma talora anche aperto. Lembo contorto o anche piano, con pagina superiore abbastanza bollosa (da media a elevata), con nervature verde chiaro. Pagina inferiore con tomento coricato di medio-debole intensità tra le nervature e peli eretti sulle nervature praticamente quasi assenti. Denti irregolari con margini più spesso convessi, alternati a denti rettilinei o uncinati.</p> <p>Grappolo. Conico, talora con 1 o 2 ali, medio-spargolo o spargolo, ma anche più compatto in condizioni di terreni freschi e fertili. Acino sferoidale, medio o medio-piccolo, con la buccia piuttosto pruinosa, di colore giallo-verde, che nelle aree esposte al sole tende a prendere una colorazione rosata, da cui il nome di "Rossola". Polpa abbastanza soda.</p>					

Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**BSOLLA RER V 035 (revisionata)**

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: BSOLLA		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: Bsola, Bsölla		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Bsöla, Bsöla da la polsa (<i>Ravennate</i>)		
Rischio di erosione: MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) ASTRA Innovazione via Tebano, 45 – Faenza (RA)	5	2007
2)		
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza RA (<i>Materiale duplicato dalla collezione 1972</i>)		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>

**Foglia****Grappolo**

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Il conte Galesio cita la Bsolla nei suoi giornali dei viaggi per averla trovata nel casino del conte Tampieri a Solarolo (RA), durante la sua visita del settembre 1839 (*Baldini, 1995*).

La si ritrova, poi, nel “Vocabolario Romagnolo-Italiano” di Antonio Morri (1840), che alla voce “Bsolla” scrive: “*Specie di uva bianca di grappolo rado, e di acini grossi, e mostosi*” (Morri, 1840; Beggio e Lazzari, 1996).

Nel vocabolario del Mattioli (1879) si trova un rinvio alla voce “*Dolzspàpol-Dolcipappola, Mostaja. Sorta di uva molto dolce, che dà assai mosto*”. La Dolcipappola si ritrova citata da diversi vecchi Autori di lavori ampelografici, ma non è facile accertare la sinonimia per la carenza di descrizioni.

Nel fascicolo V del Bullettino ampelografico (1876) vengono riportati i lavori della Commissione ampelografica della provincia di Ravenna, presieduta dall’ing. De Bosis. Qui si trova anche la descrizione della varietà “Bsola”, ritenuta “*la meno accreditata*” e definita “*Simile all’empibotte della provincia di Ancona*”: “*Nozioni generali sul vitigno e sua indole. È uno dei vitigni più precoci, per la maturazione dell’uva, che ha luogo nella prima quindicina di settembre. È poco pregiato, sebbene assai produttivo, per il suo vino, che, sebbene gustoso a bersi giovane, in breve diviene soverchiamente austero, e non è suscettibile di conservazione. Tralcio cannella-verdognolo, punteggiato, internodi da 9-18 centimetri. Foglia di mezzana grandezza, sopra subglabra, o aracnoideo-pelosa, sotto aracnoideo-tomentosa a nervature poco rilevate, profondamente cordata a seno subacuto e socchiuso, tri o quinquelobata, a lobi poco profondi acuti, gli inferiori più irregolari, a denti profondi, alla estremità arrotondati od acuti, uncinati, picciuolo più breve della nervatura mediana, cilindrico, contorto, striato, rossiccio. Grappolo obovato, ramoso tra il serrato e lo sciolto, a peduncolo lungo rossiccio, e pedicelli verdi quasi lisci di 6 a 7 millimetri un terzo più brevi dell’acino; questo grosso, sferico a buccia spessa trasparente gialliccia e leggermente coperta di velo cereo, a polpa dolcigna. Vinaccioli per lo più tre castagno-carnicini, grandi, marcatamente bilobi, a collo cuneato subacuto, e calaza ovata depresso-concava, rilevato-marginata*” (Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio, 1876).

In effetti la descrizione della foglia richiama alcuni caratteri osservati sugli esemplari conservati *ex-situ*: la foglia adulta, sul tralcio, appare quasi a forma di cuore, con il seno peziolare stretto, i denti uncinati e la pagina inferiore è tomentosa; il grappolo è serrato e gli acini sono pruinosi.

Nel fascicolo X del Bullettino Ampelografico (1879), viene citata la Bsolla anche tra le uve del circondario di Forlì: “*simile all’Empibotte di Ancona: dicesi Bsolla anche nella provincia di Ravenna, ed è la meno accreditata delle uve bianche, comechè sia assai produttiva e precoce; dà vino gustoso a bersi giovane, ma in breve diviene soverchiamente austero, e non è suscettibile di conservazione*”.

Nella relazione dell’ing. Biffi sull’agricoltura del Circondario Faentino, a supporto dell’Inchiesta Jacini, si attesta che su quel territorio, a fine Ottocento, tra i vitigni maggiormente coltivati, era la “Bsola”, denominata in italiano “Bsolla o pagaddebito gentile”, che egli afferma essere simile all’“Empibotte delle Marche” e all’“Uva vacca di Forlì” (Biffi, 1880; Bucci, 2007).

Bazzocchi (1924 e 1925) ci fornisce una descrizione dell’areale di coltivazione a inizio Novecento del vitigno

Bsolla: *“Vitigno che si trova in prevalenza nel Faentino ove ha una discreta diffusione. Viene coltivato in lacciaia maritata, frammista ad altre uve bianche assieme alle quali forma il così detto tipo <uva traversa bianca della bassa> non molto pregiato. Uva molto mostosa, vite robusta...”*.

Era quindi un’uva ad areale di diffusione piuttosto ristretto e presente soprattutto nelle piantate, quindi dopo l’abbattimento delle vecchie alberate non ne rimane quasi più traccia.

Alcuni esemplari sono conservati nella collezione di ASTRA Innovazione e Sviluppo di Tebano di Faenza (RA).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Ravennate e, in misura minore, Forlivese.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.

Bazzocchi A. (1924) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. La vita rustica n. 12.

Bazzocchi A. (1925) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. La vita rustica n. 1.

Beggio M.G., Lazzari G. (1996) – Dizionario botanico romagnolo. Ed. Mistral, Ravenna.

Biffi L. (1880) – Memoria intorno alle condizioni dell’agricoltura e della classe agricola nel circondario di Faenza. Tipografia Pietro Conti, Faenza.

Bucci A. (2007) – Vite e vino in Romagna. Edizione Sapim. Forlì.

Farinelli S. (1981) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori presenti in Emilia-Romagna. Tesi di laurea, anno accademico 1980-'81. Università di Bologna, Facoltà di Agraria.

Mattioli A. (1879) – Vocabolario romagnolo-italiano, con appendice. Galeati, Imola.











Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1876) – Bullettino Ampelografico, fascicolo V. Tipografia Eredi Botta, Roma.







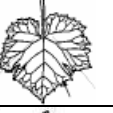
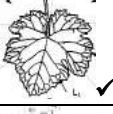
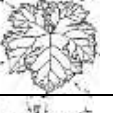

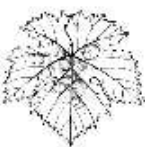
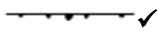

Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo X. Tipografia Eredi Botta, Roma.







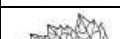
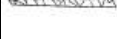




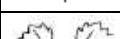
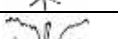

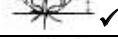


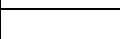
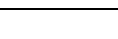
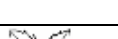
Morri A. (1840) – Vocabolario romagnolo-italiano. Tipi di Pietro Conti all’Apollo, Faenza.



















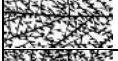






NOTE











Potrebbe essere una delle uve un tempo impiegate per fare il vino della tradizione romagnola Pagadebit, prima dell’impiego di materiale selezionato nella realizzazione dei vigneti. Probabilmente una delle varietà più diffuse e produttive era il Bombino bianco e la vivaistica moderna decise di orientare la selezione e la moltiplicazione verso questo vitigno. La confusione sulla denominazione del vitigno della DOC Pagadebit di Romagna (ora Romagna Pagadebit), che finì per decretare che il vino Pagadebit doveva derivare da uve Bombino bianco localmente detto Mostosa, la dice lunga sulla molteplicità di uve che dovevano comporre questo vino bianco romagnolo, anche in funzione delle località di coltivazione. L’analisi di tante accessioni romagnole ha mostrato come gli agricoltori del passato avessero a disposizione vitigni simili ma in realtà differenti per fare questo vino.











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Biodiversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Biodiversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Biodiversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Grenache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Biodiversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Biodiversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Biodiversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
(✓)	3 – Bronzato (Pinot nero)	✓	5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Biodiversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
✓ 6	✓ 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)	✓ (leggera)	2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	✓ 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuta (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	✓	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluta (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
 ✓	5 – Contorta (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico)
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓6	✓ 5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
 ✓	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
 ✓	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegolo)
 ✓	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)	 ✓	2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
	9 – Molto elevata (Isabella, Concord)		
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)		5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
✓	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
			3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)	✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
		✓	7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Biodiversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Biodiversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Biodiversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Biodiversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Biodiversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Biodiversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Biodiversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)


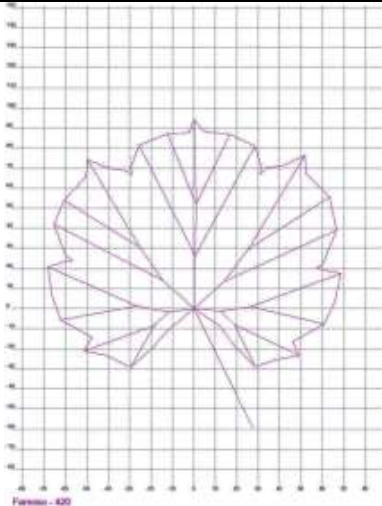
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	131 149	OIV 802	VVMD5	222 236
OIV 803	VVMD7	244 250	OIV 804	VVMD27	182 182
OIV 805	VrZAG62	190 192	OIV 806	VrZAG79	240 242
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia abbastanza precocemente (I decade di aprile), fiorisce in epoca media (prima metà di giugno) e inizia ad invaiare intorno al 10 agosto. La maturazione di raccolta è in epoca media (nella prima quindicina di ottobre).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno molto vigoroso, con portamento espanso e produzione media e regolare. Può presentare acinellatura dolce (da cui il nome dialettale Bsôla da la polsa). Il primo germoglio fruttifero è alla seconda o terza gemma, con 1 o 2 infiorescenze per germoglio.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.					
Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Poco sensibile alla peronospora, mentre è molto sensibile a oidio e botrite (L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Varietà ad uva da vino. Pare se ne possa ricavare un gustoso vino da pasto, da consumarsi giovane (L).					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Cuneiforme, da media a medio-grande, pentalobata, con nervature verdi o appena arrossate al punto peziolare. Seno peziolare con bordi aperti e base a parentesi graffa. Seni laterali superiori mediamente profondi, con base a U e lembi sovrapposti. Denti spesso uncinati, talora a margini leggermente convessi o rettilinei. Pagina superiore mediamente bollosa e inferiore con tomento coricato tra le nervature di densità elevata e peli eretti sulle nervature a densità bassa.</p> <p>Grappolo. Abbastanza grosso e da medio a compatto, di forma tendenzialmente conica, talora con 1-2 ali. Acini tendenzialmente di media dimensione, rotondeggianti, con buccia mediamente pruinosa, di colore verde-giallo. Polpa molle e a sapore neutro.</p>					

Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

FAMOSO B. RER V 036 (revisionata)

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: FAMOSO B.		Codice iscrizione Registro nazionale: 420
Sinonimi accertati: RAMBELLA, Uva rambella, Valdoppiese, Valpeisa, (Famoso di Cesena)		
Sinonimie errate: Famoso di Pesaro		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Rambèla (<i>Ravennate</i>), Valdupies (<i>Forlivese</i>)		
Rischio di erosione: MEDIO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) ASTRA, Tebano di Faenza (RA)	30+5+5	2007
2) Baldi Vivai, Bagnacavallo (RA) (accessione Marchi + clone Ampelos BS1)	400 + 200	2010 e 2017
3) Vivai Dalmonte Guido e Vittorio, Brisighella (RA) (clone Ampelos BS1)	100	2017
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ASTRA, collezione 2007, Tebano di Faenza (RA). <i>Accessione Famoso Marchi, materiale proveniente da Mercato Saraceno (FC), con passaggio in azienda Marchi di Castrocaro. Accessione Valdoppiese, proveniente da Az. Magnani, Fiumana di Predappio. Accessione Bianca di Spinello, prelevata presso az. Cerreti Clara, Meldola.</i>		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia

Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Intorno al 2000 sono stati segnalati due vecchi filari di viti, in zona Mercato Saraceno (FC), che il proprietario indicava con il nome di Famoso. Ma se c'erano viti indicate semplicemente con il questo termine, significava che doveva trattarsi di un vitigno presente in Romagna da molto tempo e noto ai più, tanto da essere divenuto "famoso".

Confronti ampelografici successivi hanno evidenziato una forte similitudine di queste piante con le accessioni di **Valdoppiese (Valdupies)**. A questo proposito ci viene incontro Antonio Tonelli, che raccogliendo le memorie dei contadini della Valle del Savio, a fine Novecento, scrive: "*Il vitigno più coltivato nella Valle del Savio era (ed è) il sangiovese, a cui s'univano in quantità ridotte, se non di pura rappresentanza, le viti di bianchel (bianchino), albana, albanella, moscatello (rosso e bianco), malvasia, valdupies (rambella), uvaron, scruclen (uva da tavola a buccia grossa)*" (Tonelli, 1989).

Questa citazione bibliografica ha portato ad ipotizzare la sinonimia tra Rambella e Famoso di Cesena, di cui si parla nel resoconto della mostra ampelografica di Forlì del 1876 (Comizio agrario di Forlì, 1877), come pure nel fascicolo X del *Bullettino Ampelografico* (1879). Il Famoso del circondario di Cesena, che è diverso da quello di Pesaro: "... ha grappolo grande serrato e alato; acini medi rotondi, ricoperti di velo cero; tralcio a internodi assai lunghi: sembra potersi classificare nel gruppo delle Albane; è dissimile dal Famoso di Pesaro".

In Romagna, quindi, a fine Ottocento esistevano due vitigni, uno più simile all'Albana (Cesenate) e uno più simile al Trebbiano (Pesarese e Riminese) che venivano indicati con lo stesso nome "Famoso", ma queste poche righe relative al Famoso di Cesena contengono alcuni elementi che rimandano all'accessione di Famoso da cui era partita l'indagine, in particolare in riferimento al grappolo, alla pruina abbondante che ricopre gli acini e alla lunghezza degli internodi.

Una descrizione della Rambella si legge sul fascicolo V del *Bullettino Ampelografico* del 1876: "*Sinonimia – Sembra simile ad un'uva poco pregiata nel territorio anconitano e chiamata uva biancona. Tralcio cannella alquanto scuro con grosse punteggiature nerastre e internodi di 5-9 cm. Foglia arrotondata cordata a seno aperto e largo, appena lobata, cui denti uncinati, sopra glabra, sotto aracnoideo-pubescente a nervature rilevate, col picciolo verdastro lungo quanto la nervatura mediana. Grappolo grosso, allungato, subcilindrico, piuttosto serrato, a peduncolo grosso brevemente ramoso, e pedicelli di 10-12 mm, più brevi dell'acino, lisci o appena verrucolosi; acini subrotondi, a buccia piuttosto spessa, sebbene trasparente, verde-giallastra o rossastra glauca con polpa quasi scipita; sotto la buccia reticolato-nervosa. Vinaccioli tre, appena lobati, a collo piuttosto angusto, a calaza ovata convessa*".

In merito all'antichità di coltivazione della Rambella in Romagna, il lughese Giovanni Manzoni scrive: "*uva da tavola venduta anticamente fresca sulle piazze. Elencata nella <Tabella del Dazio Comunale di Lugo> del 1437*"

(Manzoni, 1977), datazione che lascerebbe tutto il tempo a questa uva di diventare “famosa” nei secoli successivi. Nei lavori per l’Inchiesta Jacini per il circondario di Faenza, l’ing. Biffi riscontra tra le uve ormai abbandonate il “*Ramblon*”, che trova il corrispondente italiano in “*Uva bianca*”, e una “*Rambella*”, che egli afferma essere ancora coltivata e che corrisponderebbe alla “*Ribolla piccola o cimicino*” (Biffi, 1880).

Purtroppo non essendoci descrizioni di sorta, risulta difficile stabilire una corrispondenza con i materiali giunti sino a noi, ma sicuramente la denominazione era piuttosto diffusa e nota sul territorio e, in virtù dell’acino piuttosto grosso e sodo, si potrebbe azzardare che il *Ramblon* sia proprio quella *Rambella* che dal Quattrocento è arrivata sino a noi.

La cita anche il Gallesio (1839), tra le uve bianche presenti nel casino del conte Tampieri a Solarolo (RA), ma non la descrive (Baldini, 1995).

Nel 1925, anche il Marzotto fornisce una breve descrizione della *Rambela*, desumendola dal Bollettino: “*Vitigno coltivato nel circondario di Ravenna. Dal Bollettino Ampelografico, fascicolo V: Tralcio color marron punteggiato. Foglia arrotondata a forma di cuore, seni aperti larghi poco profondi; pagina superiore liscia, inferiore tomentosa; grappolo grosso, oblungo quasi cilindrico a peduncolo grosso. Acino ovale, buccia grossa trasparente, giallognola di ottimo sapore*” (Marzotto, 1925).

Questa descrizione si attaglia piuttosto bene alla varietà giunta sino a noi, ma ancora maggiori dettagli e similitudini si riscontrano nella descrizione della *Rambella* proposta da Dolcini, Simoni e Fontana: “(Nome dialettale: Valpiesa, *Rambèla*. Sinonimi: Uva *Rambella*, *Valdoppiese*). Vitigno forse originario della Val di Pesa, diffuso nell’alta collina forlivese (Castrocaro, Rocca S. Casciano, Dovadola) ed in qualche zona di pianura (Russi). È ricordato da Antonio Bazzocchi nell’ «*Ampelografia dei vitigni romagnoli*» e dal Marzotto ne «*Le uve da vino*» del 1925, ma precedentemente descritto nel Bollettino Ampelografico, fascicolo V, dell’anno 1876.

TRALCI grossi, robusti, con corteccia aderente, rossastra, fortemente punteggiata di bruno, i meritali sono lunghi, i nodi pronunciati, talvolta appiattiti ai lati, con gemme grosse di colore bruno rossastro.

GERMOGLI glabri, di colore verde pallido, con foglioline apicali scure.

FOGLIE medie o grandi, con lobo mediano molto pronunciato, oppure trilobate, arrotondate; il lembo è resistente e coriaceo, la sua pagina superiore è di colore verde intenso, quella inferiore pallida e glabra; le nervature sono lunghe mediamente rilevate, più chiare nella pagina inferiore e glabre; il seno peziolare è a V aperto; la dentatura è acuta nelle foglie arrotondate ed ottusa in quelle pentalobate. Il picciolo è verde chiaro, appena più corto della nervatura mediana, sottile, a sezione circolare, leggermente ingrossato alla base.

VITICCI medi, di colore verde, generalmente trifidi.

INFIORESCENZE coniche, talora alate con fiori globosi ed ermafroditi.

GRAPPOLI allungati, conici, alati e spargoli; il peduncolo è visibile ed il rachide verde; i pedicelli sono robusti, con cercine evidente.

ACINI grossi, di forma ovale con buccia sottile, tenera, che a maturazione assume un colore giallo-chiaro-dorato, specialmente nella parte esposta al sole; la polpa è succosa, di sapore neutro, dolce, leggermente tannica. I vinaccioli sono generalmente in numero di due o tre, medi, appuntiti.

CARATTERI FENOLOGICI ED AGRONOMICI. Il vitigno ha portamento espanso, è autocompatibile, di facile allegazione e produttivo. Il germogliamento è tardivo, come pure la fioritura. L’uva matura nella seconda decade di settembre e viene vinificata; la sua resa in mosto è buona ed il vino, non molto alcoolico, è discreto da pasto. È consigliabile per le zone di alta collina dove le altre uve difficilmente maturerebbero”.

Staffa riprende l’ipotesi, a partire dalla denominazione *Valdupies*, che la *Rambella* sia originaria della Val di Pesa (Staffa, 2005).

Recenti studi genetici hanno individuato in Termarina N. (Sciaccarello) uno dei genitori di Famoso (D’Onofrio 2021).

Con il DM 27 marzo 2009, la *Rambella* è stata iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite con il nome di Famoso e con Atto dirigenziale n. 10990 dello stesso anno, è stata introdotta nell’elenco dei vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.

Il Censimento Istat del 2010 aveva rilevato appena 4,86 ettari di Famoso su tutto il territorio regionale, ma dopo soli 10 anni la superficie si è allargata a 150,6585 (dati RER, 2020).










ZONA TIPICA DI PRODUZIONE








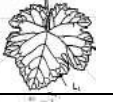
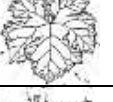

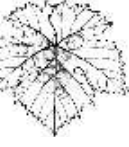
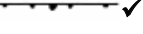

Province di Ravenna e Forlì, con particolare riferimento all'aree di collina e montagna.








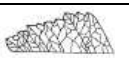



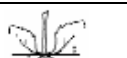
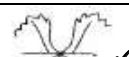
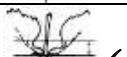

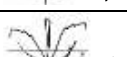



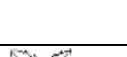
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

















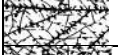







- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Biffi L. (1880) – Memoria intorno alle condizioni dell'agricoltura e della classe agricola nel circondario di Faenza. Tipografia Pietro Conti, Faenza.
- Comizio Agrario di Forlì (1877) – Le macchine e le uve alla mostra ampelografica di Forlì. Febo Gherardi Editore, Forlì.
- D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M., Bignami C., de Palma L., Barbagallo M.G., Muganu M., Morcia C., Novello V., Schneider A., Terzi V. (2021) – Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Front. Plant Sci.* 11: 605934.
- De Bosis F. (1876) – Lavori eseguiti dalla commissione ampelografica della provincia di Ravenna. *Bullettino Ampelografico*, fascicolo V. Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio. Tipografia eredi Botta, Roma.
- Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – I vitigni minori. In: *La Romagna dei vini*. Edizioni Alfa, Bologna.
- Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Intrieri C. (2007) – Indagine ampelografica e molecolare su vitigni locali dell'Emilia-Romagna: primi risultati. *Italus Hortus*, 14 (3): 49-53.
- Manzoni G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume II. Tipografia commerciale, Vicenza.
- Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – *Bullettino Ampelografico*, fascicolo X. Tipografia Eredi Botta, Roma
- Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia Romagna. *ATTI 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini n. 12*, supplemento.
- Staffa D. (2005) – A caccia di tesori nascosti. *Mare&Monti n. 4*.
- Tonelli V. (1989) – *Vino e Romagna contadina*. Grafiche Galeati, Imola.










NOTE











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
✓ 4	 ✓		✓ 3 – Bassa (Riesling)
	 (✓)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		✓ 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)	 ✓	1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)	✓	3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)	✓	5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Coudere)		
 ✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
✓	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	✓1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	✓3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
 ✓	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)	✓	1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuta (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluta (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorta (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)	✓4	3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)		✓
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
 ✓	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
 ✓	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)
 ✓	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)	 ✓	2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	 ✓	3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
 ✓	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)	 ✓	3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTE TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)	 ✓	1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
 ✓	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)	✓	3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
✓2			
			
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)			
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)	✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓4	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓6	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		✓
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Biodiversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Biodiversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Biodiversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosé)	✓4	3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		✓
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Biodiversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Biodiversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)		1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)	✓	2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Biodiversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Biodiversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
✓	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI							
OIV 801	VVS2	129	129	OIV 802	VVMD5	222	224
OIV 803	VVMD7	236	244	OIV 804	VVMD27	176	186
OIV 805	VrZAG62	186	202	OIV 806	VrZAG79	240	242
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
La principali fasi fenologiche si manifestano in epoca media e la raccolta si posiziona generalmente tra il 10 e il 30 settembre.							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Vitigno abbastanza vigoroso e molto produttivo. In collina e in terreni poveri, produce meno e il grappolo risulta più spargolo e la bacca più aromatica. Produce numerosi grappolini anche sulle femminelle.							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Mediamente sensibile a Peronospora e Oidio, meno a Botrite.							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
La polpa soda e gradevolmente aromatica, specie se il livello produttivo è contenuto, in passato la rendeva un'apprezzata uva da consumo fresco e da serbo. Oggi viene ritenuta interessante come uva da vino. Il vino è di tonalità giallo chiaro, di intensità medio alta (che può sconfinare nella categoria giallo paglierino di bassa intensità) con riflessi in tinta o leggermente verdognoli. Presenta un quadro olfattivo molto intenso con aromaticità che ricordano il vino Moscato (terpeni aromatici come il linaiolo). Si riscontrano, poi, note floreali dolci (fiori di tiglio, fiori d'arancio, biancospino, gelsomino), note di frutta esotica (banana), di drupa matura (albicocca e pesca) e frutta essiccata. Non mancano anche note di agrumi e di erbe aromatiche come la salvia, che danno freschezza. Al gusto evidenzia un'acidità media, buona morbidezza e struttura. Complessivamente risulta equilibrato ed elegante (O, L).							
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE							
Foglia. Media o medio-piccola, cuneiforme, apparentemente quasi intera, in realtà trilobata, ma con seni laterali superiori appena accennati, aperti e con base sagomata a V. Seno peziolare da aperto a molto aperto, conformato a parentesi graffa o, talora, anche a V. Lembo piano, con pagina superiore pochissimo bollosa e con nervature verde chiaro. Pagina inferiore con rarissimi peli coricati tra le nervature e peli eretti sulle nervature presenti con densità debole. Denti parte a margini rettilinei e parte a margini convessi.							
Grappolo. Conico, talora con 1 o 2 ali, da spargolo a compatto a seconda del tipo di suolo su cui è coltivata la vite. Acino troncovoidale, con buccia mediamente pruinosa, di colore verde-giallo, consistente e polpa piuttosto soda ad aroma moscato.							

Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**LAMBRUSCO BARGHI N. RER V 045 (revisionata)**

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: LAMBRUSCO BARGHI N.	Codice iscrizione Registro nazionale: 404	
Sinonimi accertati: Barghi, Bardi		
Sinonimie errate: Lambrusco di Corbelli (=Lambrusco di Rivalta=Lambrusco fiorentino; Casali, 1915)		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Peri Luigi – Quattro Castella (RE)	36	2004
2) Azienda Cantarelli Valter – Reggio Emilia	60	2009
3) Azienda Del Bue Massimo – Reggio Emilia	300	2009
4) Istituto d'Istruzione Superiore "A. Zanelli" – Reggio Emilia	9	2004
Luoghi di conservazione ex situ: Istituto d'Istruzione Superiore "A. Zanelli" Reggio Emilia		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>

	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Barghi è probabilmente una denominazione relativamente recente visto che la prima descrizione significativa di un vitigno che porta questo nome è del 1992: <i>“Di origine sconosciuta, pare coltivato per la prima volta ai primi dell’800 nella proprietà del conte Corbelli a Rivalta ed in una azienda di Castelnuovo sotto. Foglia: lembo di grandi dimensioni e notevole spessore, seni profondi. Grappolo: di forma piramidale e dimensione medio-grossa è spesso composto (alato). Gli acini blu-neri subovali hanno buccia spessa per cui si ha un basso rendimento in mosto. Giudizio: vitigno molto vigoroso e produttivo, resiste all’oidio. Fornisce mosti ricchi di zucchero, di gusto armonico e di colore rosso vivo anche sugli orli”</i> (Rinaldi e Valli, 1992). Tra l’altro gli autori ripropongono la sinonimia tra Barghi e Lambrusco di Rivalta o di Corbelli, già paventata da Franceschini e Premuda nel 1922 e da Pietro Fornaciari nel 1924. Questi ultimi autori localizzano il Lambrusco di Corbelli nella zona di Rivalta, dove pare fosse coltivato in maniera quasi esclusiva.</p> <p>La descrizione di Rinaldi e Valli, però non si attaglia al Lambrusco Barghi che è stato iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, che ha una foglia media o medio-piccola, tomentosa e con lobi poco incisi, che ricorda maggiormente la descrizione del Lambrusco di Rivalta fatta dal Molon: <i>“Foglie decisamente trilobate, solo qualche rara foglia, con accenno ai seni inferiori: seni superiori non molto grandi né profondi, aperti; seno peziolare pure aperto ad U; pagina inferiore morbida, con abbondante tomento lanoso; picciuolo più lungo della nervatura mediana, un po’ striato di rosso-sbiadito, lamina in autunno chiazzata di rosso-scuro. Grappolo semplice o bipartito, sciolto, piccolo, con molti acini abortiti; rafe erbaceo; pedicelli un po’ sottili; acino sferico, nero-bluastro, di media grandezza, pruinoso; buccia sottile; polpa vinosa”</i> (Molon, 1906).</p> <p>D’altra parte, secondo le testimonianze di alcuni viticoltori reggiani, il Lambrusco Barghi e il Lambrusco di Corbelli (recentemente identificato anche geneticamente, Meglioraldi <i>et al.</i>, 2013) erano coltivati nella stessa zona, compresa tra Rivalta, Canali di Reggio Emilia e Albinea, e potevano addirittura essere compresenti nello stesso vigneto. Rimane pertanto il dubbio se fosse il Barghi piuttosto che il Lambrusco di Corbelli, quel “Lambrusco di Rivalta” (o anche Lambrusco di Firenze) citato fin dal 1891 da Augusto Pizzi (Pizzi, 1892; Bellocchi, 1982) e da altri autori.</p> <p>Sta di fatto, poi, che ad oggi il Lambrusco Barghi ha una distribuzione sul territorio reggiano molto più ampia del Lambrusco di Corbelli. La varietà è ben conosciuta ed apprezzata da numerosi viticoltori che lo chiamano popolarmente anche “Bardi” o solo “Barghi”.</p> <p>Un’ipotesi sulla diffusione del Lambrusco di Rivalta nel reggiano ci viene dall’ampelografia del Molon, in cui si legge: <i>“Questo vitigno, se non andiamo errati, dovrebbe provenire da Rivalta Trebbia, che porta ora il nome di Gazzola (prov. di Piacenza), e ci fu gentilmente inviato dal professor Sernagiotto, che nel 1896 era insegnante nella R. Scuola di Reggio Emilia”</i> (Molon, 1906).</p>	

Il sinonimo indicato dal Pizzi, ovvero Lambrusco di Firenze, e la denominazione popolare di “Bardi”, farebbe pensare anche ad una possibile introduzione dalla Toscana, comunque a fine ‘800 era uno dei vitigni principali della provincia di Reggio Emilia ed in particolare dell’area di Rivalta e Castelnuovo di Sotto, dove era stato introdotto e diffuso dal conte Corbelli.

Malgrado venisse considerata una varietà interessante per la tolleranza alla Botrite, per la ricchezza di colore e di zuccheri delle uve e per l’armonia gustativa del vino, venne abbandonata poiché la buccia spessa non consentiva di avere rese elevate in mosto.

Oggi è presente su modeste superfici in diversi vigneti di tutta la provincia di Reggio Emilia.

Nel 2007 la varietà è stata iscritta, con il nome di Lambrusco Barghi, nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite e successivamente è stata ammessa all’elenco dei vitigni idonei alla coltivazione in Emilia Romagna (*Atto dirig. 2008, APV/08/147521; Del. 192/08*).

Il Lambrusco Barghi è stato inserito anche nella base ampelografica della DOC Reggiano Lambrusco e può costituire fino all’85% delle uve (*DM del 25-05-2009, GU del 15-06-2009*).

Il Censimento del 2010 registrava la presenza di una superficie coltivata a Lambrusco Barghi in Emilia-Romagna pari a 0,6300 ettari, che sono arrivati a 3,8613 nel 2020.











ZONA TIPICA DI PRODUZIONE








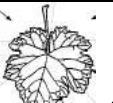
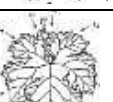

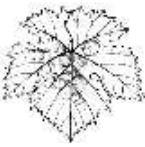


Provincia di Reggio Emilia












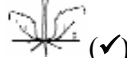









BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO









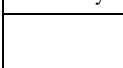
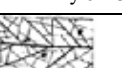






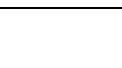
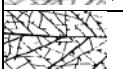

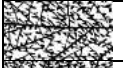




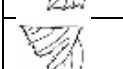

- Bellocchi U. (1982) – Reggio Emilia, La provincia “Lambrusca”. Tecnostampa, Reggio Emilia.
- Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A. (2005) – Genetic characterization of endangered grape cultivars of Reggio Emilia province. *American Journal Enology and Viticulture*, vol. 56, n. 4.
- Casali C. (1915) – I nomi delle piante nel dialetto reggiano. *Atti del Consorzio Agricolo di Reggio nell’Emilia*, anno 1, n. 1. Tipografia Bondavalli, Reggio Emilia.
- Fornaciari P. (1924) – La viticoltura reggiana nei confronti dell’Ancellotta. Tesi di Laurea.
- Franceschini A., Premuda V. (1922) – L’organizzazione della produzione. *Il contadino*, Giugno.
- Meglialdi S., Ruffa P., Raimondi S., Storchi M., Torello Marinoni D., Vingione M., Boccacci P., Schneider A. (2013) – Conoscere il patrimonio viticolo per tutelarlo. *L’informatore agrario* n. 23: pp. 50-54.
- Molon G. (1906) – *Ampelografia*. Ed. Hoepli, Milano.
- Pizzi A. (1892) – Studi sulle uve e sui mosti della provincia di Reggio Emilia. *Bollettino del Comizio Agrario* n. 7. Reggio Emilia.
- Rinaldi A., Valli R. (1992) – I vecchi vitigni di Reggio Emilia. *Vignevisi* n. 10.
- Schneider A., Torello Marinoni D. (2003) – Analisi con marcatori microsatelliti di vitigni autoctoni della provincia di Reggio Emilia. *Convegno “Recupero e valorizzazione di vitigni autoctoni”, Correggio (RE)*, 12 Dicembre 2003.










NOTE











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)	✓	5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)	✓	7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
✓4	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)	 ✓	2 – Cuneiforme (Merlot)
	✓ 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)	 ✓	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)		1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)	✓	2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 ✓	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)	✓	3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)	 ✓	1 – Assente (Grenache)
	✓3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
9 – Molto forti (Villard Noir)			

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
 ✓	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuta (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	✓	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluta (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)	✓	7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorta (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)	✓	3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
 ✓	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)		5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)	 (✓)	1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
 ✓	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	 ✓	3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
 ✓	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
 ✓	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)	 ✓	2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
 ✓	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)	 ✓	3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTE TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
 ✓	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
		 ✓	7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
 ✓	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)	 ✓	1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
 ✓	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)	 ✓	3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
 ✓	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)	 ✓	2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)			
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)	✓	1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
 ✓	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Biodiversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
 ✓	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Biodiversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Biodiversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
✓	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Biodiversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Biodiversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Biodiversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Biodiversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI							
OIV 801	VVS2	144	152	OIV 802	VVMD5	225	239
OIV 803	VVMD7	233	257	OIV 804	VVMD27	184	193
OIV 805	VrZAG62	192	204	OIV 806	VrZAG79	250	250
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Il germogliamento si manifesta mediamente nella prima decade di Aprile, la fioritura nella prima decade di Giugno, invaia nella seconda decade di Agosto e matura a fine Settembre (O, L).							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
La fertilità reale del vitigno presenta valori medi di 1,6 grappoli per gemma lasciata. La vigoria è medio-elevata e la produttività buona e costante (O, L).							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.							
Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Buona tolleranza alla Botrite, anche in virtù della buccia piuttosto spessa (O, L, A). Sembra abbastanza tollerante anche all'oidio (L).							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Uva da vino. Produce un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, che all'olfatto sprigiona note speziate e fruttate (more, lamponi e ciliegia) con media intensità. Al gusto si presenta pieno, sapido, mediamente acido, poco astringente, armonico ed equilibrato.							
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE							
<p>Foglia. Da media a medio-piccola, apparentemente pentagonale, ma più spesso cuneiforme, pentalobata, ma con seni laterali poco profondi, specie quelli inferiori. Seno peziolare con base a V, da poco aperto a chiuso, raramente con un dente. Seni laterali superiori a parentesi graffa, aperti, ma anche chiusi e talora pure con lembi leggermente sovrapposti. Denti a lati convessi, non molto pronunciati. Lembo piano, con pagina superiore piuttosto bollosa e inferiore con una densità elevata di peli coricati tra le nervature. I peli eretti sulle nervature sono assenti o rarissimi.</p> <p>Grappolo. Grappolo conico, da medio a spargolo, di media lunghezza, piccolo. Acino sferoidale, con buccia di colore blu-nero, pruina da media ad elevata e polpa molle e incolore.</p>							

Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**LAMBRUSCO BENETTI N. RER V 038 (revisionata)**

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: LAMBRUSCO BENETTI N.	Codice iscrizione Registro nazionale: 451	
Sinonimi accertati: Lambrusco Benatti		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Cichin d'Benati (<i>Campogalliano</i>)		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Az. Agr. Pecchi Luisa, traversa San Giorgio 27, Carpi (MO)	1778+2724+450	1997+1999+2004
2) ASTRA, via Tebano 45, Tebano di Faenza (RA)	30	2007
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione ASTRA 2007 Tebano di Faenza. <i>Materiale prelevato da Cortile di Carpi (MO)</i>		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	

	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Silvestroni <i>et al.</i> (1986), durante la ricognizione dei vitigni minori dell'Emilia-Romagna identificarono un Lambrusco Benatti, ma la descrizione realizzata in quel frangente (<i>Venturelli, 1982</i>) presenta alcune divergenze rispetto alle osservazioni realizzate successivamente (2004-2008) su un'accezione di vite reperita nel Carpigiano ed indicata come "Benetti". L'analisi molecolare, però, ha portato a confermare la sinonimia (<i>Filippetti et al. 2002</i>).</p> <p>Le prime citazioni scritte relative alla presenza nell'areale di Campogalliano di un Lambrusco differente rispetto a quelli tradizionali risalgono al 1945 (<i>Bergonzini, 1978</i>).</p> <p>La presenza e la diffusione del Benetti in epoca prebellica è confermata anche dalla testimonianza di Luisa Pecchi: il nonno Erminio (classe 1895) le ha lasciato in eredità questo vitigno, che aveva in azienda già nei primi decenni del '900, con la raccomandazione di conservarlo perché era un'ottima uva, produttiva e molto resistente ai marciumi. L'unico difetto è la quantità e la robustezza dei viticci, asserisce Luisa, che rendono più difficile la stralciatura al momento della potatura.</p> <p>L'interesse del Lambrusco Benetti, quindi, va messo in relazione con la sua rusticità ed in particolare con la tolleranza verso i marciumi, in virtù di un grappolo abbastanza spargolo e di una buccia abbastanza spessa e consistente.</p> <p>Per queste sue caratteristiche si presta per la viticoltura biologica. Inoltre, avendo una maturazione tardiva, può essere utilmente impiegato per allargare il calendario di raccolta, evitando una concentrazione eccessiva della vendemmia (specie manuale) in un'epoca ristretta.</p> <p>Per quanto riguarda la destinazione enologica potrebbe essere utilizzato insieme ad altri Lambruschi (L. salamino e L. di Sorbara) per la produzione di vini rosati e rossi frizzanti di pronta beva.</p> <p>All'analisi isoenzimatica, Lambrusco Benetti aveva evidenziato lo stesso un pattern GPI 1 e PGM 2 di Lambrusco salamino e Turca, iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, ma l'esame delle caratteristiche morfologiche ha permesso di escludere la sinonimia con Turca, mentre per Lambrusco salamino ci si è basati sull'analisi molecolare. A seguito di questi accertamenti è stata inoltrata richiesta di iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite per la varietà Lambrusco Benetti e dal novembre 2011 risulta tra le varietà idonee alla coltivazione in Emilia-Romagna.</p> <p>A fine 2020 risulta presente in Regione una superficie di 1,0368 ettari, ma potrebbero essere presenti anche altri ceppi in vecchi vigneti.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Modenese, ed in particolare le zone di Campogalliano e i Carpi.	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Bergonzini R. (1978) – Campogalliano e la sua cantina sociale 1908-1978. Modena, 1978. Bocacci P., Marinoni D.T., Gambino G., Botta R. Schneider A. (2005) - Genetic characterization of</p>	

endangered grape cultivars of Reggio Emilia province. American Journal of Enology and Viticulture, vol. 56 (4):pp. 411-416.

Filippetti I., Silvestroni O., Thomas M.R., Ramazzotti S., Intrieri C. (2002) – Caratterizzazione molecolare e analisi filogenetica di alcuni vitigni da vino coltivati nell'Italia Centro-settentrionale. Rivista di Frutticoltura n. 1: 57-63.









Foschi F. (2001) – Aggiornamento dell'elenco delle varietà di vite per uva da vino autorizzate alla coltivazione in Emilia-Romagna approvato con deliberazione dell'Assemblea legislativa del 21 ottobre 2008, n. 192. Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna (BURERT), n.190 del 21.12.2011 periodico (Parte Seconda).







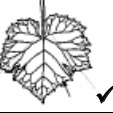
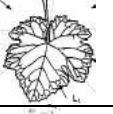
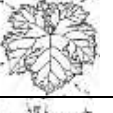

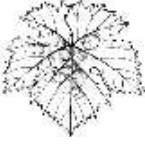
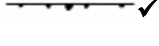

Pastore C., Allegro G. (2007) – Alla riscoperta dei vitigni autoctoni. Rivista Agricoltura, n. 1: pp. 74-75.

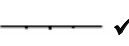







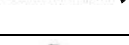
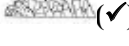






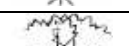
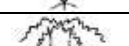



Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia Romagna. ATTI 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini n. 12, supplemento.
















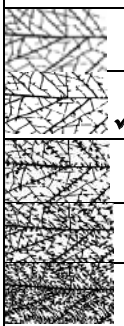



Venturelli T. (1982) – I vitigni minori del Modenese. Tesi di Laurea anno accademico 1981-82. Università di Bologna, facoltà di Agraria.










NOTE











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	✓2	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)	 ✓	1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
✓	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 ^a foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 ^a foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
✓	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)	✓	7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
 ✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegazione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
✓6	(✓) 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	✓3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuta (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluta (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorta (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)	✓4	3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico)
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)		✓
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
 ✓	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
 ✓	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)	 ✓	3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTE TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
 ✓	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)	 ✓	5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
 ✓	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano) ✓
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
✓2	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay) ✓		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)	 ✓	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
 ✓	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)	 ✓	2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
 ✓	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		


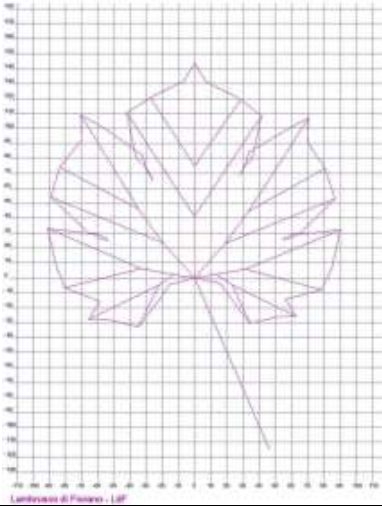
ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
✓	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
✓	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI							
OIV 801	VVS2	129	131	OIV 802	VVMD5	224	228
OIV 803	VVMD7	244	260	OIV 804	VVMD27	186	190
OIV 805	VrZAG62	192	194	OIV 806	VrZAG79	248	248
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Germoglia 8-10 giorni prima del Lambrusco di Sorbara, la fioritura è abbastanza precoce ed ha un periodo di maturazione piuttosto lungo: l'invasatura è tardiva e in genere matura ai primi di ottobre, ma più si lascia sulla pianta più fa grado e più colora.							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Varietà di vigoria media e produttività medio-elevata. La fertilità è medio-alta, come pure è buona la fertilità delle gemme basali, che consente di effettuare anche potatura corta.							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Poco sensibile alle principali crittogame e alle tignolette. Non tollera la siccità.							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Uva da vino. Produce un vino rosso rubino di buona intensità, brillante, con riflessi violacei. All'olfatto è abbastanza intenso, pulito e piacevole, con note floreali; al gusto presenta acidità abbastanza pronunciata, è leggermente amarognolo e di media struttura, ma abbastanza equilibrato e gradevole.							
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE							
Foglia. Media o Medio-grande, cuneiforme, tendenzialmente trilobata, con seni laterali superiori poco profondi o appena accennati. Lembo piano, con pagina superiore poco bollosa e pagina inferiore con peli coricati tra le nervature con densità media e peli eretti sulle nervature con densità bassa. Denti poco pronunciati, generalmente con lati convessi, ma talora è presente anche qualche dente uncinato.							
Grappolo. Medio o medio-piccolo, di forma conica, alato (3-4 ali), mediamente compatto, con acini medio-piccoli, mediamente pruinosi, con buccia di colore viola scuro, quasi blu.							

Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**LAMBRUSCO DEL PELLEGRINO N. RER V 039 (revisionata)**

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: LAMBRUSCO DEL PELLEGRINO N.	Codice iscrizione Registro nazionale: 851	
Sinonimi accertati: LAMBRUSCO DI FIORANO, Lambruscone, Lambrusco oliva grosso		
Sinonimie errate: Brugnola, Prugnola.		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): <i>Lambruscaun (Modena)</i>		
Rischio di erosione: MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Astra, via Tebano 45 – Tebano di Faenza (RA)	5	2007
2) Az. Agr. Claudio Plessi, Castelnuovo Rangone (MO)	100 + 500	2000 + 2013
3) Podere Sottoilnoce, Castelvetro (MO)	20 + 600	1963 + 2019
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ASTRA Collezione 2007 Tebano di Faenza – RA (<i>Materiale prelevato dal vigneto collezione dell'Università di Bologna c/o Villa Levi</i>).		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia

Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nel baccanale del Vicini, “I vini modanesi”, a metà Settecento viene citato “*Il Lambrusco ardito, non delicato sposo, ma forte, e saporoso. E non son, non son pinconi que’ che già non si disgustano, quando gustano il brunaccio Lambrusco, che può dirsi un vino eterno, non temendo estate, o verno*”.

Le annotazioni del Caula al componimento poetico recano una breve descrizione del vitigno: “*Lambrusco ottimo, porta moltissim’acqua, e dà vino buonissimo; il suo grano è rotondo, piccolo, nero, e chiaro: è uva forte, ed ha buon sapore a gustarlo, pieno, ma non delicato tanto: è durabile quanto esser possa altro vino*” (Vicini, 1752).

La maggior parte degli elementi indicati dal Caula si attagliano perfettamente al Lambrusco di Fiorano giunto sino a noi, ad eccezione dell’acino rotondo, poiché in realtà si tratterebbe di un acino leggermente allungato, un ellissoide largo, che forse potrebbe aver tratto in inganno il nostro Autore, tanto più che nell’Ottocento il Gallesio attribuisce al Lambrusco un acino “tondo-ovale”.

Infatti, durante un viaggio a Modena, nel 1839, il conte Gallesio ha modo di osservare le principali uve nere del Modenese e tra queste il Lambrusco: “*o Lambrusco a oliva, detto di Sorbara perché è in quel territorio che riesce migliore: è un ‘uva a grappoli piuttosto piccoli, cilindrico-puntuti, a racimolo piuttosto spargoli, ad acini per lo più di un tondo-ovale, neri, leggermente velati di un fiore bianco, a pedicelli rossicci*” (Baldini, 1995).

Successivamente il Maini, riprendendo il Caula, ritorna sul Lambrusco e ripropone l’acino rotondeggiante: “*ottimo, porta moltissim’acqua, dà vino buonissimo; il suo grano è rotondo, piccolo, nero, e chiaro: è uva forte, ed ha un buon sapore a gustarlo, pieno ma non delicato tanto: è durabile quanto esser possa altro vino*” (Maini, 1851).

Probabilmente le varie citazioni si riferiscono ad una medesima varietà, ma resta il dubbio che potesse trattarsi del Lambrusco oliva, con cui è stato spesso confuso il Lambrusco di Fiorano per la caratteristica forma ad oliva degli acini che li accomuna, se non che il Lambrusco di Fiorano ha acini più grossi.

Il Lambrusco di Fiorano, però, dovrebbe essere, con ragionevole certezza, quello descritto dall’Aggazzotti nel suo “catalogo”: “*Lambrusco o Lambrusco oliva grosso, ...acini grossi, ovoidei, polverosi: tanto radi da non toccarsi gli uni con gli altri*”. Continua, poi: “*Fatta la fermentazione vinosa in tino con buccia e graspe ad uso comune modenese, ottiensì vino di corpo, sapido; e come lo amano i mercanti lombardi, ben carico di colore, col quale si maschera benissimo santo-battesimo oppure si fanno tagli, cioè mescolanze con vini svuoti (acquosi e insipidi) di altre località, dove sia vino scadente per troppa quantità d’uva, o poca maturazione della medesima*” (Aggazzotti, 1867).

La rivista “L’Italie Économique” del 1867 pubblica una panoramica delle industrie italiane presenti

all'Esposizione Universale di Parigi e, nella sezione dedicata ai numerosi e variegati vini italiani, cita anche quelli del Modenese, in particolare “*le Lambrusco, le Fiorano, le Scandiano*”: questa citazione attesta la qualità dei vini di Fiorano, cittadina che ha dato il nome al vitigno omonimo poiché era tipicamente coltivato in quell'areale.

Due i Lambruschi oliva ricordati dal conte di Rovasenda (1877): Lambrusca di Sorbara oliva e Lambruscione oliva grosso.

Marzotto (1925) dà come sinonimo di Lambruscione anche “Prugnola” e “Lambrusco oliva grosso”, da non confondere con il Lambrusco oliva propriamente detto.

Il Consiglio Provinciale dell'Economia Corporativa di Modena (1928) classifica il Lambrusco di Fiorano come uva di qualità intermedia adatta per i tagli e dal buon carico di colore.

All'inizio del Novecento, Toni (1927), tra i vitigni delle province di Modena e Reggio Emilia, annovera anche il Lambrusco di Fiorano o Brugnola, “*ottimo vitigno, assai fertile e che dà un vino di buona gradazione e sapidissimo*”.

Un supplemento alla rivista “Il campagnolo” del 1952, curato dai tecnici dell'Ispettorato provinciale dell'agricoltura di Modena, tratteggia un quadro della viticoltura modenese che negli anni precedenti aveva dovuto rivolgersi a vitigni di altre aree (Barbera, Merlot, Sangiovese, Albana, Trebbiani, ecc.) per indisponibilità di materiale vivaistico locale per la ricostruzione post bellica. Si permettevano, però, di presentare “*una nota di vitigni tipicamente modenesi, i quali,.... , debbono essere tenuti presenti nelle diverse zone e ciò per raggiungere un miglioramento ed una maggiore uniformità di tipi*”. Tra questi vitigni viene citato anche il *Lambrusco di Fiorano o Brugnola*: “*Diffuso nei comuni di Fiorano, Sassuolo, Formigine, Maranello, Castelnuovo R., e Nonantola. Trattasi di ottimo vitigno, assai fertile e che dà un vino di buona gradazione ed apprezzato. Ottima affinità con le viti americane 420 A e Kober 5BB ed altre*”.

Negli anni '60, Cosmo e collaboratori tentano una classificazione organica dei Lambruschi e in merito al Lambrusco di Fiorano ne distinguono uno a raspo verde e uno a raspo rosso, e descrivono il “*Lambruscione (o L. di Fiorano o Brugnola, che secondo il Marzotto corrisponde alla Prugnola o L. oliva grosso)*” (Cosmo e Polsinelli, 1958; Cosmo *et al.*, 1962)

Negli anni '80, durante una ricognizione dei vitigni minori ancora presenti in Emilia-Romagna, Silvestroni e collaboratori riscontrano anche superfici modeste di Lambrusco di Fiorano (Silvestroni *et al.*, 1986).

Recenti lavori genetici hanno riscontrato che il Lambrusco di Fiorano è figlio di *Coccalona nera*, una varietà chiave nell'origine delle varietà tradizionali dell'Italia di nord-ovest. L'accessione di *Coccalona nera* è stata recuperata nel Piemonte sud-orientale: inizialmente senza nome, è stata identificata grazie alle descrizioni storiche del detto vitigno e attraverso il confronto degli SSR, si è scoperto che questa varietà era identica all'*Orsolina* della provincia di Reggio Emilia (descritta da Bignami *et al.*, 2015) e alla *Rohrtraube blaurot*, un'antica varietà della Germania sud-occidentale, segnalata nella prima metà del XIX secolo da Babo e Metzger (Raimondi *et al.*, 2020). Ne segue, quindi, che il Lambrusco di Fiorano potrebbe essere nato in Emilia per incrocio spontaneo tra Orsolina (= *Coccalona nera*) e un altro genitore ancora da individuare.

A partire dal 2000, non essendo iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite e quindi non potendo essere impiegato nei piani di ristrutturazione dei vigneti, il Lambrusco di Fiorano ha iniziato una rapida decrescita che lo ha portato quasi alla scomparsa.

Prove di attitudine alla coltivazione hanno permesso la sua iscrizione al Registro Nazionale (DM 08/06/2016) e all'elenco delle varietà idonee alla coltivazione in Emilia-Romagna (Determina 16713 del 24-10-2016).

A fine 2020 risultano solo 2341 m² di vigneto coltivato con la varietà Lambrusco del Pellegrino, ma sono presenti ancora piante sparse in vecchi impianti, antecedenti la classificazione del vitigno e l'istituzione del Registro Nazionale delle Varietà di Viti (1970).










ZONA TIPICA DI PRODUZIONE







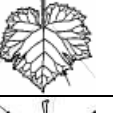
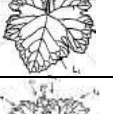
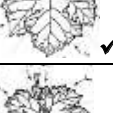
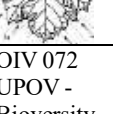
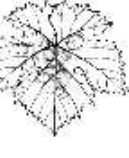
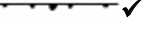

Modenese, specie nell'area pedemontana.






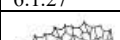
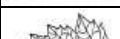

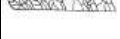


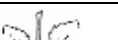
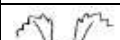
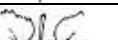
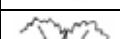
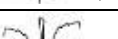
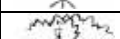
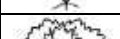
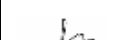

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO



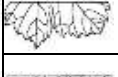




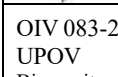






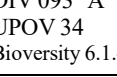

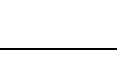

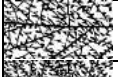



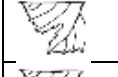
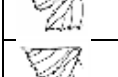
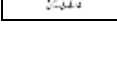

- AA.VV. (1952) - Viticoltura ed enologia modenese. Supplemento a "Il campagnolo: mensile di agricoltura pratica della provincia di Modena". Stab. grafico P. Toschi, Modena.
- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Bignami C., Imazio S., Matrella V., Vasile Simone G. (2015) – Orsolina. In *Italian Vitis Database*. www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X.
- Cosmo I., Polsinelli M. (1958) – Lambruschi. Ann. Sperim. Agr., Suppl. Vol. XII, n. 2, CXV- CLXI, Roma.
- Cosmo I., Polsinelli M., Comuzzi A., Sardi F., Calò A. (1962) – Lambruschi. Ministero dell’Agricoltura e delle Foreste, Vol. II, 1-30, Treviso.
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Maestri P. (1867) – L'Italie économique en 1867: avec un aperçu des industries italiennes à l'Exposition universelle de Paris. Barbera, Firenze. *DigitUniTO*, <https://www.omeka.unito.it/omeka/items/show/1451>.
- Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
- Nigro G., Melotti M., Simoni M. (2013) - Festasio e Lambrusco di Fiorano: due vitigni interessanti. *Agricoltura*, novembre: pp. 67-68.
- Pastore C., Fontana M., Raimondi S., Ruffa P., Filippetti I., Schneider A. (2020) – Genetic characterization of grapevine varieties from Emilia-Romagna (Northern Italy) discloses unexplored genetic resources. *American Journal of Enology and Viticulture*, vol. 71 (4): pp. 334-343.
- Raimondi S., Tumino G., Ruffa P., Boccacci P., Gambino G.; Schneider A. (2020) – DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy. *Scientific Reports* 10, 15782.
- Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia Romagna. *ATTI 4. Simp. Intern. Genetica della Vite*. Vignevini n. 12, supplemento.
- Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. *L'Italia agricola* n. 4.
- Vicini G.B. (1752) – I vini modanesi. Baccanale di un accademico dissonante colle annotazioni. Per Franco Torri, Modena.











NOTE











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Biodiversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Biodiversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
✓ 4	 3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	3 – Bassa (Riesling)
	 5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Biodiversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)	✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
✓	3 – Bassa (Grenache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Biodiversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Biodiversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Biodiversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Biodiversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Oñáñez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
✓6	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	✓7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	✓5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)	✓	1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)	✓	3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Cilieggiolo)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)	✓ (<i>talora</i>)	2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)		5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)			
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)	✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓6	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
✓	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	139 153	OIV 802	VVMD5	222 228
OIV 803	VVMD7	236 250	OIV 804	VVMD27	182 182
OIV 805	VrZAG62	186 190	OIV 806	VrZAG79	240 248
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il germogliamento medio-tardivo (2°-3° decade di aprile), come pure la fioritura (fine maggio primi di giugno; qualche giorno prima di Lambrusco oliva), invaia nella prima decade di agosto e matura tra fine settembre e inizio ottobre.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
L'acino ha il pennello corto e si distacca molto facilmente a maturazione. Per questa sua caratteristica sarebbe molto adatto per la raccolta meccanica.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Questa varietà presenta una certa tolleranza verso le principali crittogame e il freddo. Può essere soggetto a colatura (L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino.					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Medio-grande, cuneiforme, con seno peziolare da aperto a molto aperto, con base sagomata a parentesi graffa. Seni laterali superiori tendenzialmente ad U, poco profondi e con margini leggermente sovrapposti. Pagina superiore liscia o con bollosità appena accennata e nervature di colore verde chiaro. Pagina inferiore praticamente glabra. Denti abbastanza pronunciati, tendenzialmente con un lato concavo e uno convesso.</p> <p>Grappolo. Conico, allungato, spesso con 3-4 ali, da medio a spargolo. Acino ellissoide largo, con buccia piuttosto pruinosa, di colore blu-nero, che talora tende a scolorire verso il pedicello, e polpa deliquescente.</p>					

Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**NEGRETTO N. RER V 040 (revisionata)**

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: NEGRETTO N.		Codice iscrizione Registro nazionale: 162
Sinonimi accertati: Negrettino bolognese, Negrettino, Nigret, Nigärtén		
Sinonimie errate: Morina o Moretta, Uva Longanesi		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Nigärtén (<i>Bolognese</i>)		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2012		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) ASTRA, via Tebano 45, Tebano di Faenza (RA)	5+5+5	2007
2) Erioli Giorgio, via Monteveglio 64, loc. Bazzano Valsamoggia (BO)	1930	1993-1995-2007
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione 2007 Tebano di Faenza (RA). <i>Negretto Tebano: materiale ex collezione 1972, proveniente da San Cristoforo di Ozzano Emilia (BO). Negretta 2 Cadriano, materiale ex collezione Università di Bologna. Negretto Torretta, materiale reperito in zona Rontana di Brisighella (RA).</i>		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>

**Foglia****Grappolo**

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Marescalchi e Dalmasso (1937) convengono sulla sinonimia tra Negretto e quel Majolo che, nel 1300, Pier de' Crescenzi affermava essere un'uva nera molto diffusa nel bolognese: "... uva molto nera, la quale si matura avaccio, e fa i grappoli belli, lunghi e spessi, ed è in sapor dolcissima e fa vin duro e assai conservabile quasi nero, ed è assai fruttifera, ma teme alquanto il mollume, e provien nel piano e ne' monti, e questa è avuta a Bologna in luoghi infiniti" (De Crescenzi e De Rossi, 1805).

Gallesio, nel 1839, elencando le uve del territorio di Faenza (RA) riferisce di un Negretto che "è un'uva stimata pure, che somiglia al Negretto di Ravenna", ma in assenza di descrizione è difficile affermare se si tratti del Negrettino bolognese (Baldini, 1995).

Maini (1851), tra le varietà coltivate nelle province di Modena e Reggio Emilia, cita un Magliolo (".. grana fitte e rotonde, ma non tanto nere") che nulla ha a che fare con il Majolo di De' Crescenzi ("uva molto nera"), e una Negretta che ha tutta l'aria di somigliare al Terrano o Cagnina ("è di due sorte: altra dal picciuol rosso e altra no" e "somiglia molto alla Berzemina").

Probabilmente anche il cavalier Aggazzotti (1867) doveva avere in collezione materiali simili a quelli descritti dal Maini, tanto che il Majolo risulta avere acini con buccia "rosso-rosa, sfumata al verde nell'interno del grappolo" e la Negretta un acino "alquanto ovale, di giusta grossezza, (15 millim.) non affatto opaco", come il Terrano o Cagnina.

Nel fascicolo XII del *Bullettino Ampelografico* (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1879) si trovano alcuni cenni sulla viticoltura della provincia di Bologna e si legge: "Continuasi a piantare prevalentemente il negrettino, anteposto, e per abbondante produzione, e perché resistente all'oidio. Esso però non dà buon tipo di vino, ma soddisfa il gusto locale. All'infuori della prevalenza del negrettino, specialmente nei vigneti di colle e di monte, e dell'uva d'oro e della pomoria al basso piano, la viticoltura bolognese ha il gravissimo difetto dell'inconsulta molteplicità dei vitigni, piantati promiscuamente ed a caso, bianchi e neri...". Quindi, a fine ottocento, il Negrettino era il vitigno prevalente nei vigneti specializzati del Bolognese.

All'inizio del 1900, il Molon (1906) cita un Negretto di Forlì che presume essere sinonimo di Canaiolo nero e un Negretto che egli ritiene sinonimo di Neretto di Marengo.

Si desume, quindi, che dovesse esserci parecchia confusione a seguito dell'attribuzione del termine Negretto o Negrettino a diverse e distinte varietà di vite, tanto che, come riportato dal Marzotto (1925) alla voce Negrettino, "la Commissione Ampelografica di Forlì concluse col ritenere la Cagnina nera e il Negretto sottovarietà molto affini col Negrettino", mentre la Commissione Ampelografica di Bologna stabilì che i termini Morina o Moretta identificavano un vitigno diverso dal Negrettino (sinonimi errati).

Sempre il Marzotto riporta, poi, un interessante passo tratto dalla monografia del Cavazza sul Negrettino: “Il Neretto o Negretto, sinonimo di Negrettino nel Bolognese, è diverso dal Neretto o Moretto di Alessandria e di Marengo (n.d.r.: *citato dal Molon come sinonimo di Negretto*). È il vitigno a frutto nero più diffuso nella Provincia di Bologna donde si espanse nelle Romagne e nell’Appennino Toscano specialmente nel Mugello”; e Cavazza conosceva molto bene la viticoltura Bolognese (Marzotto, 1925; Cavazza, 1902).

La confusione sul termine Negretto è rimasta fino a tempi recenti, come si può leggere nel Manzoni (1977): “*Negretto, Negrettino, Moretto, Negretto dal raspo rosso. Vitigno molto produttivo già conosciuto nel 1300, simile alla Cagnina ma col grappolo dal raspo completamente verde e molto più abbondante di acini. L’uva, coltivata ancor oggi qua e là in collina, dà un buon vino da pasto di color rosso rubino, gradevole, di sapore secco, asprigno. Celebre il Negrettino prodotto nella zona di Imola*”.

Ancora più recente è il caso di sinonimia errata tra Negretto e Uva Longanesi (Marangoni *et al.*, 2000), una varietà a sé stante, con areale di diffusione intorno a Bagnacavallo (RA), che era stata inizialmente chiamata Negretto per il criterio secondo cui tale termine veniva spesso attribuito a uve con una colorazione particolarmente scura della buccia.

A conferma della “genericità” del termine Negretto, recenti analisi molecolari (Filippetti e Pastore, comunicazione personale) hanno individuato in un’accessione denominata Negretta la varietà Ancellotta, in una indicata come Negrettino Converselle (Forlì) la varietà Aleatico, e nell’accessione Negrettino Sbarzaglia la varietà Marzemino.

Quindi occorre prestare particolare attenzione di fronte ad accessioni indicate con i termini “negretto/a o negrettino/a”, poiché in aree di coltivazione della vite differenti possono sottintendere varietà diverse.










ZONA TIPICA DI PRODUZIONE







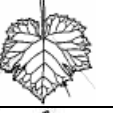
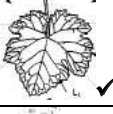
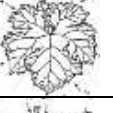




Il Negretto descritto e iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite è il Negrettino bolognese, la cui area tipica di coltivazione era la provincia di Bologna, ma si ritrovava anche nel Ravennate.

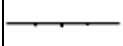

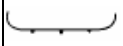






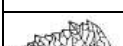


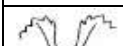
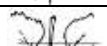

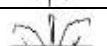
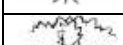
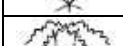
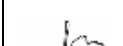

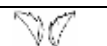
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO


















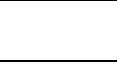
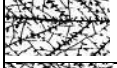
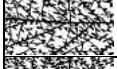





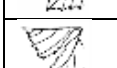
- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
- Cavazza D. (1902) – Il Negrettino. L'Italia agricola. Giornale di agricoltura n. 24, anno XXXIX, 30 dicembre 1902.
- De' Crescenzi P., De Rossi B. (1805) - Trattato della agricoltura di Pietro de' Crescenzi traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca. Milano: Società tipografica de' Classici italiani.
- Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.
- Manzoni G. (1977) – La vite, l’uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati.
- Marangoni B., Venturi A., Fontana M. (2000) – Uva Longanesi. Vignevini n. 7/8.
- Marescalchi A., Dalmasso G. (1937) – Storia della vite e del vino in Italia. Arti grafiche Enrico Gualdoni, Milano.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
- Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo XII. Tipografia eredi Botta, Roma.










NOTE











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Biodiversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Biodiversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)	✓	5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Biodiversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)	✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Grenache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Biodiversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Biodiversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓ (lievi striature rosa)	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		
	5 – Rosso (Mourvedre)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
OIV 051 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Biodiversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
✓	3 – Bronzato (Pinot nero)	✓	5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Biodiversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
✓	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	✓1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	✓3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)	✓	3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuta (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluta (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorta (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegolo)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
 (talora)	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
	9 – Molto elevata (Isabella, Concord)		
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)	✓	
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
		✓	7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
4✓	✓ 3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	4✓	✓ 3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
 ✓	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
✓	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129 153	OIV 802	VVMD5	222 228
OIV 803	VVMD7	244 254	OIV 804	VVMD27	180 186
OIV 805	VrZAG62	192 202	OIV 806	VrZAG79	242 246
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia tra il 10 e il 20 aprile, fiorisce nella prima decade di giugno, invaia tra fine luglio e inizio agosto e si raccoglie nell'ultima decade di settembre.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Pianta rustica, con portamento semi-ricadente, produzione buona e costante. Si adatta bene alla speronatura (L, O).					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Nel passato era tenuto in considerazione per la sua tolleranza all'oidio (L).					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino, da utilizzare per lo più in uvaggio o da taglio, poiché tende ad avere poca acidità, discreto zucchero e molto colore (L, A).					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Media, cuneiforme, con lembo a gronda, poco bolloso, e nervature verdi. Seno peziolare chiuso con base a V, seni laterali superiori poco profondi, o al più medi, a lembi leggermente sovrapposti, con base sagomata a parentesi graffa e talora anche ad U, raramente con un dente. Denti a margini convessi. Pagina inferiore con peli coricati tra le nervature a densità bassa e peli eretti sulle nervature con densità media o poco più.</p> <p>Grappolo. Conico, medio-piccolo, da medio a compatto, spesso con 1 ala pedunculata. Acino sferoidale, medio-piccolo, con buccia mediamente pruinosa, di colore blu-nero, abbastanza consistente. Polpa molle, incolore e senza sapori particolari.</p>					

Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**PELAGOS N. RER V 041 (revisionata)**

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: PELAGOS N.		Codice iscrizione Registro nazionale: 456
Sinonimi accertati: Pelagòss		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Pela gòss (<i>Bagnacavallo RA</i>)		
Rischio di erosione: MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Az. Bagnari, Bagnacavallo (RA)	2	1935 circa
2) ASTRA, Campo collezione 2007, Tebano di Faenza (RA)	30	2007
3)		
Luoghi di conservazione ex situ: Collezione 2007 ASTRA Tebano di Faenza RA (<i>Materiale prelevato dalle due viti franche di piede originarie presenti a Bagnacavallo – RA</i>).		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>

	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Sullo stato della viticoltura a Bagnacavallo, in provincia di Ravenna, a metà Ottocento, ci viene in aiuto lo scritto di Gian Matteo Annichini che riporta: <i>“Molte sono le specie dell’Uve, che nel nostro Territorio si contano. Avvi, per nominarne qualcuna, l’Uva S. Colombano, l’Uva Angiola, l’Uva passerina, l’Uva galletta, lo Zibibbo, la Rinaldesca, l’Alamanna, la Lugliola, il Moscadello, il Marzamino ecc. saporitissime tutte, e squisitissime al gusto, delle quali per altro non si può dare dettagli di sorta alcuna, perché le viti che le producono si trovano sparse, o capricciosamente, o alla ventura non solo pegli orti, ma pe’ cortili eziandio, e fin lungo i filari, che costeggiano i campi de’ nostri poderi. Abbenchè consumate quasi onninamente si come cibo pure qualcuna fra le medesime si presta alla fabbricazione di vini sufficientemente prelibati rispondendo alla velleità di quei pochissimi, che di tratto in tratto si occupano di tali esperimenti. Ma che sono mai coteste ricchezze a fronte di quelle, che ci pervengono dalle albane, dai trebbiani, dalle canjuole, dall’uva d’oro!”</i> (Annichini, 1856). Stante la situazione, è molto probabile che le due viti franche di piede, allevate a pergolato a ridosso dei proservizi dell’azienda Bagnari di Bagnacavallo (RA), siano arrivate sino ad oggi proprio da quel tipo di contesto di fine Ottocento, che relegava la vite ai filari e alle aree prossime alle aie.</p> <p>La famiglia Bagnari ha memoria della presenza della due viti sin dagli anni ’30 del Novecento e sono sempre state chiamate “Pela gòss”. Le ampelografie dell’Ottocento non riportano notizie di un vitigno con tale denominazione o altro termine assimilabile.</p> <p>Da queste piante sono stati prelevati i materiali di moltiplicazione con cui sono state realizzate alcune barbatelle ai fini della conservazione e coltivazione a scopo di approfondire la valenza enologica del vitigno.</p> <p>La denominazione ufficiale del vitigno, Pelagos N., con cui è stato iscritto al Registro Nazionale delle varietà di vite nel 2011, è stata mutuata dell’espressione dialettale con cui viene identificato nella zona di Bagnacavallo: “pela gòss”, ovvero “spella gozzo”, in relazione all’elevato tenore acidico dell’uva che è tanto elevato da bruciare in gola come se si fosse ingerito un liquido ustionante, che asporta il primo strato dell’epitelio della gola. Le analisi isoenzimatiche a suo tempo realizzate su Pelagos hanno evidenziato lo stesso pattern, GPI 10 e PGM 2, di Ancellotta e Lambrusco di Sorbara, ma il confronto diretto con il DNA estratto da accessioni presenti nelle collezioni del Dipartimento di Colture Arboree (BO) ha permesso di escludere qualunque sinonimia. Interessante la probabile vicinanza tra Pelagòss e Canina nera, con la quale condivide sempre un allele a ciascuno dei 12 loci analizzati: VVS2, VVMD5, VVMD6, VVMD7, VVMD17, VVMD25, VVMD27, VVMD28, ZAG21, ZAG62, ZAG64, ZAG79 (Fontana et al., 2007).</p> <p>La Canina nera è un vitigno coltivato nella Bassa Romagna da secoli, quindi è ragionevole pensare che anche Pelagòss abbia le sue origini in quest’areale.</p> <p>Allo stato attuale sono presenti in coltivazione solo poche centinaia di piante, che vengono impiegate per prove di spumantizzazione, vista la particolare acidità del mosto.</p>	

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Pianura ravennate, con particolare riferimento all'area del comune di Bagnacavallo (RA)

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Annichini G.M. (1856) – Sullo stato agrario del Comune di Bagnacavallo. Taddei, Ferrara.

D'Agata I. (2014) – Native Wine Grapes of Italy. Univ. of California Press.










Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Intrieri C. (2007) – Indagine ampelografica e molecolare su vitigni locali dell'Emilia-Romagna: primi risultati. *Italus Hortus*, 14 (3): 49-53.







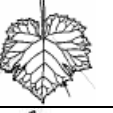
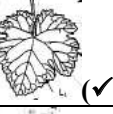
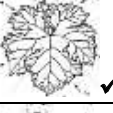

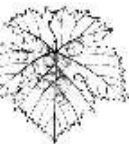
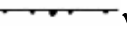

Foschi F. (2011) - Aggiornamento dell'elenco delle varietà di vite per uva da vino autorizzate alla coltivazione in Emilia-Romagna approvato con deliberazione dell'Assemblea legislativa del 21 ottobre 2008, n. 192.

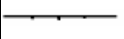




















Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna n. 190 del 21.12.2011 periodico (Parte Seconda).




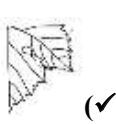















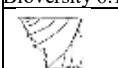

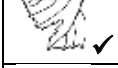

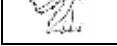
Pastore C., Allegro G. (2007) – Alla riscoperta dei vitigni autoctoni. *Agricoltura* n. 1: pp. 74-75.











NOTE











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
✓ 4	 (✓)	✓	3 – Bassa (Riesling)
	 (✓)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata	✓	
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)	✓	5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Coudere)		
 ✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
✓4	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)	 ✓	2 – Cuneiforme (Merlot)
	✓ 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 (✓)	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
 ✓	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)	 ✓	1 – Assente (Grenache)
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	✓5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	(✓)7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuta (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	✓	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
 ✓	4 – Revoluta (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorta (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)	✓4	3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
 ✓	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)		5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)
 ✓	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	 ✓	3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
 ✓	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)	 ✓	1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)	 (✓)	2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)	 ✓	3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
	9 – Molto elevata (Isabella, Concord)		
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
 ✓	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)	✓	7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
 ✓	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
✓	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)		5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	✓ 1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)	✓	1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		


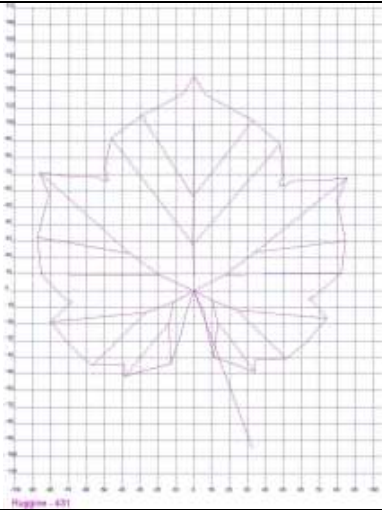
ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
 ✓	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
✓	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)	✓	1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)		3 – Completo (Riesling)



MARCATORI MOLECOLARI							
OIV 801	VVS2	131	153	OIV 802	VVMD5	224	228
OIV 803	VVMD7	236	244	OIV 804	VVMD27	178	186
OIV 805	VrZAG62	192	202	OIV 806	VrZAG79	248	256
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Presenta una certa tardività nell'espressione delle principali fasi fenologiche, in particolare per quanto riguarda la maturazione, mentre la fioritura è abbastanza precoce (O).							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Vitigno abbastanza vigoroso, di buona fertilità e produttività, nonostante il grappolo piuttosto piccolo (circa 150-200 g). Produce tralci piuttosto sottili ed emette numerose femminelle, spesso fertili.							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Tollera abbastanza bene gli attacchi oidici ed anche i marciumi, nonostante la forte compattezza dei grappoli (spesso alcuni racimoli vengono estrusi dal grappolo).							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Vitigno ad uva da vino. Si caratterizza per una elevata acidità, che si preserva anche al raggiungimento di buone concentrazioni zuccherine. I valori medi dei principali parametri del mosto alla raccolta nel triennio 2005-2007 sono stati i seguenti: Zuccheri 22,35 Brix, pH 3,18 e Acidità totale 12,8 g/l. Il vino che si ottiene è piuttosto interessante per l'elevato contenuto in polifenoli e tannini. Si caratterizza per un colore rosso-violetto molto intenso, per spiccati aromi floreali e fruttati, che si accompagnano ad una vinosità di fondo; al gusto si presenta secco, acido e piuttosto astringente.							
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE							
Foglia. Medio-piccola o al più media, cuneiforme, generalmente eptalobata, con seno peziolare a V, aperto. Seni laterali superiori aperti, mediamente profondi e con base a U o, talora, anche a parentesi graffa. Lembo che tende a ripiegarsi verso il basso, mediamente bolloso o più, con nervature verdi. Pagina inferiore con pochi peli coricati tra le nervature e peli eretti sulle nervature presenti con densità media. Grappolo. Piccolo, cilindrico, molto compatto, con acini piccoli, sferoidali, mediamente pruinosi, di colore blu-nero.							

Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**RUGGINE B. RER V 042 (revisionata)**

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: RUGGINE B.		Codice iscrizione Registro nazionale: 431
Sinonimi accertati: Rugginosa		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Ruzninteina, Ruzneinta (<i>Modenese</i>)		
Rischio di erosione: MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) ASTRA, Tebano di Faenza (RA)	30	2007
2) Az. Agr. Pedroni, Rubiara di Nonantola (MO)	1100	2012
3) Az. Agr. Claudio Plessi, Castelnuovo Rangone (MO)	130 + 400	2000 + 2018
4) Leone Conti, Faenza (RA)	1.350+4.000	2010 + 2016
Luoghi di conservazione ex situ: ASTRA Tebano di Faenza – RA (<i>Materiale prelevato dall'azienda Pedroni di Rubiara – MO</i>).		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura (prima)</i>		<i>Schema della foglia media</i>

	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>L'uva Ruggine, con questo nome almeno, non la si ritrova citata molto spesso nelle ampelografie o in lavori descrittivi sulla vitivinicoltura.</p> <p>Interessante è la descrizione che ne fa il conte Gallesio, quando il 27 settembre 1839 si trova a Modena ed ha l'opportunità di valutare le principali uve di questa zona. Egli riferisce che le uve bianche del Modenese sono la Ruggine, il Trebbiano di Spagna e la Malvagia e <i>“con queste tre riunite si fanno dei vini-liquori squisiti; esse vengono in albero e pure sono di una maturità perfetta e di un colorito completo”</i>. Ciò che cattura l'attenzione dello studioso, quindi, è la completezza della maturazione di queste uve nonostante si trovino in una condizione di elevata vigoria e di competizione con le piante di alto fusto a quel tempo impiegate come tutori vivi per le viti. Della Ruggine scrive: <i>“grappolo sottile, lungo, racimolato al peduncolo, spargolo, pignato alla punta, con acini minuti come quelli del Lambruschino nero, verdognoli, diafani, coloriti di tinta di sole, ciò che gli ha fatto dare il nome di Ruginè”</i> (Baldini, 1995).</p> <p>Più tardi, nel 1887, il Ramazzini cita la Ruggine fornendo alcune indicazioni sull'areale di coltivazione: <i>“... molto produttiva, buona da vino e diffusa verso il bolognese ...”</i> (Ramazzini, 1887).</p> <p>Nel 1928, il Consiglio provinciale dell'economia corporativa di Modena pubblica <i>“Usi e consuetudini nel commercio dell'uva e del vino”</i>, in cui tra le uve bianche di qualità viene citata anche la Ruggine (Venturelli, 1982). Poi se ne perdono le tracce fino a che viene presa in esame in una tesi, dell'Università di Bologna (Venturelli, 1982).</p> <p>Italo Pedroni, colui che ha preservato questa varietà dall'estinzione, riferisce che la coltivazione di quest'uva era limitata alle aree della pianura modenese verso Bologna, tra Manzolino e Bagazzano, poi negli anni '70 è stata abbandonata. In effetti gli obiettivi produttivistici invalsi in quel periodo portarono a preferire varietà dalla produttività più elevata e più costante. Infatti, nonostante Ramazzini dica che è un vitigno produttivo, la sterilità fisiologica dei fiori determina spesso situazioni di forte acinellatura dei grappoli in dipendenza dell'andamento stagionale e, probabilmente, della presenza nel vigneto di altre varietà di vite quali impollinatori.</p> <p>Le vecchie alberate erano costituite da un miscuglio di più varietà, spesso anche a bacca di colore diverso, e probabilmente questo favoriva l'allegagione della Ruggine, mentre il suo inserimento in vigneti specializzati, monovarietali, forse portò a grappoli molto acinellati e quindi più piccoli.</p> <p>L'inserimento di alcune piante all'interno di un vigneto collezione a Coviolo di Reggio Emilia, alimenta questa ipotesi, poiché rispetto al vigneto di Pedroni di Rubiara, qui si ottengono grappoli con un maggior numero di acini normali, più compatti e quindi più grossi (peso anche tre volte superiore).</p> <p>Dalle analisi isoenzimatiche è emerso che il vitigno Ruggine possiede un pattern comune a molte varietà</p>	

iscritte (Albana B., Alionza B., Bosco B., Caricagiola N., Crovassa N., Melara B., Neretta cuneese N., Olivella nera N., Passau N., Passerina B., Rebo N., Rondinella N., Rossignola N., San Lunario B., Valentino N., Vernaccia nera N.), ma già ad un primo esame morfologico è stato possibile escludere eventuali sinonimie tranne quella con Alionza, che è stata però esclusa attraverso analisi molecolari (Fontana *et al.*, 2006).

Questo vitigno è stato iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite con DM 27 marzo 2009 e inserito nell'elenco dei vitigni idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna con Determinazione n. 9852 del 5 ottobre 2009. A fine 2020, al catasto vigneti risultava una superficie di 1,8218 ettari.

Recenti studi di carattere genetico (D'Onofrio *et al.*, 2021) hanno individuato una relazione genitore/figlio tra Ruggine e *Schiava* (=Rossara=*Erbanno*), un vitigno tipicamente lombardo, ma presente anche in Emilia-Romagna con accessioni denominate *Gravarena* e *Sticiucaera rossa* (Pastore *et al.*, 2020).










ZONA TIPICA DI PRODUZIONE







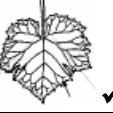
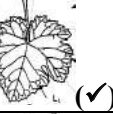
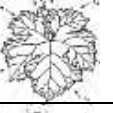

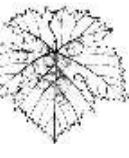
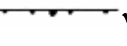

Pianura Modenese.






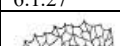

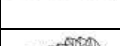
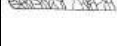



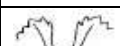
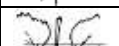

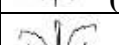


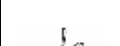


BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO




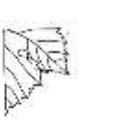













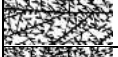






- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M., Bignami C., de Palma L., Barbagallo M.G., Mughanu M., Morcia C., Novello V., Schneider A., Terzi V. (2021) – Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Front. Plant Sci.* 11: 605934.
- Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Vespignani G., Intrieri C. (2006) – Individuazione e caratterizzazione di alcuni vitigni minori dell'Emilia Romagna. Atti convegno nazionale "I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali". Torino 30 novembre-1 dicembre.
- Pastore C., Fontana M., Raimondi S., Ruffa P., Filippetti I., Schneider A. (2020) – Genetic characterization of grapevine varieties from Emilia-Romagna (Northern Italy) discloses unexplored genetic resources. *American Journal of Enology and Viticulture*, vol. 71 (4): pp. 334-343.
- Ramazzini E. (1887) - Uve principali della pianura modenese. Modena.
- Venturelli T. (1982) – I vitigni minori del Modenese. Tesi di laurea anno accademico 1981-'82. Università di Bologna, Facoltà di Agraria.






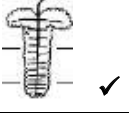


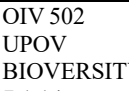




NOTE











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
	5 – Media		
✓	7 – Elevata	✓	5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 ^a foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 ^a foglia)
	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
✓	3 – Bronzato (Pinot nero)	✓ 6	✓ 5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
✓6	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)		1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)	✓	3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	✓5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		
	✓7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuta (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	✓	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluta (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorta (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
 ✓	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)	 (✓)	1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)	 ✓	3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
		 ✓	3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
 ✓ (talora)	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)	 ✓	5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
 ✓	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)	✓	3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
 ✓	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)		5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
			3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		


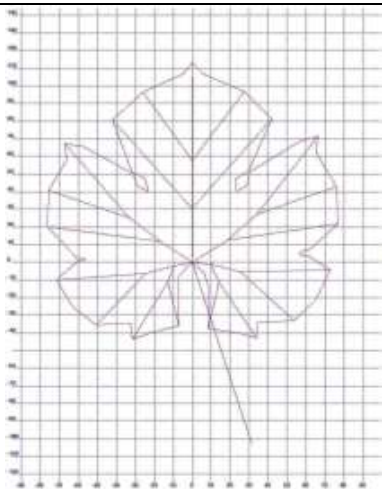
ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Biodiversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
 ✓	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Biodiversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Biodiversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Biodiversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Biodiversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Biodiversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Biodiversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129 139	OIV 802	VVMD5	222 230
OIV 803	VVMD7	230 250	OIV 804	VVMD27	178 182
OIV 805	VrZAG62	192 194	OIV 806	VrZAG79	248 256
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia abbastanza precocemente (fine marzo-inizio aprile), fiorisce nella prima decade di giugno, invaia ad inizio agosto e matura tra metà e fine settembre.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Presenta fiori fisiologicamente femminili, da cui la frequente e spesso importante acinellatura dolce che caratterizza questo vitigno.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.					
Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Non presenta particolari suscettibilità o tolleranze nei confronti delle principali patologie della vite.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Varietà ad uva da vino, molto utilizzata in passato per la produzione di aceto balsamico tradizionale. Si ottiene un vino dal colore giallo con riflessi verdognoli, che presenta un quadro olfattivo abbastanza complesso, costituito da note floreali (in prevalenza fiori d'acacia), fruttate (pesca, mela e frutta esotica) e agrumate che si completano con una leggera nota di miele e di erbaceo fresco. Al gusto risulta da acido a piuttosto acido, di buona struttura e buona persistenza gusto olfattiva.					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
Foglia. Medio-grande, cuneiforme, più spesso trilobata, ma talora anche pentalobata, con seni laterali pochissimo profondi o appena accennati. I seni laterali superiori sono aperti, generalmente a V, a volte anche ad U, talora con un dente. Il seno peziolare è a V, talora anche a graffa, poco aperto o chiuso. La pagina superiore è mediamente bollosa, con depressioni evidenti, e margine leggermente ripiegato verso il basso. La pagina inferiore è poco tomentosa: rari peli eretti sulle nervature e tra le nervature peli coricati con densità da media a bassa.					
Grappolo. Allungato, conico o cilindrico, da medio a spargolo, più spesso alato (da 1 a 4 ali), con acino rotondo, medio o medio-piccolo, con buccia mediamente pruinosa, di colore verde-giallo che quando esposta al sole assume una picchiettatura rugginosa.					

Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**SPERGOLA B. RER V 010 (revisionata)**

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: SPERGOLA B.	Codice iscrizione Registro nazionale: 364	
Sinonimi accertati: Barbesino, Vernaccia di Oristano		
Sinonimie errate: Sauvignon, Pellegrina, Spergolina verde (= Semillon)		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: MEDIO		
Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Az. agr. Cinque campi, Montecavolo RE	100	Fine anni '60
2) Vivai Dalmonte Guido e Vittorio, Brisighella RA	10	2008
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: materiale iniziale del Clone Ampelos DGV7 conservato in screen-house c/o CAV di Tebano (RA). Biotipo Barbesino conservato presso Mossi aziende agricole vitivinicole ss, loc. Albareto – Ziano Piacentino (PC). <i>Il ceppo originario da cui è stato prelevato il materiale di moltiplicazione era in loc. Sanguinetto di Cortebrughatella.</i>		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>

**Foglia****Grappolo**

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La Spergola è oggi il vitigno più tipico dello Scandianese, areale noto fin dall'antichità per il suo vino bianco, anche se non è possibile documentare che venisse prodotto proprio con questa varietà. Infatti è del 1580 la citazione di Bianca Cappello, granduchessa di Toscana e moglie di Francesco I dei Medici, rifocillata durante una sosta in Garfagnana nel corso di un viaggio: *“Mentre mi ristorava al fuoco dal sofferto freddo, uno de’ giovinetti e la fanciulla si presentarono con buon garbo, recando un orciuolo di vin bianco, un piccolo pane e tre bicchieri. Bevete, madonna, di questo buon vino di Scandiano disse l’ospite, che vi gioverà”* (Gherpelli, 2019).

Ci sono poi altre citazioni sui vini bianchi mossi del Modenese e Reggiano, ma occorre aspettare il 1644 per avere indicazioni sui vitigni coltivati in zona, quando il marchese *Vincenzo Tanara (L’economia del cittadino in villa, 1644)* parla di un’uva *“Pomoria ouer Peregrina”* che *“fa vino brusco, picciolo, e dura assai”*. Non è dato sapere se questo vitigno fosse la Spergola, ma così interpretarono Marescalchi e Dalmasso (1937), affermando che questa varietà *“è citata da Froio come uva Bolognese; oggi si trova sui colli Reggiani una Spargolina o Pellegrina”*.

Nell’Archivio di Stato di Modena, poi, sono stati rivenuti un paio di documenti che sostengono la presenza di un’uva che potrebbe essere la Spergola sin dal XXVII secolo (Gherpelli, 2019). Il primo è del 1670 e consiste in una lista di vini locali inviati in data 21 marzo al cardinale Rinaldo d’Este nelle sue dimore di Roma e Tivoli. Tra questi, figura un fiasco di *“Spargoletta”*, ed è questa, probabilmente, la prima citazione storicamente accertata del vitigno. Al 1693 risale, invece, il manoscritto *“Nota delle uve venute alla cantina per servizio di Sua Altezza Serenissima”*, relativo al periodo del Ducato estense, in cui di nuovo compare l’uva *“Spargola”*.

Per la prima descrizione *“tecnica”* della Spergola, però, occorre aspettare le annotazioni di Niccolò Caula al baccanale dell’abate Giovanni Battista Vicini (Vicini, 1752; Montanari e Malvasi Pignatti Morano, 2018), che alcuni attribuiscono a Francesco Pincetti (Valvasense, 1753): *“La gentile, e assieme robusta, / Che lucente ha la sua faccia, / Perfettissima Vernaccia (63) / Io dirò, che ognor m’aggiusta. / Mi diletta / La piacevole / Spargoletta, (64) / Ch’è bensì piena, e forzuta, / Ma non oltre il convenevole:”* Le annotazioni del Caula a questi versi del componimento poetico, così riportano: *“(63) Perfettissima Vernaccia. Vernaccia è ottima, soffre molt’acqua, dà vino gagliardo, e forte come la Bortolotta. Il grappolo non è molto grande; il grano, e il colore simile alla Bortolotta, ma più lucido, né tanto inchinevole al rosso, ma non così spesso, e fitto. (64) Spargoletta. È buonissima, e fa vino più delicato delle predette, ma non così gagliardo: resiste all’acqua assai, ed ha grappolo picciolo, e i grani rotondi, gialli, e alquanto trasparenti, e più lucidi della Vernaccia: Quest’uva è al gusto saporitissima”*.

A queste note si rifà anche il Maini nel 1851: *“Spargoletta... uva buonissima... al gusto saporitissima... fa vino più*

delicato della Vernaccia, e della Bortolotta, ma non così gagliardo. Resiste all'acqua assai, ed ha grappolo picciolo, e i grani rotondi, gialli, e alquanto trasparenti e più lucidi della Vernaccia" (Maini, 1851).

Un manoscritto di Filippo Re, conservato nella Biblioteca Panizzi di Reggio Emilia, riporta di come già a inizio Ottocento non ci fosse chiarezza sulla denominazione dei vitigni bianchi delle colline di Scandiano: riferisce infatti di un'uva "Spergolina" che il Re definisce "*un'uva stupenda, ma che ha moltissimi nomi*".

Nel 1811 Claudio Dalla Fossa (*Opuscoli agrarii. Anno secondo*) cita di nuovo un'"uva spergolina", che indica tra le varietà da preferire per la coltivazione della vite sulle colline reggiane (Gherpelli, 2019).

Proseguendo nel tempo, vengono citate dal Di Rovasenda (1877) una Spargoletta bianca, coltivata a Sassuolo di Modena, e una Pellegrina o Pissotta fra le uve bianche di Mirandola.

Nel 1839 Gallesio, nella tenuta del conte Salimbeni a Nonantola, può apprezzare le uve di Scandiano: Spargolina, Occhio di gatto, Cedra e Malvasia. La Spargolina la ritrova coltivata anche a Sassuolo e a Casalgrande, dove sono presenti una Spargolina molle, con grappoli piccolissimi, e una Spargolina comune, a grappolo e acini più grossi dell'altra.

In merito al soggiorno a Reggio Emilia, sempre nel settembre 1839, Gallesio dice: "*lo Scandianese però è più celebre per le uve bianche e vi si fanno di fatto dei vini bianchi squisiti. ... essi si compongono di Spargolina, Occhio di gatto, Malvasia e Cedra*". Dice, inoltre: "*le uve di queste colline sono per sé stesse di qualità eccellente e per i vini da liquore questa parte d'Italia potrebbe farli in grande e rivaleggiare con i più celebri in questo genere*" (Baldini, 1995).

Nel manoscritto del Bertozzi (1840) compare una Spargolèina nell'elenco delle viti "di uva bianca coltivate nei campi" in provincia di Reggio, a significare una certa diffusione della varietà indicata in quell'areale.

A fine Ottocento, il Ministero dell'agricoltura (1896) riferisce, in merito ai vini della provincia di Reggio Emilia: "*Nelle colline poi si fanno vini bianchi assai buoni, come quelli del territorio di Scandiano e Casalgrande. I vitigni preferiti per produrre gli ottimi vini bianchi dolci dello Scandianese sono: lo Scherzafoglia, la Sporgoletta e l'Occhio di Gatto. La quantità dei vini bianchi non raggiunge la decima parte della produzione di tutta la provincia*".

Ne "Le uve e i vini della provincia di Reggio Emilia", il Fascetti (1913) riporta tra i principali vitigni bianchi coltivati in zona le Retiche o grassane, il Trebbiano, la Spergolina e l'Occhio di gatto.

Nel 1922, Franceschini e Premuda delinearono la seguente base ampelografica per quanto riguarda le uve bianche coltivate nel reggiano: Malvasia, Spergolina, Retica, Occhio di gatto, Squarciafoggia, Moscato, Vernaccia, Dolciola, Trebbiano e Durella.

Nel 1923 viene pubblicato il volume della "Nuova enciclopedia agraria italiana" dedicato alla viticoltura in cui Domizio Cavazza elenca una "Spargoletta" tra le varietà di uva da vini bianche coltivate in Emilia-Romagna (Cavazza, 1923).

Toni, poi, ricorda tra le uve bianche di collina: Spargolina, Malvasia, Occhio di gatto, Squarciafoggia, Retica e Vernaccia, che danno i rinomati vini di Scandiano (Toni, 1927).

A seguito dei lavori per la realizzazione delle schede ampelografiche dei vitigni italiani, nel 1961, Cosmo e Polsinelli adottarono per la prima volta la denominazione Spergolina come sinonimo di Sauvignon e misero in evidenza la presenza nella zona di Scandiano di una varietà denominata "Spergolina verde", che "nulla ha a che fare con la Spergolina" e che essi identificarono nel Sémillon. Per certi versi insinuarono il sospetto che la Spergola reggiana fosse diversa dal Sauvignon, ma nel contempo aumentarono la confusione adducendo una possibile sinonimia con Sémillon.

Alcuni anni dopo (1963), il Bevilacqua presenta una relazione all'Accademia Nazionale di Agricoltura, dichiarando che i vitigni bianchi più rappresentativi del reggiano sono Spergola, Scarsa foglia e Malvasia.

Interessantissimo il quadro della vitivinicoltura reggiana tratteggiato da Grego nel 1968, che parlando della distribuzione della vite nell'area, localizza la coltivazione della Spergola nell'"*area dei comuni di Scandiano e Casalgrande, comprendente una zona estendentesi fra le località Fellegara, Arceto e Scandiano ad occidente e quella di Casalgrande ad oriente, per complessivi 185 ha, di cui 85 nel primo comune e 100 nel secondo; produzione media di oltre q 13.500 di uva, di cui oltre 6.000 nello Scandianese ed oltre 7.500 q nell'altro comune. I vitigni dominanti sono lo Spergola, gli scandianesi Moscato, Malvasia, Occhio di Gatto,*

Schezzafoglie, Retica, Trebbiano, Uva bianca mantovana, il Vernaccia, il Liadga (aleatico) etc". Nel capitolo dedicato alle "uve bianche da vinificazione", poi, si legge: "*Passando ora ad esaminare le zone tipiche delle uve da vinificazione bianche, il cui habitat è prevalente nelle regioni collinari e di bassa montagna, le zone tipiche ne possono essere così classificate:*

A) Zona con prevalenza dell'uva Spergola;

B) Zona con prevalenza di altre uve bianche particolarmente dell'Uva «Tosca».

A) Zona con prevalenza della varietà «Spergola» - Il vitigno della Spergola o Spergolina è un vitigno che ha caratteristiche ampelografiche e chimico-organolettiche del vitigno «Sauvignon»; si tratta evidentemente di una varietà del vitigno francese insediato dapprima nel Veneto, in provincia di Treviso e precisamente nel territorio di Oderzo-Motta, ove viene denominato impropriamente «champagne», passato poi in coltura nel Vicentino, nel Triestino (Prosecco), nel Goriziano, eppoi in Emilia: a Castell'Aquato nel Piacentino, nel Parmense, nell'Imolese e nel Reggiano. Quivi si è diffuso nella zona collinare di Scandiano, interessando larghe zone dei comuni orientali di colle piano sia di Scandiano che di Casalgrande e dell'alto colle sia di Viano che di Castellarano.

Il vitigno Sauvignon che è aborigeno dell'area sud occidentale della Francia, nella valle della Garonne-Gironde, trae il suo nome da sauvageon (selvatico), perché la pianta alligna selvatica, come i Lambruschi, in boschi dell'alta Garonne.

La Spergola detta anche Spergolina o Pellegrina, ha grappoli piccoli, cilindrici e alati, compatti, con acini medi, subrotondi, buccia verde dorata, punteggiata, spessa e dura, polpa consistente, mediamente succosa, di sapore dolce e aromatico, con due vinaccioli di media grandezza a becco allungato.

Il vino della Spergola è di un colore giallo dorato chiaro, leggermente aromatico, di sapore asciutto vellutato, di corpo, talvolta molle, ma assai delicato.

Nelle zone collinari il vino diviene notevolmente alcolico e di spiccato profumo che tende ad acquistare sapore marsalico, pertanto in sede di vinificazione viene sovente mescolato con altre uve per ritoccarne le eccessive qualità. È un vitigno di spiccato pregio anche se non molto produttivo, la cui coltura viene consigliata nelle zone collinari del Reggiano, ove l'insediamento ha dato cospicui risultati quantitativi e qualitativi. La produzione media reggiana di uva Spergola si aggira mediamente sull'1% dell'intera produzione provinciale" (Grego, 1968).

Quando fu istituito il Registro Nazionale delle Varietà di Vite (Art. 11, DPR 24-12-1969 n. 1164) si fece riferimento alle schede ampelografiche degli anni '60 e quando fu iscritto il Sauvignon (DM 25 maggio 1970), vennero indicati come sinonimi: Champagne, Pellegrina, Spergolina e Piccabon.

Stante così le cose, nel 1976, risultò del tutto lineare indicare, come base ampelografica per la realizzazione del vino DOC «Colli di Scandiano e Canossa Bianco»: 85% Sauvignon, localmente detto «Spergola» o «Spergolina» (GU n. 134 del 21/05/1976).

A metà degli anni '90, però, quando si iniziò a rinnovare i vecchi vigneti di Spergola utilizzando barbatelle di Sauvignon, come indicato dal Disciplinare, arrivarono i dubbi e l'ESAVE (Ente per gli Studi e l'Assistenza Viticola ed Enologica dell'Emilia-Romagna) cercò di dirimerli con una più raffinata descrizione morfologica (Codici OIV) e con la realizzazione di Analisi isoenzimatiche (presso l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano), da cui emergeva che Spergola poteva essere qualcosa di differente da Sauvignon.

Solo a seguito della caratterizzazione genetica condotta dalla professoressa Filippetti dell'Università di Bologna, nel 2001, si chiari definitivamente che Spergola, Sauvignon e Sémillon erano varietà distinte tra di loro e fu possibile iscrivere al Registro Nazionale la Spergola come varietà a se stante (DM 15/05/2002).

Nel prosieguo sono stati avviati diversi progetti di caratterizzazione di vecchie varietà locali e le banche dati delle analisi genetiche si sono arricchite di nuove accessioni, rivelando ulteriori curiosità intorno a questo vitigno.

Un lavoro dell'Università di Modena e Reggio Emilia (*Barbieri et al., 2010*) ha messo in evidenza un'interessante variabilità intra-varietale in Spergola, che potrebbe spiegare gli errori di attribuzione del passato.

Inoltre si è visto che nel Piacentino era presente una vecchia varietà, denominata Barbesino, che ricordava

molto la Spergola. Questa varietà locale, ormai presente solo in rarissimi esemplari e conservata nella “collezione” Mossi di Albareto di Ziano Piacentino, è stata messa a confronto con Spergola e con alcune accessioni di Pellegrina, reperite nella Bassa Modenese (Finale, Camposanto, San Felice sul Panaro), nessuna delle quali era morfologicamente così simile a Spergola da poter paventare una sinonimia.

Le analisi ampelografica e ampelometrica eseguite in prima battuta hanno mostrato una vicinanza significativa di Spergola con Barbesino, mentre il sinonimo di Pellegrina poteva essere confutato, come confermato poi dall’analisi genetica.

Queste verifiche hanno permesso di dirimere la confusione tra Spergola e Pellegrina, che è stata iscritta come varietà a sé nel Repertorio della Biodiversità dell’Emilia-Romagna (*Det. Responsabile Servizio Ricerca, Innovazione e Promozione del Sistema Agroalimentare n. 3969, 1 aprile 2015*), mentre Barbesino è stato introdotto come sinonimo di Spergola nel Repertorio medesimo.

Rimaneva da verificare la possibile sinonimia con Vernaccia di Oristano, visto che a suo tempo l’analisi isoenzimatica aveva messo in relazione le due varietà. La valutazione dei profili genetici pubblicati sul Registro Nazionale delle Varietà di Vite (<http://catalogoviti.politicheagricole.it/catalogo.php>) da parte di esperti di caratterizzazione varietale (*Schneider e coll.; Filippetti e Pastore; comunicazioni personali*) consentono di affermare che Spergola e Vernaccia di Oristano sono la stessa varietà.

Tra l’altro un articolo di recentissima pubblicazione (Raimondi *et al.*, 2020) mostra la vicinanza genetica di Spergola con Nebbiolo (sarebbe una “sorellastra”) e la relazione “genitore/figlio” tra Spergola e due varietà minori di Piemonte e Liguria, Citronino e Rapallino rispettivamente, che corroborano l’ipotesi che la zona di coltivazione originaria di Spergola sia nell’Appennino settentrionale, da cui poi sarebbe arrivata in Sardegna.

Il Censimento dell’Agricoltura al 2010 rilevava 109,06 ettari di Spergola, in Emilia-Romagna, che a fine 2020 erano aumentati a 160,2819 ettari, per un rinnovato interesse nei confronti della varietà, eccellente per vini frizzanti e spumanti.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Collina reggiana, con particolare riferimento allo Scandianese.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO











- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze.
- Barbieri C., Bondi M., Filippetti I., Meglioraldi S., Pastore C., Storchi M., Bignami C. (2010) - Caratterizzazione ampelografica e ampelometrica di presunti cloni di Spergola nelle colline di Scandiano (Reggio Emilia). *Acta Italus Hortus* n. 3: 385-391. Atti III Convegno Nazionale di Viticoltura, San Michele all’Adige (TN), 05-09 luglio 2010.
- Bertozzi V. (1840) – Viti della Provincia di Reggio; Manoscritto. In: Reggio Emilia, La provincia “Lambrusca”, di Ugo Bellocchi. Tecnostampa, Reggio Emilia, 1982.
- Bevilacqua G. (1963) – Dati e notizie su alcuni settori frutticoli e vitivinicoli della regione emiliana: anno 1962. Relazione presentata all’Accademia nazionale di agricoltura nella pubblica adunanza del 16 febbraio 1963. Ministero Agricoltura e Foreste. Ispettorato compartimentale dell’agricoltura per l’Emilia, Bologna.
- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d’Italia. Edagricole, Bologna.
- Cavazza D. (1923) – Viticoltura. Unione Tipografica-Editrice Torinese, Torino.
- Cosmo I., Polsinelli M. (1961) – Sauvignon. Principali vitigni da vino coltivati in Italia, vol. IV. Ministero Agricoltura e Foreste, Roma.
- Fascetti G. (1913) – Le uve reggiane dell’ultima vendemmia. Studio del laboratorio di chimica della Regia scuola di zootecnia e di caseificio <A. Zanelli> per incarico del Ministero di Agricoltura.
- Filippetti I., Silvestroni O., Ramazzotti S., Intrieri C. (2001) – Caratterizzazione morfologica e genetica dei vitigni bianchi Spergola, Sauvignon, Sémillon. *Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura* n. 12: pp. 83-87.
- Filippetti I., Silvestroni O., Thomas M.R., Intrieri C. (2001) – Genetic characterization of Italian wine grape cultivars by microsatellite DNA. *Acta Horticulturae*, 546: pp. 395-399.







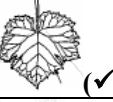
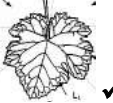



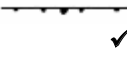

- Fontana M. (2019) – I geni non sono acqua. Caratterizzazione morfologica e genetica. In: “*Spergola. Un vitigno reggiano. Viaggio tra storia, vini e territorio*”, a cura di Giulia Bianco. Aliberti, Correggio.
- Fontana M., Filippetti I., Pastore C. (2014) - Dall’uva Pellegrina il vino di viandanti e marinai. *Agricoltura* n. 12: pp. 52-53.
- Franceschini A., Premuda V. (1922) – In: Scuola Agricoltura Ambiente. Annuario Istituto Tecnico Agrario Statale “A. Zanelli” (1991).
- Gherpelli M. (2019) – Una storia che viene da lontano. In: “*Spergola. Un vitigno reggiano. Viaggio tra storia, vini e territorio*”, a cura di Giulia Bianco. Aliberti, Correggio.
- Grego A. (1968) – La vitivinicoltura nella geoeconomia del Reggiano. Tipo sud, Bari.
- Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle province di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.
- Marescalchi A., Dalmasso G. (1937) – Storia della vite e del vino in Italia. Arti grafiche Enrico Gualdoni, Milano.
- Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio (1896) – Notizie e studi intorno ai vini e alle uve d’Italia. Tipografia Nazionale di G. Bertero, Roma.
- Montanari G.C., Malvasi Pignatti Morano L. (2018) – Uve modenesi tra XVIII e XIX secolo. Edizioni Il fiorino, Modena.
- Raimondi, S., Tumino, G., Ruffa, P., Boccacci, P., Gambino, G., Schneider, A. (2020). DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy. *Scientific reports*, 10 (1), 15782.
- Toni G. (1927) – Viticoltura ed enologia. Numero speciale dedicato all’agricoltura emiliana. *L’Italia Agricola* n. 4, 227-239.
- Valvasense P. (1753) – Memorie per servire all’istoria letteraria. Appresso Pietro Valvasense. In *Merceria all’Insegna del tempo*.
- Vicini G.B. (1752) – I vini modanesi. Bacchanale di un accademico dissonante colle annotazioni. Per Franco Torri, Modena.







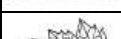






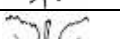

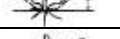
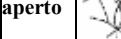
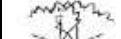
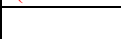
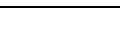
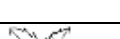
NOTE



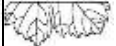


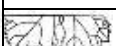









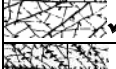

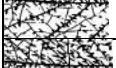
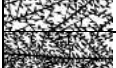
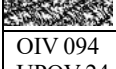





Le prime osservazioni per l’iscrizione al repertorio furono realizzate su piante presenti nel vecchio campo collezione del germoplasma presente a Tebano (4 piante del 1972) e nel campo di confronto clonale realizzato sempre a Tebano dall’Esave (100 piante del 1994), ora estirpati.










Fu esaminato anche un vecchio vigneto presente presso l’azienda agr. Ferioli Marco, Tenuta di Aljano, Scandiano (RE).











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)	✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)	✓ talora con sfumature rosa	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)	✓	7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot) (talora cuneiforme/orbicolare)
	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato) (seni inferiori poco profondi o appena accennati)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	✓ 1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involutato (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	✓	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revolutato (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
 ✓	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)	✓	3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
 ✓	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)		5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegolo)
✓4 poco aperto	 3 – Aperti (Sangiovese, Merlot) (✓ <i>talora aperto</i>)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	 5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	 ✓	3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓ (raramente 1)	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)ù		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico) (raramente; 1 su 10 foglie)		3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (<i>Rupestris du Lot</i>)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
4 ✓ medio -corto	(✓) 3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓6	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Biodiversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Biodiversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Biodiversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosé)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Biodiversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Biodiversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Biodiversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Biodiversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)


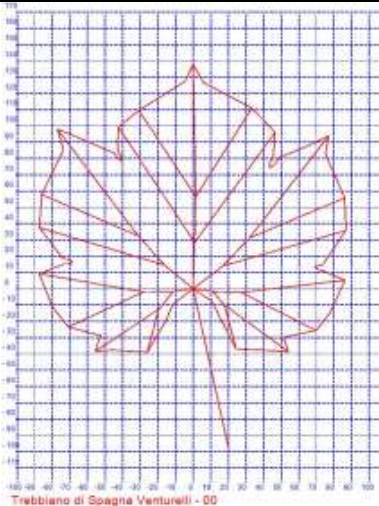
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129-153	OIV 802	VVMD5	228-242
OIV 803	VVMD7	246-260	OIV 804	VVMD27	178-190
OIV 805	VrZAG62	192-198	OIV 806	VrZAG79	248-256
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il germogliamento inizia a fine marzo-inizio aprile; la fine fioritura si colloca tra fine maggio e inizio giugno; invaia tra fine luglio e i primi di agosto. La maturità tecnologica si perfeziona nella seconda metà di settembre (L, O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno di buona vigoria e produttività, non molto fertile nelle gemme basali (I germoglio fruttifero al II-III nodo), ma si adatta bene anche alla potatura corta. Preferisce un ambiente asciutto, con terreni magri ben esposti e ben drenati. Offre le migliori prestazioni in termini qualitativi se coltivata nei terreni bianchi di collina, ben esposti, non umidi, magri. Preferisce un clima asciutto e tollera abbastanza le brinate primaverili.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Non presenta particolari sensibilità alle principali patologie della vite. Meno sensibile di Sauvignon alla botrite.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Si presta per la produzione di vini bianchi sia fermi e che frizzanti e spumanti.					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Cuneiforme, talora cuneiforme/orbicolare (d'acchito sembrerebbe rotondeggiante), in genere pentalobata, ma con seni laterali inferiori appena accennati, talora anche trilobata. Pigmentazione antocianica sulle nervature assente, come pure la depressione del lembo. Il profilo del lembo è contorto, ma forma una leggera V nei pressi della nervatura principale. Bollosità media. Denti convessi. Seno peziolare mediamente poco aperto (talora aperto, raramente chiuso), senza denti, tendenzialmente a V, guarnito. Seni laterali superiori mediamente profondi, con lobi leggermente sovrapposti e base a lira, talora con 1 dente (1 su 10 foglie). Densità peli coricati tra le nervature da media a medio-elevata, mentre quella dei peli eretti sulle nervature è bassa o medio-bassa. Picciolo tendenzialmente verde, con rari peli eretti e coricati.</p> <p>Grappolo. Medio-piccolo (200-250 g), medio-corto, piramidale, spesso alato, da mediamente compatto a compatto, con peduncolo corto, mediamente lignificato. L'acino è sferoidale, medio-piccolo, con buccia verde-gialla, mediamente pruinosa.</p>					



Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

TREBBIANINA B. RER V 003 (revisionata)

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: TREBBIANINA B.	Codice iscrizione Registro nazionale: 434	
Sinonimi accertati: Trebbiano di Spagna, Trebbianino, Trebbianino di Spagna, Trebbiano romano		
Sinonimie errate: Greco bianco		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Tarbianèin (<i>Modena</i>)		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Venturelli Vincenzo, Modena	2 franche 100 innestate	1960 circa 1990 circa
2) Az. Agr. Claudio Plessi, Castelnuovo Rangone (MO)	200 circa	2000
3) ASTRA, Faenza (RA)	30	2007
4) Podere Sottoilnoce, Castelvetro (MO)	400+1700+1350	2013 + 2018 + 2019
Luoghi di conservazione ex situ: ASTRA, Tebano di Faenza – RA, collezione 2007 (<i>Trebbiano di Spagna Pedroni: materiale proveniente da Rubiera, MO</i>).		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	

	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Nella descrizione delle varietà di vite coltivate in Toscana redatta dall’Acerbi (1825), si trova anche il “Tribbiano di Spagna altrimenti detta Uva Greca bianca”, ma non sembra corrispondere al Trebbiano di Spagna ancora oggi sporadicamente presente in provincia di Modena. Quest’ultimo, infatti è una varietà con problemi di allegazione, probabilmente legati alla particolare morfologia florale, che determina grappoli tendenzialmente spargoli e con acini medio-piccoli, frammisti ad acinelli dolci. Acerbi, invece, parla di una varietà che produce grappoli grossi e serrati, con acini anch’essi grossi e rotondi.</p> <p>Giorgio Gallesio (1839) durante una visita nella villa del conte Salimbeni ha occasione di descrivere le uve bianche del Modenese, tra cui anche la Trebbiana di Spagna: “ È un’uva non abbondante in pianura ma comune nei colli ove produce un vino potentissimo”. Durante una successiva visita a Modena, così descrive il Trebbiano di Spagna: “è un’uva a grappoli piccoli, sottili, pignati, piuttosto fitti, con acini minuti, giallognoli e generalmente con poco fiore”. La fittezza dei grappoli lascia qualche dubbio, trattandosi come si è detto di varietà con fiori fisiologicamente femminili.</p> <p>Sta di fatto che il vino “Trebbiano” della montagna modenese, già nella prima metà dell’Ottocento, aveva una certa reputazione, visto che anche Antoine Valery (bibliotecario di Versailles e scrittore di guide di viaggio) lo cita “<i>Vin blanc de la Montagne (trebbiano) chanté comme excellent per Laurent le Magnifique, dans son petit poeme de Caccia al Falcone</i>” (Valery, 1842). Il Trebbiano citato da Lorenzo il Magnifico molto probabilmente non era quello modenese e non è dato sapere la o le varietà di Trebbiano impiegate per fare questo vino bianco di montagna, ma sicuramente era denominato “Trebbiano” e questo è indice di pregio.</p> <p>Il Trebbiano di Spagna potrebbe essere quella varietà che il Maini (1851) denomina Trebbianina o Trebbianella e differenzia dalla Tribbiana o Terbiana proprio per le dimensioni degli acini: “<i>le grana sono più minute e rare</i>”.</p> <p>Sicuramente calzante la descrizione fatta dall’Aggazzotti (1867) della Trebbiana di Spagna o Trebbiana romana, di cui dice: “.... <i>Uva d’insigne merito per confezione di vini, e di non mai abbastanza raccomandata diffusione</i>”.</p> <p>Ulteriori notizie della presenza del Trebbiano di Spagna in territorio modenese ci vengono da Lodovico Malavasi (1879), che descrisse le 90 varietà messe in coltivazione nei terreni della Villa di Staggia a San Prospero: ne parla come di un’uva pregiatissima, molto fertile e di “<i>recente introduzione</i>”, anche se non specifica da dove arrivasse.</p> <p>Successivamente il Vignocchi (1907) riporta: “<i>Il trebbiano di Spagna dà un vino di un bel colore ambrato, un po’ aromatico e che può andare come vino da dessert</i>”, confermando la buona qualità del vino ottenibile con il Trebbiano di Spagna.</p>	

Marzotto (1925) riprende la descrizione dell'Aggazzotti e raccomanda: “*Non si confonda questo con altro Trebbiano di Spagna di altri autori che appartiene al genere Greco dai grappoli corti e radi, detto anche Trebbiano di Benevento e Trebbiano greco*”. Tra questi autori vi è sicuramente il Molon (1906).

Nella rivista “L'Italia agricola” dedicata all'Agricoltura emiliana (1927), il Toni scrive: “... *il Trebbiano di Spagna, che fornisce un prodotto profumatissimo tanto che, se ben preparato, può considerarsi un vino da dessert*” (Toni, 1927; AA.VV., 1952).

L'esame di una recente descrizione ampelografica del Greco bianco della Lunigiana (Schneider *et al.*, 1993), consente di escludere anche questa possibile sinonimia.

Nelle ampelografie e negli scritti del passato viene più volte rimarcata la buona qualità del vino ottenibile con questa varietà, che oggi viene impiegata per lo più nella produzione di mosto cotto per Aceto Balsamico Tradizionale, come previsto dallo stesso disciplinare DOP.

Recenti lavori molecolari hanno individuato una relazione genitore/figlio che lega Albana a Trebbianina (D'Onofrio *et al.*, 2021); in effetti la foglia grande, bollosa e tomentosa, il grappolo spargolo e allungato e la sostenuta acidità del mosto, sono caratteri che accomunano le due varietà.

Nel 2009 (DM 27 marzo 2009; GU n. 146 del 26-06-2009) il Trebbiano di Spagna è stato iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite con il nome di Trebbianina e ammesso alla coltivazione in Emilia-Romagna con Determinazione n. 9852 del 5 ottobre 2009 (Nigro e Melotti, 2012; Pastore *et al.*, 2020).

A fine 2020 risultavano iscritti al catasto vigneti della regione Emilia-Romagna 9,2981 ettari di Trebbianina.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE










Provincia di Modena.







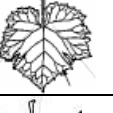
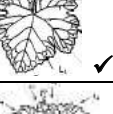
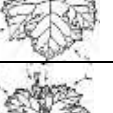
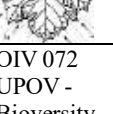
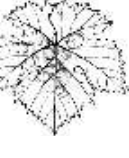
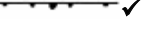

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO













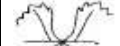
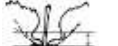



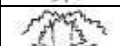

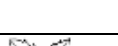

- AA.VV. (1952) - Viticoltura ed enologia modenese. Supplemento a “Il campagnolo: mensile di agricoltura pratica della provincia di Modena”. Stab. grafico P. Toschi, Modena.
- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825.
- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M., Bignami C., de Palma L., Barbagallo M.G., Muganu M., Morcia C., Novello V., Schneider A., Terzi V. (2021) – Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Front. Plant Sci.* 11: 605934.
- Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Vespignani G., Intrieri C. (2006) – Individuazione e caratterizzazione di alcuni vitigni minori dell'Emilia Romagna. Atti convegno nazionale “I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali”. Torino 30 novembre-1 dicembre.
- Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.
- Malavasi L. (1879) – Contributo all'ampelografia modenese. Cesare Olivari, Modena.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Ed. Hoepli, Milano.
- Nigro G., Melotti M. (2012) - Trebbianina, vitigno minore che fa grande un territorio. *Agricoltura*, dicembre.
- Pastore C., Fontana M., Raimondi S., Ruffa P., Filippetti I., Schneider A. (2020) – Genetic characterization of grapevine varieties from Emilia-Romagna (Northern Italy) discloses unexplored genetic resources. *American Journal of Enology and Viticulture*, vol. 71 (4): pp. 334-343.
- Schneider A., Mannini F., Argamante N. (1993) – I vitigni Liguri. In: *Orientamenti per la vitivinicoltura ligure*. Regione Liguria. Istituto grafico Silvio Basile, Genova.




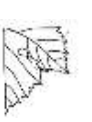




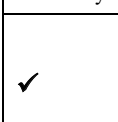






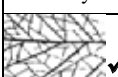


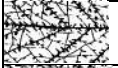




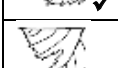


Toni G. 1927 – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.
Valery A.C.P. (1842) - Bologne, Ferrare, Modene, Reggio, Parme, Plaisance et leurs environs par M. Valery.
Societe Belge de Librairie, Bruxelles.
Vignocchi G. (1907) – Il vino bianco. L'agricoltura modenese, anno XXXVI, n. 5; 71-73.










NOTE











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
✓			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)	✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	✓	
	5 – Rosso (Mourvedre)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
Verde-giallastro ✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)	✓	5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)	✓	7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)	 ✓	2 – Cuneiforme (Merlot)
✓6	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	✓ 7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 ✓	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)	 ✓	1 – Assente (Grenache)
	✓ 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	✓ 5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
9 – Molto forti (Villard Noir)			

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuta (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	✓	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluta (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
 ✓	5 – Contorta (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
 ✓	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
 (✓)	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegolo)
 ✓	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	 ✓	3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI	
 ✓	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)	
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)	
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)			
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)	 ✓	3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)	
 ✓	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)			
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	
 ✓	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)	
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)	
 ✓	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)	 ✓	5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)	
		 ✓	7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)	
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)	
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA	
 ✓	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)	
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		✓	3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)			5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)			7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)			9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI			
 ✓	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)			
 ✓	3 – Poco profondi (Gamay)			
	5 – Medi (Merlot, Barbera)			
	7 – Profondi (Primitivo)			
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)			

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)	✓	1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)	 ✓	3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)		5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
✓	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	✓ 1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)	 ✓	1 – Cilindrico (Barbera)
	✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)	 ✓	2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
 ✓	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		


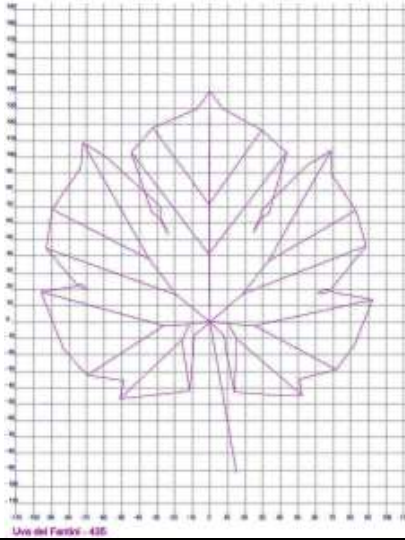
ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
 ✓	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)



MARCATORI MOLECOLARI							
OIV 801	VVS2	139	139	OIV 802	VVMD5	222	228
OIV 803	VVMD7	244	260	OIV 804	VVMD27	176	186
OIV 805	VrZAG62	192	192	OIV 806	VrZAG79	248	248
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Germoglia tra fine Marzo e la prima quindicina di Aprile, fiorisce tra fine Maggio e la prima decade di Giugno, invaia intorno a Ferragosto e matura tra fine settembre e i primi di ottobre.							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Vitigno caratterizzato da vigoria elevata. La fertilità è media ed il primo germoglio fruttifero è intorno al 3°-4° nodo. I livelli produttivi sono buoni, anche con potatura a sperone (GDC), nonostante sia caratterizzato dalla presenza di fiori fisiologicamente femminili a stami riflessi (O).							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Buona tolleranza alla Botrite, media o medio-bassa all'Oidio.							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Viene ancora oggi impiegato per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale, ma è molto interessante anche per la produzione di vini frizzanti e spumanti metodo classico (O). Dati medi di più anni di rilevazioni sul mosto: Brix 20,44 - Acidità totale 10,54 g/l - pH 3,09. Il vino che si ottiene attraverso una vinificazione in bianco standard è di colore giallo chiaro di buona intensità, con riflessi giallognoli. All'olfatto si percepiscono note floreali dolci, fruttate fresche (agrumi, pomacee), fruttate dolci (frutta esotica) e vegetali. Al gusto risulta abbastanza acido, leggermente amarognolo, di medio-buona struttura. Vista l'acidità sostenuta e la struttura importante (nel caso di produzioni equilibrate) è adatto alla spumantizzazione (O).							
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE							
Foglia. Medio-grande o grande, cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare a V, aperto, e seni laterali superiori a V, poco profondi o appena accennati, tendenzialmente aperti. Denti spesso uncinati, ma anche a margine rettilineo e convesso. Pagina superiore mediamente bollosa e inferiore con densità dei peli coricati tra le nervature da media e elevata. Rari peli eretti sulle nervature.							
Grappolo. Lungo, conico o cilindrico, in genere con una vistosa ala, generalmente spargolo o molto spargolo. Acino rotondo, da medio-piccolo a medio, con buccia poco o mediamente pruinosa, di colore verde-giallo che tende a divenire di un bel giallo dorato quando esposta al sole.							

Allegato










L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO








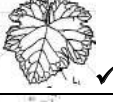
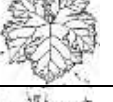

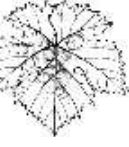
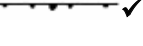

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**UVA DEL FANTINI N. RER V 049 (revisionata)**








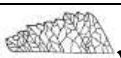




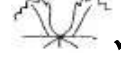








VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: UVA DEL FANTINI N.	Codice iscrizione Registro nazionale: 435	
Sinonimi accertati: Pianoro 350, P350, Centenaria del Fantini, Vite centenaria di Pianoro		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Podere Riosto – Pianoro (BO)	35	2002
2) Pianta centenaria in località Pianoro (via Colliva-via Ermagnano)	1	secolare
3) ASTRA Innovazione e Sviluppo, via Tebano 45 – Faenza (RA)	30	2007
Luoghi di conservazione ex situ: ASTRA Tebano di Faenza (RA) collezione 2007 (<i>Materiale prelevato dalla pianta centenaria ritrovata nei boschi di Badolo, comune di Pianoro BO</i>)		
		
<i>Apice del germoglio prima della fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	












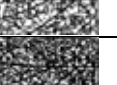

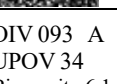
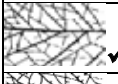
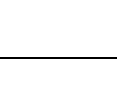
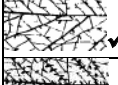
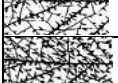
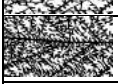
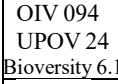
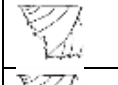
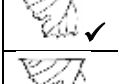
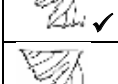
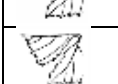
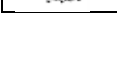
	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Le piante ad oggi presenti derivano da un'unica pianta secolare, rinvenuta in località Badolo in comune di Pianoro. Questa vite era stata fotografata nel 1965 da Luigi Fantini, studioso del territorio bolognese, che gli attribuì un'età di circa 300 anni. La foto era accompagnata da una breve descrizione: <i>“dal grosso tronco (cm 120 di circonferenza) si espandono in direzione nord e sud, rigogliosissimi tralci per una lunghezza complessiva d'una trentina di metri. Produce annualmente dai 5 ai 6 quintali di ottima uva nera”</i> (Fantini, 1971).</p>	
<p>Dopo un lungo periodo di abbandono, nel 2000, Stefano Galli, responsabile della sezione LIPU di Pianoro, ritrovò la vite centenaria in condizioni pessime e sopraffatta dai rovi e si rivolse al titolare della vicina azienda vitivinicola Podere Riosto, Alessandro Galletti, per avere consigli e aiuto per salvarla. Il tronco originario era molto rovinato, ma opportuni interventi di “restauro” e potatura permisero di salvare la “vecchia signora dell'Appennino”. Per essere certi di non perdere l'importante risorsa genetica, alcune gemme derivate dalle prime potature furono sovra-innestate su viti delle vigne di Podere Riosto (Fontana e Filippetti, 2006).</p>	
<p>Le analisi isoenzimatiche hanno messo in luce un pattern GPI PGM comune ad altri vitigni iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite: Aleatico (n.), Bellone (b.), Bonamico (n.), Francavidda (b.), Negretto (n.), Nerello cappuccio (n.), Perricone (n.), Uva di Troia (n.)</p>	
<p>Nell'ambito di questi si è proceduto ad un primo confronto su base morfologica, che ha escluso, come ovvio, l'identità con le varietà a bacca bianca e, tra quelle a bacca nera, con Perricone, Nerello cappuccio e Uva di Troia, lasciando dei dubbi su Negretto, Bonamico e Aleatico. Infatti, il Negretto è storicamente coltivato sul territorio bolognese mentre gli ultimi due vitigni rappresentano antiche varietà toscane che potevano essere giunte a Pianoro attraverso la via che collega Bologna a Pistoia.</p>	
<p>Le analisi molecolari hanno permesso di escludere l'identità con questi tre vitigni e non hanno individuato alcun rapporto di parentela (Fontana <i>et al.</i>, 2006).</p>	
<p>Nel 2020, i curatori del Vitis International Variety Catalogue (VIVC) hanno visto che il profilo genetico di Uva del Fantini era uguale a quello di Granadera, una varietà del germoplasma di Castilla-La Mancha reperita in rari esemplari durante una ricognizione negli anni 2006 e 2007 nella provincia di Toledo (Mena Morales, 2013; Mena <i>et al.</i>, 2014). Questa varietà sarebbe quindi al momento presente in due areali molto distanti e con gli elementi noti ad oggi non è possibile stabilire il luogo d'origine.</p>	
<p>Con DM 27 marzo 2009 la vite Centenaria fotografata dal Fantini è stata iscritta nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite con il nome di Uva del Fantini.</p>	
<p>Con Determinazione n. 9852 del 5 ottobre 2009 la varietà Uva del Fantini è stata iscritta nell'elenco delle varietà “in osservazione” per la regione Emilia-Romagna, per poi passare, con Determinazione n. 9117 del 9</p>	










luglio 2012, nell'elenco delle varietà "idonee" alla coltivazione. A fine 2020, in Regione, risultavano coltivati con Uva del Fantini 5346 m ² di superficie.
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE
Appennino bolognese.
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO
<p>Bignami C., Filippetti I., Fontana M., Imazio S., Pastore C. (2015) – Uva del Fantini. Italian Vitis Database. Disponibile on-line: https://vitisdb.it/varieties/ampelometry/1489.</p> <p>Fantini L. (1971) - Antichi edifici della montagna bolognese. Bologna.</p> <p>Fontana M., Arias M. (2012) – La vite di Luigi Fantini. In: “<i>Al Sâs. Storia, natura, cultura</i>” n. 26: 31-36.</p> <p>Fontana M., Filippetti I. (2006) – Le vigne dei padri. <i>Il Divulgatore</i> n. 2-3: 46-60.</p> <p>Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Vespignani G., Intrieri C. (2006) – Individuazione e caratterizzazione di alcuni vitigni minori dell'Emilia Romagna. Atti convegno nazionale “I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali”. Torino 30 novembre-1 dicembre.</p> <p>Fusini U. (2003) - La vite del Fantini. In: “<i>Savena, Setta, Sambro</i>”, n. 24: 111-114.</p> <p>Galli S. (2014) - Nascosta sotto un olmo la vite del Fantini. In: “<i>Nelle valli bolognesi</i>”, n. 23: 12-13.</p> <p>Mena A., Martinez J., Fernandez-Gonzalez M. (2014) – Recovery, identification and relationships by microsatellite analysis of ancient grapevine cultivars from Castilla-La Mancha: the largest wine growing region in the world. <i>Genetic Resources and Crop Evolution</i> 61 (3) 625-637.</p> <p>Mena Morales A. (2013) – Recuperación, Caracterización y Conservación de Variedades de Vid (<i>Vitis vinifera</i> L.) minoritarias de Castilla-la Mancha. Universidad de Castilla-la Mancha, Facultad de Ciencias Ambientales y Bioquímica, Departamento de Ciencias Ambientales, Toledo, Tesis Doctoral.</p>
NOTE











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Biodiversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Biodiversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Biodiversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Grenache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Biodiversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Biodiversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
✓	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Biodiversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)	✓	7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Biodiversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegazione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
✓	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	✓3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
9 – Molto forti (Villard Noir)			

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	✓	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
 ✓	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
 ✓	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓6	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 –Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Cilieggiolo)
 ✓	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	 ✓	3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
	9 – Molto elevata (Isabella, Concord)		
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓6 	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)			
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)	✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓6	✓ 5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓6	✓ 5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Biodiversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Biodiversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Biodiversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosé)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
✓	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Biodiversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Biodiversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Biodiversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Biodiversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		2 – Incompleto (Sultanina)
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI							
OIV 801	VVS2	133	157	OIV 802	VVMD5	240	240
OIV 803	VVMD7	239	253	OIV 804	VVMD27	185	194
OIV 805	VrZAG62	187	197	OIV 806	VrZAG79	251	257
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
L'epoca di germogliamento è media (contemporanea a Barbera), come pure quella di fioritura (circa 1 settimana dopo Barbera), mentre l'invasatura è medio-tardiva (1 settimana dopo Barbera) e la raccolta è tardiva. La fertilità del vitigno è risultata media, pari a circa 1,5 grappoli per germoglio, quando potato a tralcio lungo (O).							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Il vitigno Uva del Fantini è caratterizzato da una vigoria medio-elevata e raggiunge livelli produttivi piuttosto buoni (O).							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Comportamento nella media.							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Uva probabilmente a duplice attitudine, poiché le bacche sono grosse e molto buone da mangiare fresche. Il vino che se ne ottiene è di colore rosso-rubino non particolarmente intenso ma vivace e brillante, con riflessi violetti. Il profilo aromatico è sicuramente un aspetto peculiare e interessante: oltre a delicate note floreali, spicca un fruttato ricco di frutti rossi e in particolare di amarena. Il vino al gusto risulta piacevole, poco astringente, sapido anche se leggermente carente nella struttura (O). Il contenuto polifenolico e l'estratto secco non particolarmente elevati non consentono di ottenere vini longevi e strutturati, mentre si può ipotizzare un buon risultato attraverso la vinificazione con macerazione carbonica, che ne esalta il fruttato, o con una vinificazione in bianco e successiva spumantizzazione. Attraverso opportune tecniche colturali finalizzate al contenimento della produzione è certamente possibile ottenere un leggero incremento del contenuto zuccherino e fenolico che per mezzo di una vinificazione in rosso tradizionale si potrebbe concretizzare in un vino da utilizzare in purezza, in un arco di tempo breve, oppure in tempi più lunghi qualora tagliato con piccole percentuali di vini più strutturati (Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot).							
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE							
Foglia. Grande, cuneiforme, pentalobata, con lembo contorto, abbastanza lucido, con nervature verde chiaro. Seno peziolare aperto, a V, e seni laterali superiori a parentesi graffa o ad a U, mediamente profondi e con margini sovrapposti. Pagina inferiore con rari peli eretti sulle nervature e peli coricati tra le nervature con densità bassa. Denti generalmente a margini convessi, talora qualche dente uncinato.							
Grappolo. Medio, conico, con 1 o 2 ali, di media compattezza. Acini sferoidali, medi o più che medi, mediamente pruinosi, con buccia di colore blu-nero. La polpa risulta leggermente consistente e molto fruttata.							

Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO










SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**UVA DEL TUNDÈ N. RER V 050 (revisionata)**







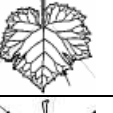
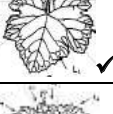
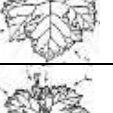
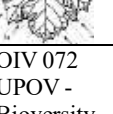
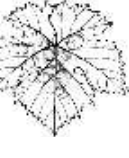
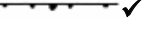

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: UVA DEL TUNDÈ N.	Codice iscrizione Registro nazionale: 436	
Sinonimi accertati: Uva di Tondini, Grattacoppa		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Sbarzaglia, Villanova di Ravenna (RA)	2000	2006
2) Az. Agrituristica L'Azdora di Tondini Ines, San Bartolo (RA)	300	2003
3) ASTRA Innovazione e Sviluppo, via Tebano 45 Faenza (RA)	30 + 5	2007
Luoghi di conservazione ex situ: ASTRA Collezione 2007 Tebano di Faenza – RA (<i>Accessione Uva di Tundè: materiale prelevato a Villanova di Ravenna RA. Accessione Grattacoppa: materiale riprodotto dalla vecchia collezione del 1972 e prelevato in località Grattacoppa RA.</i>)		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>


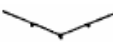











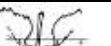

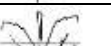
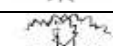
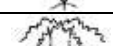

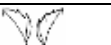
	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Si è diffusa nell'ultimo dopoguerra a partire da alcune piante di un vecchio filare, risalente agli anni '20 del secolo scorso, presente nell'azienda del sig. Primo Tondini di San Bartolo (RA). La famiglia di Tondini non ricorda esattamente l'origine del vitigno, poiché si trattava di un filare misto con diverse varietà, in cui Primo, appassionato cultore della vite, si divertiva a provare materiali prelevati da altre zone o anche derivati da seme per impollinazioni da lui guidate. La varietà era interessante poiché mostrava maggiore tolleranza alle crittogame rispetto al classico vitigno a bacca nera della pianura litoranea, il Fortana, e per questo gli agricoltori dei dintorni chiedevano al Tondini materiali di moltiplicazione per le rimesse nei vigneti di Fortana. Questo spiega la presenza, anche nella pianura forlivese, di alcuni esemplari di Uva del Tundè.</p> <p>Le prime valutazioni sull'accessione reperita nell'azienda Tondini di San Bartolo, risalenti ai primi anni 2000, sono partite dalla descrizione morfologica e dalle analisi isoenzimatiche, che hanno escluso l'identità con quasi tutte le varietà allora iscritte al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, tranne Magliocco canino, Oseleta, Primitivo e Tazzelenghe. Le analisi molecolari hanno poi confermato le differenze tra queste e l'Uva del Tundè (Fontana et al., 2007).</p> <p>Ulteriori analisi hanno messo in evidenza un profilo molecolare identico ad un'accessione collezionata a Tebano nei primi anni '70 e denominata Grattacoppa dal nome della omonima località, situata tra Mezzano e Sant'Alberto (in provincia di Ravenna, bassa pianura), in cui il vitigno era coltivato senza una identificazione precisa (Filippetti e Pastore, comunicazione personale). Non è stato possibile mettere in relazione le due accessioni, per la mancanza di testimoni diretti, ma pare fosse iniziata una certa diffusione, indubbiamente arrestata dalla preferenza per i vini bianchi negli anni '70-'80.</p> <p>Visto il rinnovato interesse per i vini rossi, alcune aziende del Ravennate, a partire proprio dagli eredi di Primo Tondini, hanno caldeggiato l'iscrizione del vitigno al Registro Nazionale per poterlo mettere in coltivazione: il vitigno è stato iscritto nel 2009 con il nome di "Uva del Tundè".</p> <p>Il Censimento del 2010 rilevava 1,47 ettari coltivati a Uva del Tundè, che a fine 2020 erano incrementati a 3,7035.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Pianura ravennate ed in particolare l'area intorno a Ravenna.	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Donati F. (2010) - Biodiversità ravennate: l'Uva ed il vino del Tundè (Uva del Tondini). Qui Magazine, 20 maggio 2010, p. 47.</p> <p>Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Intriari C. (2007) – Indagine ampelografica e molecolare su vitigni locali dell'Emilia-Romagna: primi risultati. Italus Hortus, 14 (3): 49-53.</p>	




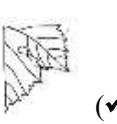

















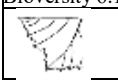




Nigro G. (2010) – Recupero e valorizzazione del vitigno romagnolo Tundè. Agricoltura n. 5: pp. 90-92.











NOTE











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓6	✓5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
✓	2 – Giallo (Carignan)	✓	3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
(aree ✓)	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Coudere)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
✓4	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
	✓ 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)		1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)	✓	2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	✓3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)	✓	3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
	9 – Molto elevata (Isabella, Concord)		
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (<i>Rupestris du Lot</i>)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)	✓ 	2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)			
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
 ✓	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
✓	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)


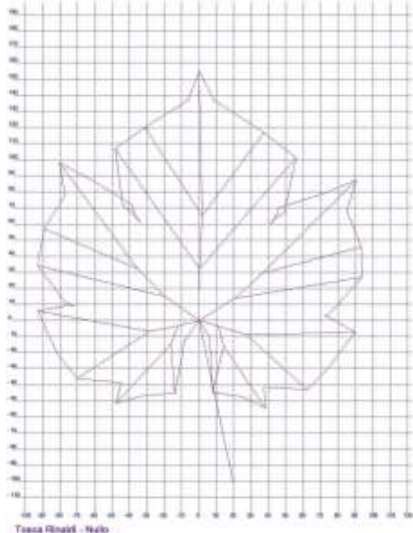
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129 131	OIV 802	VVMD5	224 228
OIV 803	VVMD7	244 250	OIV 804	VVMD27	178 188
OIV 805	VrZAG62	190 202	OIV 806	VrZAG79	246 256
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il germogliamento è medio-tardivo (circa 13 gg dopo Merlot), la fioritura è precoce (come Merlot), l'invaiaitura è media (circa 10 gg dopo Merlot), come pure l'epoca di maturazione (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno di vigoria medio-elevata e buona produttività, e con una fertilità potenziale (n. infiorescenze/germoglio) intorno a 1,15 (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.					
Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Buona tolleranza a oidio e botrite, mentre è un po' sensibile a peronospora (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino. Si ottiene un prodotto dal colore rosso rubino intenso quasi violetto, con riflessi violetti intensi. Il profilo olfattivo risulta intenso e particolare, con note prevalenti di fruttato (amarena e ciliegia), marmellata, tabacco e vaniglia. Al gusto è abbastanza astringente e acido, di buona corposità e persistenza (O).					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
Foglia. Media o medio-piccola, pentagonale, pentalobata. Seno peziolare a V, da chiuso ad aperto, talora con un dente. Pagina inferiore con tomento coricato tra le nervature a densità elevata e peli eretti sulle nervature egualmente densi.					
Grappolo. Medio-piccolo o piccolo, cilindrico, mediamente compatto, con acini rotondi, mediamente pruinoso, con buccia di colore blu-nero.					

Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

UVA TOSCA N. RER V 044 (revisionata)

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: UVA TOSCA N.		Codice iscrizione Registro nazionale: 249
Sinonimi accertati: Tosca		
Sinonimie errate: Tosco (?)		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Podere Sottoilnoce di Max Brondolo, Castelvetro (MO)	500	2018
2) Az. Agr. Il Bargello di Rinaldi Aldo, Villa Sesso (RE)	3	2002
3) Istituto d'istruzione superiore "A. Zanelli", Reggio Emilia	8	2004
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Istituto "A. Zanelli", Reggio Emilia e Az. Agr. Il Bargello, Villa Sesso (RE)		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	

**Foglia****Grappolo**

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

In Emilia, l'Uva Tosca è nota da sempre per essere l'unico vitigno in grado di maturare dall'alto colle fino alla montagna, e proprio l'indicazione "de monte" l'accompagna sin dalle "Cronache modenesi" del Cinquecento di Tomasino de' Bianchi: "*Mercordì a di 5 ditto. La uva toska de monte s'è venduta sino a L. 16 la castelada e la trebiana de vigna L. 24; e de piantada e filare da L. 16 sino a L. 20 la castelada. La uva de oro in le ville de sotto in Ronchaio e altre ville L. 8 in 10 la castelada in detto luoco; et uno scuto, e più la castelada de condotta: et al presente sono calate de pretio. Per essere care le persone hano provisto per altra via. Item l'albana de Vignola a L. 16 la castelada*". Il mercoledì 5 cui si riferisce lo scritto è del mese di ottobre del 1552 e l'Uva Tosca di monte, a quei tempi, era quotata ben di più dell'Uva d'oro.

Nel 1644, l'agronomo Vincenzo Tanara ne documenta la coltivazione ne "L'economia del cittadino in villa": "*L'Uva Tosca fa vino rossetto piccolo, non molto dolce, piccante, gratioso, e sanissimo*" (Tanara, 1674).

Nel Settecento è poi citata nel baccanale "I vini Modanesi" (Vicini, 1752; Montanari e Malavasi Pignatti Morano, 2018), che alcuni attribuiscono a Giovanni Battista Vicini ed altri a Francesco Pincetti (Valvasense, 1753): "*Or chi brama di vivere/Sanza speciali, e Medici,/ Del brusco-dolce innaffisi/ Della mia Tosca amabile;/ Ma sta da lei lontana,/ O Ninfa di fontana*". L'annotazione al poemetto, attribuita al Caula, così riferisce: "*La Tosca è uva buona per far vino salubre, leggiero, e gustoso per l'estate, e per gl'infermi: non porta molt'acqua, né ha gran colore: è chiara di grane; ed altra è lunghetta di grane, altra è rotonda: il suo sapore è dolce, e brusco: è però uva forte, né v'ha altra uva, che faccia vino più sano di questa*". Questa nota fra presagire che vi fossero più tipologie di uva a comporre i vigneti che davano il vino di Tosca.

Arriviamo, poi, all'Ottocento con diverse attestazioni della presenza e della rinomanza del vino di Uva Tosca prodotto sui monti del Modenese e del Reggiano (Bertozzi, 1840).

Anton Claude Pasquin, già bibliotecario di Versailles, è noto soprattutto per i suoi viaggi e per le guide di viaggio da lui curate, tra cui anche quella dedicata alle principali città della Emilia-Romagna. A proposito di Modena, ed in particolare dei suoi vini, si legge: "*Vino rosso della montagna di Modena (vino tosco). Vino di Sorbara che assomiglia al Bordeaux, ma che perde forza con l'invecchiamento, e, come la maggior parte dei vini italiani, non sopporta il viaggio per mare. Vino bianco di montagna (trebbiano), cantato come eccellente da Lorenzo il Magnifico, nel suo poemetto Caccia al Falcone*" (Pasquin, 1842).

La "Statistica generale degli stati estensi", compilata da Carlo Roncaglia sui dati del 1847, riporta la presenza di uva "Tosca" nei territori cisalpini (Roncaglia, 1850).

Luigi Maini, nel 1851, scrive: "*Tosca. È uva buona per fare vino salubre, leggero e gustoso per l'estate e per gl'infermi: non porta molt'acqua, né ha gran colore: è chiara di grane; ed altra è lunghetta di grane, altra è rotonda: il suo sapore è dolce e brusco: è però uva forte, né v'ha altra uva, che faccia vino più sano di questa*"

(Maini, 1851).

Nella seconda metà dell'Ottocento, evidentemente il vino di Uva Tosca doveva avere una certa nomea, se è vero che nella guida illustrata d'Italia dell'inglese George Bradshaw, Modena viene ricordata per lo zampone (good, buono), le spongate, i pani speciali, ma anche per “vino tosco (red), vino trebbiano (white), and vino di Sorbaro” (Bradshaw, 1865).

Nel Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro (1867) sono citate due varietà: Tosca gentile e Tosca comune.

Tosca gentile: “Grappolo voluminoso, piramidale a base larga, grappetti ben distinti e picciuoli molto lunghi e verdi, come pure il peduncolo verde e di resistenza ordinaria. Acino sferico, di grossezza qualche cosa più della comune; radi, e sciolti marcatamente gli uni dagli altri, in conseguenza del lungo picciuolo; è anche trasparente.

Buccia rosso-chiara, sfumata al verde chiaro, procedendo dall'esterno del grano al picciuolo, pellucida, piuttosto sottile, con tenuissima dose di materia colorante.

Succo abbondante, acquoso, agretto, salace, povero di glucosa, inaromatico e quasi incolore.

Uva molto usitata e prosperante nelle colline modenese e prossimi appennini, sul versante settentrionale, colla quale fassi vino gustoso, dissetante in modo distinto; un pregiudizio generalmente invalso in pianura, lo fa temere come proditorio e molto inebriante, e che levi quasi affatto l'uso delle gambe. Durante la sua azione, io non ne provai mai tali effetti, quantunque mi azzardassi di usarne anche un po' più che de' nostrali lambruschi; ma vado persuaso che un tal pregiudizio derivi dall'esser il vino tosco poco colorato, da scambiarsi con un vino da famiglia (cioè metà acqua e metà uva giusta il metodo modenese), quindi, se quello usato alla dose di questo riesce al confronto molto più inebriante, ella è cosa naturalissima; mentre il tosco contiene per solito un sette e mezzo per cento d'alcool, e quello da famiglia non ne dà che quattro o tre e mezzo, per cento.

Del rimanente un paio di bicchieri di buon vin tosco ne' calori della canicola sono cosa veramente deliziosa all'assetato dilettante viaggiatore delle nostre colline, a cui, rinvigorito e ristorato, danno ulterior lena a nuove peregrinazioni.

La vite è buona produttrice ed adattasi a tutta sorta di terreni vitiferi, e tanto alla corta coltivazione della vigna, che a quella dell'albero, è tardia e resiste più che altre a geli invernenghi.

Si propaga comunemente colla propagatura e coi magliuoli: ma può farsi benissimo anche colle Burghe, e colla semina delle gemme, giusta il recentissimo metodo che ho sperimentato anche su questa qualità di vitigno”.

Tosca comune: “Quest'uva varia di poco dalla Tosca gentile, senonchè questa ha grani più grossi, produce più in abbondanza, e dà prodotti più ordinari; e puossi dire che, in proporzione diretta della maggior feracità e rustichezza, perda in finezza e bontà.

Alcuni pel suo speciale gusto salace (che fa distinguere le tosche da tutte le altre uve) la conservano per la tavola, ma come di buccia piuttosto sottile, non si mantiene con quella freschezza di altre uve di pari uso, come sarebbe la Gradigiana e la Pellegrina. Anche per quanto riguarda la coltivazione non differisce per nulla dalla suddescritta tosca gentile”.

Anche il conte di Rovasenda (1877) cita la Tosca nella sua Ampelografia, rimandando alle descrizioni dell'Aggazzotti e precisando che la Tosca comune è “la più coltivata a Sassuolo. Modena”, ma indica anche una “Tosca gentile”.

Interessante la risposta di fine secolo pubblicata dal prof. Arturo Marescalchi, su una rivista del tempo (1897), a seguito del quesito del “Sig. A.A. di Castelnuovo Monti (Reggio Emilia). (Quali vitigni dovrei scegliere per l'impianto d'un vigneto specializzato all'altezza di 600 metri sul livello del mare, in terreno siliceo-argilloso?) - Noi Le consiglieremmo di guardar bene prima di tutto fra i diversi vitigni locali della sua provincia se ve ne sono che vengano bene sulle colline alte e siano suscettibili di dare buoni prodotti. Generalmente si trascurano a torto certe varietà locali pregevoli perchè poco se ne conoscono i caratteri particolari, usandosi sempre di

mescolare tutte le varietà di uve insieme nella vinificazione. Così, non Le pare che l'Uva Tosca che vegeta bene sugli alti colli della sua provincia non sia suscettibile di dare un buon prodotto quando sia vinificata a parte e accuratamente? Non sarebbe male del resto coltivare separatamente altri pochi vitigni perchè dalle mescolanze si possa avere un buon tipo di vino. Le rammentiamo il Pinot bianco, il Riesling italico, il Montù, tra i bianchi, il Portoghese bleu, il Pinot nero precoce, tra i neri”.

Interessante il quadro della viticoltura “nella valle del Leo” (territorio di Fanano) tratteggiato da Bartolomeo Moreschi (1880): “*La parte del territorio di Fanano nella quale da tempo immemorabile si coltiva la vigna è quasi tutta compresa nel bacino del torrente Leo..... I terreni vitati, sotto il rapporto geologico, appartengono all'eocene medio e al cretaceo medio, imperocchè siano colà predominanti il macigno giovane o superiore, quello inferiore o dell'alta montagna e le argille scagliose.... Facendo astrazione dalle viti coltivate in filari e maritate agli aceri, chè, a dir vero, son pochine, quasi tutti i vigneti sono situati felicissimamente a sud o a sud-est, sopra un dolce pendio, intorno ai 500 metri sul livello del mare. ... L'«Uva Tosca», che, senza dubbio, è la varietà più comune e meglio nota tra quei monti, presenta un grappolo abbastanza voluminoso, di forma piramidale, con racimoli ben distinti e i piccioli lunghi e di color verde, cui sono attaccati acini non molto numerosi, sferici, di media grossezza: la buccia è d'un rosso quasi sbiadito, ed è sottile; il mosto è abbondante, senza colore, acquoso e acidetto, a motivo della troppa furia di raccogliere le uve quasi sempre immature. La pianta cresce rigogliosa, anco ne' terreni meno buoni; i tralci si distendono, relativamente, di molto, e si hanno così internodi abbastanza lunghi; le foglie sono quasi sempre profondamente lobate (Moreschi, 1880)”.*

Il Molon (1906) indica un’“Uva Tosca ??” di Modena, come sinonimo di Sangiovese grosso, sinonimia riproposta anche da Cavazza (1923), ma Calò *et al.* (2006) affermano che si tratti di una sinonimia errata, ipotizzando però un'origine del nome dalla somiglianza con questo vitigno.

Il Marzotto (1925) conferma la diffusione della Tosca comune nel circondario di Sassuolo e cita pure la Tosca gentile, rifacendosi anche lui alle descrizioni dell'Aggazzotti.

In un articolo del Toni del 1927, si identifica l'Uva Tosca come un vitigno particolarmente adatto alle altitudini maggiori (6-700 m s.l.m.) dell'areale reggiano: “... *al monte, l'Uva Tosca tipica per il vino aspro, ma assai serbevole che produce”.*

Il Manzoni (1977) riferisce della diffusione dell'Uva Tosca anche in Romagna: “*Vitigno oggi quasi totalmente scomparso dalla nostra terra importato nei tempi passati dal Reggiano in alcuni fondi romagnoli di alta collina. Dà un vino da pasto abbastanza alcolico di color rosso spento e di sapore asprigno”.*

Nel volume “Il Modenese da gustare” (Bellei *et al.*, 2008), Aldo Magnoni ha realizzato una bella sintesi storica sul “**Vino de monte**”, che veniva fatto principalmente con Uva Tosca: “*Dalle vigne coltivate a Montefiorino e Palagano proveniva fin dal Medioevo il vino «più pregiato e più costoso tra quelli locali a Modena». È attraverso i manoscritti del 1300 rinvenuti dal Canonico Monsignor Giuseppe Pistoni che apprendiamo come il citato «vinum de monte» sia identificabile con il vino allora prodotto a Monchio e nelle località di Vitriola, Casola, Lago, Palagano, Savoniero e Costrignano, località tutte affacciate lungo la media vallata del Dragone. Una ricca documentazione storica che abbraccia oltre sette secoli fornisce al riguardo interessanti notizie, come una cronaca del 1492 che attesta come nelle montagne modenesi si preparasse il vino per il Duca e per la Marchesa di Mantova. Nella relazione del Lancillotto datata 29 novembre 1528 si dice che tra i doni offerti dai modenesi al Duca Alfonso e ai novelli sposi Ercole e Renea di Francia, vi erano «vino de Monte fusti dexi a parolo 6 per fusto a soldi 40 al quartaro». Anche il feudatario di Medola e Rancidoro già travagliato dai mali dell'età, il 20 ottobre 1610 chiede al Duca di «far condurre a Ferrara, circa 12 botticelle di vino de Monte». I terreni di questa valle, particolarmente vocati alla viticoltura, continuano, se pur con modeste superfici, a fornire questo vino dal sapore medievale attraverso principalmente la cosiddetta «uva tosca». Uva che già nei suoi studi ampelografici del 1867, l'avvocato Francesco Agazzotti definiva l'«l'uva tosca comune e quella tosca gentile» come «Uva molto usitata e prosperante nell'Appennino, colla quale fassi vino gustoso, dissetante in modo distinto». Un'ulteriore conferma della presenza di questa vite nella val Dragone la si trova nelle catalogazioni riferite all'intero territorio nazionale di inizio '900, dove viene*

riportato: «L'uva tosca è presente nelle colline Modenesi e nei prossimi Appennini sul versante settentrionale». Gli attuali vigneti conservano ancora i fabbricati per la vinificazione in loco. I vitigni coltivati sono tuttora, in buona parte, quelli autentici mantenuti attraverso innesti con le varietà storiche come, ad esempio, l'uva Tosca Comune, l'uva Tosca Gentile detta localmente «Uva Tosca Bisa» e la «Vuipra» che non trova però riferimenti ampelografici conosciuti» (Bellei et al., 2008).

Per quanto attiene l'areale reggiano di coltivazione dell'Uva Tosca, detta anche "Uva montanara", è interessante quanto riporta Grego a fine anni '60: "... sino alla seconda guerra mondiale costituiva un vitigno tipico con una zona propria di coltura estendentesi nell'alto colle fin oltre la fascia dei terreni aridi calanchivi e delle argille scagliose. La zona dell'Uva Tosca si estendeva infatti quasi sovrana dalla valle dell'Enza a quella del Secchia attraverso tutto l'arco collinare provinciale da S. Polo d'Enza a Castellarano sul Secchia.

La trasformazione dell'economia agricola verificatasi dopo la guerra, e specialmente nel periodo degli anni cinquanta, l'esodo montano della popolazione rurale e il mutare del mercato vinicolo hanno decisamente influito sulla contrazione della produzione di Uva Tosca, con l'introduzione di altri vitigni ritenuti migliori qualitativamente, di più abbondante produzione, di maggior resistenza e costanza, di più alta gradazione alcolica...

Comunque, oggi l'Uva Tosca, seppure non più dominante come coltura tipica, mantiene, tuttavia, una buona diffusione in comunione con altri vitigni e la sua cultura è ancora importante nei comuni di Casina, Carpineti, Baiso, Castellarano, Toano, Castelnovo ne' Monti, Vetto d'Enza, Ciano d'Enza, San Polo d'Enza.

L'Uva Tosca ha grappoli di media grandezza, di aspetto compatto, cilindrico-piramidali, con una o due ali, acini di media grandezza, subrotondi, sovente quasi ellissoidali, polpa sciolta, con 2-4 vinaccioli grossi, con becco di media lunghezza. L'Uva Tosca dà vini leggerissimi, molto aciduli, di gradevole freschezza leggermente profumati, di tono armonico, ma di consumo prettamente locale, perché di bassa gradazione alcolica. Nella zona di montagna la produzione dell'Uva Tosca supera ancora la produzione delle altre uve e si aggira sull'80% di quella totale della regione agraria. È stata sempre ritenuta una varietà del vitigno Sangiovese, ma proprio recentemente il Cosmo ha smentito tale relazione considerandolo un vitigno a parte" (Grego, 1968).

Il progressivo abbandono delle aree montane giocò un ruolo decisivo nel ridimensionamento della coltivazione della Tosca, vitigno tipicamente "montano", ma nei primi anni '90 Rinaldi e Valli (1992) l'annoverano ancora tra i vecchi vitigni di Reggio Emilia, ovvero tra quei vitigni minori ormai a forte rischio di erosione.

Secondo i dati del Censimento dell'Agricoltura del 2000, in Emilia-Romagna erano presenti ancora 44 ettari di Uva Tosca, di cui circa 38,5 nelle province di Modena e Reggio Emilia, ma la superficie si è decisamente ridotta negli ultimi anni; infatti il VI Censimento dell'Agricoltura, nel 2010, ne rilevava solo 10,49 ettari che nel 2020 si sono ulteriormente contratti a 4,8584 ettari.

Recenti lavori (Boccacci et al., 2005; Meglioraldi et al., 2013) avrebbero indicato il profilo unico di Uva Tosca N., la sua probabile relazione di parentela con Lambrusco Montericco e la presenza di una Tosca bianca, che potrebbe avere relazioni di parentela con Uva Tosca N.

Un importante lavoro di analisi genetica (D'Onofrio et al., 2021), che ha cercato di ricostruire una rete di parentela tra i vitigni italiani, suggerisce che il germoplasma di vite tradizionale provenga in gran parte da poche varietà centrali, geograficamente distribuite in diverse aree d'influenza genetica: Termarina (Sciaccarello), Orsolina e Uva Tosca sarebbero le principali varietà dell'Italia nord-occidentale e centrale, delle sorte di "capostipite" della variegata prole dei vitigni locali di questo areale.

Per Uva Tosca, poi, sono state riscontrate diverse relazioni "genitore/figlio" (D'Onofrio et al., 2021): con Uva Tosca bianca, accessione reperita nel Reggiano, Gradino, vitigno del germoplasma toscano noto anche con il nome di Uva napoletana e nipote di Garganega e Termarina-Sciaccarello, Vintaiu (=Vintaghju), vitigno presente in Corsica, e Vite di Roteglia, un vecchio ceppo centenario reperito a Roteglia di Castellarano (RE). Considerato che si ha notizia di una cappella di Roteglia da un diploma di Ottone III del 980, la coltivazione della vite nell'area, se non altro a supporto delle celebrazioni religiose, può essere datata piuttosto indietro nel

tempo, con la possibilità di aver originato un'abbondante prole, poi allevata da seme e moltiplicata, come era in uso nel passato.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Province di Modena e Reggio Emilia.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1881) – Cronaca Modenese di Tomasino de' Bianchi detto de' Lancellotti volume undecimo. In: *“Monumenti di storia patria delle provincie modenesi. Serie delle cronache tomo XII”*. Pietro Fiaccadori, Parma. 1881
- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Bellei S., Ballarini G., Magnoni A., Ronzoni G. (2008) – Il Modenese da gustare. Atlante dei prodotti tipici della provincia di Modena. Editoriale Giorgio Mondadori, Milano.
- Bertozzi V. (1840) – Viti della Provincia di Reggio; Manoscritto. In: Reggio Emilia, La provincia “Lambrusca”, di Ugo Bellocchi. Tecnostampa, Reggio Emilia, 1982.
- Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A. (2005) – Genetic Characterization of Endangered Grape Cultivars of Reggio Emilia Province. *Am. J. Enol. Vitic.* vol 56, n. 4: pp. 411-416.
- Bradshaw G. (1865) – Bradshaw's illustrated hand-book to Italy. Volume 10. W.J. Adams & sons, London.
- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
- Cavazza D. (1923) – Viticoltura. Unione Tipografica-Editrice Torinese, Torino.
- D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M., Bignami C., de Palma L., Barbagallo M.G., Mughanu M., Morcia C., Novello V., Schneider A., Terzi V. (2021) – Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Front. Plant Sci.* 11: 605934.
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Grego A. (1968) – La vitivinicoltura nella geoeconomia del Reggiano. Tipo sud, Bari.
- Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.
- Manzoni G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati.
- Marescalchi A. (1897) – Corrispondenza aperta – Risposte a quesiti. In: *Il coltivatore. Giornale di agricoltura pratica*, n. 11, 23 marzo 1897. Tipografia e lit. Carlo Cassone, Casale.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Ed. Hoepli, Milano.
- Montanari G.C., Malavasi Pignatti Morano L. (2018) – Uve modenesi tra XVIII e XIX secolo. Edizioni Il fiorino, Modena.
- Moreschi B. (1880) – La viticoltura nella valle del Leo (provincia di Modena). In: *Giornale di agricoltura, industria e commercio del Regno d'Italia*, anno V, vol. X della nuova serie, n. 25 del 10 settembre 1880.
- Pasquin A.C. detto Valery (1842) – Bologne, Ferrare, Modene, Reggio, Parme, Plaisance et leurs environs, par M. Valery. Societe Belge de Librairie, Bruxelles.
- Rinaldi A., Valli R. (1992) – I vecchi vitigni di Reggio Emilia. *Vignevini* n. 10: pp. 21-24.
- Roncaglia C. (1850) – Statistica generale degli stati estensi. Tipografia di Carlo Vincenzi, Modena.
- Tanara V. (1644) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata “appresso Stefano Curti”, Venezia.
- Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. *L'Italia agricola* n. 4.
- Valvasense P. (1753) – Memorie per servire all'istoria letteraria. Appresso Pietro Valvasense. In *Merceria all'Insegna del tempo*.
- Vicini (1752) – I vini modanesi. Bacchanale di un accademico dissonante colle annotazioni. Per Franco Torri, Modena.

NOTE










Le accessioni Uva Tosca Tebano (pianta originaria da Pratissolo di Scandiano RE) e Uva rosa o Pulera (da Santerno RA), presenti nella collezione del Crpv di Tebano, si sono rivelate uguali tra loro e assimilabili alla Russiola del Bosco Eliceo. Questo potrebbe far ipotizzare uno spostamento della Russiola con gli Este, che dal 1200 acquisirono anche le terre di Modena e Reggio. Probabilmente la confusione tra Tosca e Russiola, riscontrata nell'areale modenese-reggiano ove le due varietà erano evidentemente compresenti, può essere messa in relazione con la somiglianza tra gli acini, rotondi e non particolarmente colorati in entrambe.







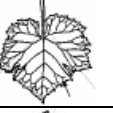
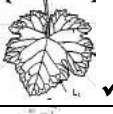
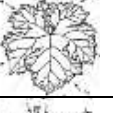

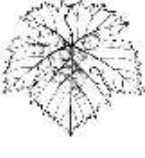
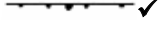

Da rilievi nei vigneti relitti di Montefiorino (MO), culla del vino di Uva Tosca, o per meglio dire del "Vino de monte", si evince che si trattava di vigneti misti, con una prevalenza di Uva Tosca.







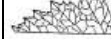









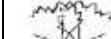



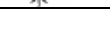
Aldo Magnoni, esperto di storia locale, riferisce che dal Cinquecento in poi il "Vino de monte" viene frequentemente citato dagli storici tra i doni offerti a duchi e cardinali di casa D'Este.












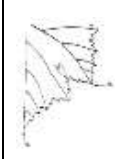










Nel passato recente i vignaioli del posto andavano a prendere partite di Lambrusco grasparossa da Castelvetro per colorare il loro vino di Tosca, che, viste le caratteristiche dell'uva e l'altitudine, era mediamente poco colorato. E da lì probabilmente prendevano anche maglioli di Grasparossa e di altri vitigni, che poi mettevano a dimora nelle loro vigne, nell'intento di fare un uvaggio in grado di dare un vino più robusto e colorato.










In zona si parla di Uva Tosca e/o Uva Tosca bigia. Questa è l'area del cosiddetto "Vino de Monte", dove con ogni probabilità i vigneti erano misti, visti i report "post-unitari" sullo stato della viticoltura nei vari areali d'Italia, che denunciano la presenza di troppi vitigni e spesso non tutti buoni nei vigneti e consigliano di andare verso una viticoltura più razionale.











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓6	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 ^a foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 ^a foglia)
	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)	✓	5 – Media (Merlot, Riesling)
✓	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)	 ✓	2 – Cuneiforme (Merlot)
6 ✓	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)	✓	2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 ✓	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)	 ✓	1 – Assente (Grenache)
	✓ 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)	✓	3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)
	4 3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
		5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
6 ✓	✓ 5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)		✓ 5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)	 (✓ talora)	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)	 ✓	2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
			3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
 ✓	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Biodiversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
 ✓	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Biodiversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Biodiversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosé)	4✓	3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
✓	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Biodiversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Biodiversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Biodiversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Biodiversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

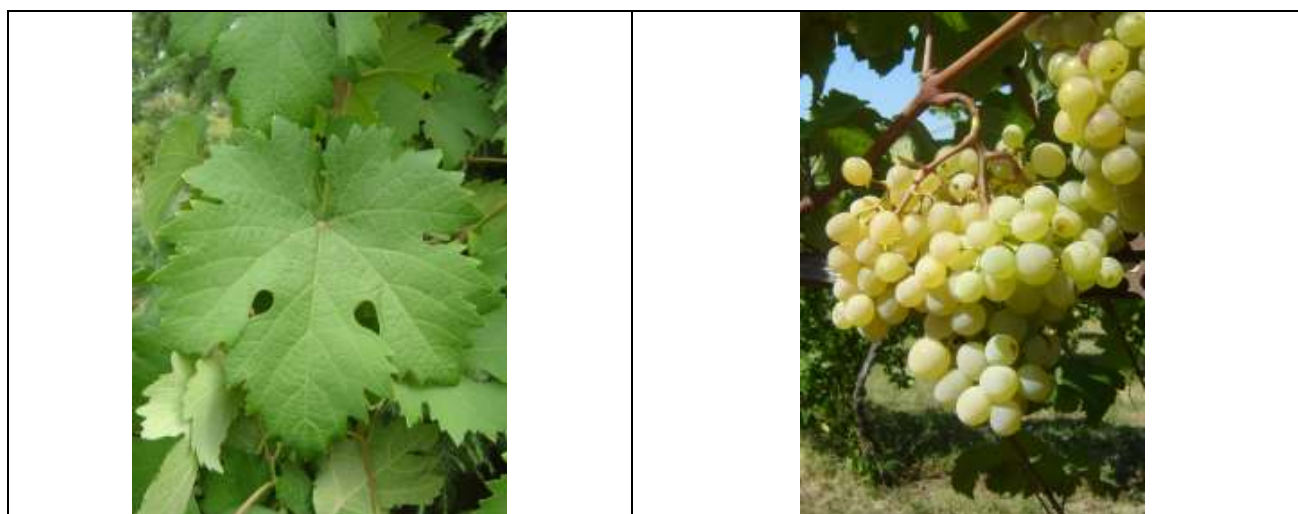
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	149 153	OIV 802	VVMD5	228 228
OIV 803	VVMD7	244 254	OIV 804	VVMD27	178 186
OIV 805	VrZAG62	192 202	OIV 806	VrZAG79	246 256
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Epoca di germogliamento medio-tardiva, di fioritura media e di maturazione tardiva (L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno di media vigoria, non particolarmente produttivo, predilige i terreni poveri e ben esposti, per avere una corretta maturazione. In certe annate può andare soggetto ad acinellatura e colatura. Predilige la potatura lunga.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Presenta una certa sensibilità all'oidio, mentre sembra più tollerante verso le altre crittogame principali.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Produce un vino non aromatico, di colore rosso chiaro, acidulo, piuttosto sapido, non particolarmente alcolico. In passato veniva utilizzata anche come uva da tavola. È adatta alla vinificazione in uvaggio con altri vitigni per ottenere prodotti freschi, da consumare giovani, anche nelle tipologie rosato e frizzante (L, A).					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Media, cuneiforme, pentalobata, talora con seni laterali inferiori appena accennati. Seni laterali superiori a bordi sovrapposti e con base sagomata ad U. Seno peziolare poco aperto, conformato a V. Lembo tendenzialmente contorto, che tende a formare quasi un imbuto, con pagina superiore leggermente bollosa e nervature verde chiaro. Pagina inferiore con tomento coricato medio o medio-basso tra le nervature e peli eretti sulle nervature con densità media. Denti tendenzialmente a margini convessi, talora frammisti a denti con un lato concavo e uno convesso.</p> <p>Grappolo. Conico, talora con 1 o 2 ali, da mediamente compatto a compatto a seconda del tipo di suolo su cui è coltivata la vite. Acino sferiodale, con buccia mediamente o poco pruinosa, di colore rosso scuro-violaceo.</p>					

Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**VERDEA B. RER V 051 (revisionata)**

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: VERDEA B.		Codice iscrizione Registro nazionale: 251
Sinonimi accertati: Colombana bianca, Colombana di Peccioli o San Colombana, Bergo, Dorée d'Italie, Paradisa (talora), Cellino (Predappio), Angela romagnola (raro).		
Sinonimie errate: Verdeca		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Pelagatti, Fontevivo di Ponte Taro –PR (<i>Alcune piante franche di piede riprodotte da materiale di famiglia</i>)	5	1980 circa
2) ASTRA, via Tebano 45, Tebano di Faenza RA	5+5+5+5	2007
3) Mossi az. agr. vitivinicole, loc. Albareto – Ziano Piacentino (PC)	26	2003
Luoghi di conservazione ex situ: ASTRA collezione 2007 (<i>Materiale replicato da: Verdea Tebano e Angela romagnola, da Collezione 1972; Verdea Pelagatti da Fontevivo di Ponte Taro PR, Cellino, da Predappio Alta FC</i>). Mossi az. agr. vitivinicole, loc. Albareto – Ziano Piacentino PC (<i>Materiale prelevato nel Piacentino</i>)		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia

Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Si tratta probabilmente di un'uva molto antica, che a seconda delle località ha assunto denominazioni diverse, pertanto esistono diverse sinonimie ormai accertate e altre probabilmente ancora da verificare.

L'antichità del vitigno, col nome di San Colombana, è documentata dalla novella CLXXII di Franco Sacchetti (1390): il piovano dell'Antella di Firenze sente che messer Vieri de' Bardi fa venire magliuoli di Vernaccia da Corniglia (uva di gran pregio) e trova il modo di sostituire, nottetempo, queste talee con materiali prelevati in "certe sue pergole d'uve angiole e verdoline e sancolombane e altri vitigni". Questo testimonia che nel trecento le pergole di uve angiole e sancolombane erano già in uso.

Interessante la lezione seicentesca del Soderini che delinea la duplice attitudine delle san colombane e attesta la presenza anche in Emilia-Romagna di uve molto simili a queste, dette uve d'oro.

Scrivendo infatti Soderini: "Le sorti dell'uva giustamente si distinguono in due maniere, e la prima di queste è quella che ordinariamente si consuma per cibo; le quali per se sole è opinione, che sebbene possan fare buon vino, siccome elle sono buon uve e prodotte da vitigno di buona ragione, tuttavia ne fanno poco; ma in effetto quello ch'elle fanno, è buonissimo, sebbene sieno in paesi e luoghi cattivi. Così ho sperimentato io, e massimamente dell'uve san colombane, le quali fanno un vino simigliantissimo dell'acqua, come quello che viene delle vigne del Reno ...".

In un altro passo, poi, si legge: "Ora a voler fare il vin dolce, che sia naturalmente dolce, bisogna la prima cosa porre le viti in paesi che natura di quel terreno lo produca così" e scegliere le varietà "così delle bianche come delle nere, e piantare delle miglior' ragioni che si trovi e che piacciono alla bocca e aspettino il dente e riescano dolci al sapore, come è la canaiuola la marzamina il rasono e la schiava, il mammolo nero e bianco, la san colombana, i trebbiani, e simile gergo e bergo". Da qui si può desumere che esistevano diverse uve, ragionevolmente a duplice attitudine, simili tra loro, ma con denominazioni diverse che il Soderini riunisce nel gruppo delle San Colombane. Tra l'altro fa notare che nel Bolognese si trovano piuttosto di frequente "le uve, che chiaman d'oro", e che "somigliano nell'ingiallare le san colombane mature smaccate, son buone in cibo e fanno gustevole vino". Parlando poi dell'appassimento delle uve, l'Autore dice che "conviene eleggere vitigni che facciano uve da durare, come pergolese, sancolombana, trebbiano, paradisa, e tutte altre dure e sode da bastare".

Nel 1685 Francesco Redi cita la "Verdea soavissima di Arcetri" nel suo "Bacco in Toscana, ribadendo poi, nelle annotazioni al ditirambo, che "la migliore Verdea, che faccia intorno a Firenze è quella della collinetta di Arcetri. Di essa volle intendere il Rinuccini: <Lascia il Trebbiano, e la vendemmia ancora, onde cotanto Arcetri oggi s'onora>. E dopo di lui Romolo Bertini Fiorentino nelle Poesie manuscritte: <Versate ormai versate, anfore preziose in questi vetri, manna di Chianti, e nettare d'Arcetri>. I vini, che da' nostri antichi Toscani si chiamavano vini Verdetti, erano molto differenti da quello, che si sia oggi la Verdea. Imperocchè per vino verdetto intendevano qualsiasi sorta di vino bianco, che non fosse dolce, anzi fosse brusco; Ma la Verdea di Toscana non è così chiamata dal sapore verdetto, ma bensì dal colore pendente al verde".

Sempre Francesco Redi, in una poesia al conte Federigo Veterani, nel mandargli alcuni saggi di vino, scrive: "E se tornate in Alemagna, dite al nostro imperator da parte mia, che se vuol gustigar quell'Ungheria e far le

ribellioni ormai finite; anch'egli bea Montepulciano, e faccia nel bel mezzo di Vienna un'ampia grotta, dove sempre ognun trinchì a guerra rotta Verdea, Montepulcian, Chianti, e Vernaccia".

Si arriva al 1700, quando il Trinci (1738) definisce la sinonimia tra verdea e bergo: *"L'uva verdea bianca, o come altri dicono bergo, è di qualità bellissima, ... e giunta alla sua dovuta maturità diventa di un colore molto bello, lucido, chiaro e trasparente"*. E la sinonimia tra Bergo e Verdea viene successivamente confermata nel Vocabolario degli accademici della Crusca (ed. 1866): *"Bergo. Sost. masc. Sorta di vitigno che fa l'uva bianca e molto dolce; ed anche l'uva stessa. Lo stesso che Verdea bianca"*.

Alla fine del XVIII secolo (1797), l'abate Francesco d'Alberti di Villanova, alla voce Canajuola, riporta: *"Per aver vin dolce vermiglio poni vizzati dolci, e carnosi, e alla bocca piacevoli, canajola, colombana, mammolo, perugino, bergo"*. Si desume quindi che esisteva anche una colombana nera.

L'ottocentesco dizionario geografico del Repetti (1833) riferisce che nel territorio di Barberino, *"nelle colline, nelle piagge e lungo le frane dei torrenti che scendono a libeccio nell'Elsa, (quasi tutte formate di mattajone)...., vi abbonisce pure la vite, che in cotesto terreno cresce rigogliosa e produce la dolce verdea"*.

Nel Vocabolario parmigiano-italiano del Malaspina (1859), alla voce Uva San Colomban, si legge: *"Uva colombana. Sorta di uva che nasce dal vitigno detto da Linneo Vitis vinifera columbana"*.

Acerbi (1825) tra le varietà conosciute in Toscana descrive la Verdea bianca (altrimenti Bergo bianco): *"Quest'uva, matura che sia, è bellissima, trasparente e abbondante, in grappoli ora stretti, ora spargoli, e di granelli grossi, tondi, e di buccia gentile. Vuole il clima molto caldo come il Tribbiano di Spagna. Fa il vino dolce, di color bianco, che partecipa di verdognolo, poco spiritoso, ma odoroso, grato, gentile e stimabile a bevorsi solo. Questa specie di vino, detta Verdèa, si fa in più luoghi della Toscana, ma specialmente in Arcetri, ed è lodata dal Redi nel suo Ditirambo, e da Romolo Bertini nelle sue poesie manoscritte, ..."*.

Nel Saggio di una ampelografia universale (1877), il conte di Rovasenda cita una Colombana bianca e una nera diffuse a Voghera, la Colombana del Peccioli osservata presso il cavalier Lawley a Poggio Secco di Firenze, e ritiene che i termini Colombana o Colombane indichino uve diverse dalle San Colombano.

Alla voce "Verdea", invece, cerca di sintetizzare le diverse sinonimie individuate da autori precedenti: tipicamente la Verdea è il vitigno di Arcetri, sinonimo di Bergo bianco, mentre secondo Origene Cinelli "Verdea Toscana" sarebbe sinonimo di Vernaccia a Sinalunga; inoltre potrebbe essere identica alla Verdisse bianca di Treviso (Album ampelografico fotografico delle uve della provincia di Treviso) e al Verdiso bianco (dott. Carpenè). Alla voce "Verdea bianca" indica un vitigno presente a Voghera e in Piemonte, affermando poi che la Verdea di Alessandria non gli sembra identica a quella Toscana. Con Verdea o Verdecia indica anche un vitigno pugliese.

Nel fascicolo X del Bullettino ampelografico (1879), si riportano i risultati dei lavori della Commissione ampelografica della provincia di Forlì, da cui si evince che l'Uva della Madonna presente a Forlì e Cesena è *"identica all'omonima di Ancona e all'uva Santa Maria di Macerata, e di molto somiglia all'uva che nomasi San Colombano in Toscana"*.

Nel 1900 viene pubblicata su "L'Italia agricola" una descrizione dettagliata della Verdea a cura del prof. Zago, che la indica come un'ottima uva da tavola, anche se in aree diverse dal Piacentino era usata come uva per vini da pasto, spumanti e anche passiti: *"Nella provincia di Piacenza, come ho detto, si fa una larga coltivazione di Verdea esclusivamente per uva da tavola, anzi credo che il piacentino sia l'unica regione d'Italia dove questa varietà venga coltivata per questo unico scopo e dove si eserciti un commercio attivo e proficuo sia sui mercati italiani che su quelli esteri, come nella Germania e nella Svizzera. E infatti la Verdea possiede tutti i caratteri ed i pregi dell'uva da tavola, pregi che vengono riconosciuti dagli esportatori e dai consumatori dai quali è ritenuta una delle migliori varietà, anche pel commercio invernale, essendo di facile serbo fino a stagione inoltrata"* (Zago, 1900).

Anche il Molon (1906) cerca di mettere chiarezza nelle varie sinonimie: egli afferma che senza dubbio il Tamaro ha commesso un errore considerando la Verdea del Piacentino uguale al Verdiccio delle Marche e al Verdiso del Trevigiano. Inoltre dice di tenere ben distinta l'uva del Leccese detta Verdea o Verdecia da quella del Piacentino e di denominarla più propriamente Verdecia. In quanto all'identità tra la Verdea del Piacentino e la Paradisa del Bolognese sostenuta dal Pirovano e da Zago, Molon ha dei dubbi e suggerisce di fare degli approfondimenti. L'Autore, poi, scrive che la Verdea del Piacentino era molto esportata e conosciuta all'estero come Dorée d'Italie.

Il Marzotto (1925) pone Verdecia come sinonimo di Verdicchio giallo, ma conclude con la necessità di approfondire questa identità.

Toni (1927) ci dice che all'inizio del '900 la provincia di Piacenza aveva notevole importanza nella

coltivazione delle uve da tavola, che venivano esportate per lo più in Svizzera e Germania, oltre che a Milano e Genova, e tra queste uve la più rinomata e la più coltivata era proprio la Verdea.

Fregoni *et al.* (2002) riportano che la Verdea era molto diffusa nel Piacentino in epoca prefillosserica, ma nel 1970 si era già ridotta a 251 ettari. Negli anni successivi questa contrazione non è cessata, tanto che, secondo i dati del V censimento dell'agricoltura, nel 2000 la Verdea era presente in Emilia Romagna su 29 ettari, scesi poi a 19 circa nel 2010, secondo le rilevazioni del VI censimento. A fine 2020 risultano ancora coltivati a Verdea circa 12,1884 ettari.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Piacentino, con il nome di Verdea, ma biotipi di questa varietà sono presenti anche in diverse altre zone dell'Emilia-Romagna con denominazioni differenti.










BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO








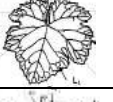


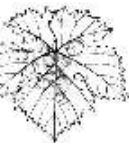
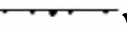

- AA.VV. (1866) – Vocabolario degli accademici della Crusca. Tipografia Galileiana di M. Cellini e C., Firenze.
- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi.
- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
- D'Alberti di Villanova F. (1797) – Dizionario universale critico enciclopedico della lingua italiana. Stamperia Domenico Marescandoli, Lucca.
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino, Torino.
- Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Grafiche Lama, Piacenza.
- Malaspina C. (1859) – Vocabolario parmigiano-italiano accresciuto di più che cinquanta mila voci. Tipografia Carmignani, Parma.
- Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo X. Tipografia Eredi Botta, Roma
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Ulrico Hoepli, Editore Libraio della Real Casa, Milano.
- Redi F. (1778) – Opere di Francesco Redi gentiluomo aretino e accademico della crusca. Seconda edizione napoletana corretta e migliorata Tomo III. Michele Stasi, con licenza de' superiori, Napoli.
- Repetti E. (1833) – Dizionario geografico fisico storico della Toscana. Tipi A. Tofani, Firenze.
- Sacchetti F. (1970) – Trecentonovelle, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino.
- Soderini G.V., Manni D.M. (1806) – Trattato della coltivazione delle viti e del frutto che se ne può cavare: E la coltivazione toscana delle, viti, e d'alcuni arbori del s. Bernardo Davanzati Bostichi. Aggiuntavi la difesa del popone dell'dottore Lionardo Giachini. Società tipografica de' classici italiani, Milano. (I edizione nel 1600).
- Trinci C. (1764) – L'agricoltore sperimentato di Cosimo Trinci con alcune giunte dell'abate Genovesi. Stamperia Simoniana, Napoli.
- Zago F. (1900) – Buone varietà di vite per uve da tavola. Verdea. L'Italia agricola. Giornale di agricoltura n. 22: pp. 516-518.




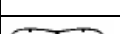
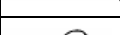
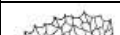
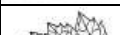





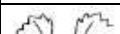
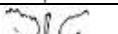
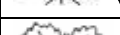
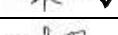


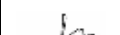

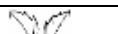
NOTE



















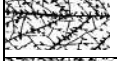








Dalle verifiche ampelografiche e/o genetiche, si è riscontrato che sono riconducibili a Verdea l'accessione denominata Paradisa Tebano (reperita a suo tempo a Castel San Pietro Terme), quella denominata Cellino (rilevata in località Predappio alta, FC), quella detta Angela romagnola (presente nella Collezione 1972 di Tebano di Faenza, RA e reperita a Castel Raniero di Faenza) e alcune accessioni denominate Uva della Madonna presenti in Romagna.










Bisogna quindi fare attenzione a generalizzare di fronte a queste sinonimie, che talora possono essere vere, ma a volte no.











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
✓ 4	 3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓4	✓ 3 – Bassa (Riesling)
	 5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
✓	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 ^a foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 ^a foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)	✓	3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
✓	3 – Bronzato (Pinot nero)	✓	5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
 ✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
✓	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)		1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)	✓	3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)	✓	4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	✓ 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
9 – Molto forti (Villard Noir)			

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)	(✓)	3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuta (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	✓	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
 ✓	4 – Revoluta (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
 ✓	5 – Contorta (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
 (✓)	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
 ✓	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegolo)
 ✓	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)	 ✓	2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
 ✓	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTE TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)	✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
✓	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		


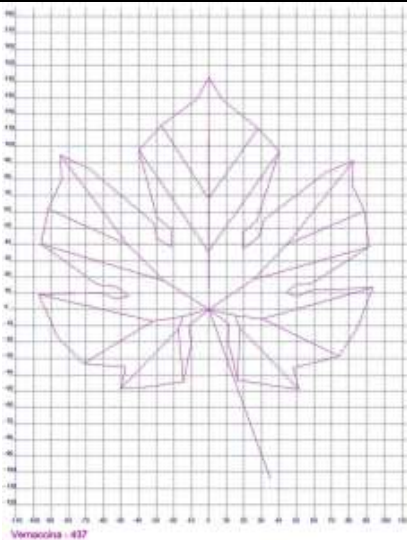
ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓6	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓6	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Biodiversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Biodiversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Biodiversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Biodiversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Biodiversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)		1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)	✓	2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Biodiversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Biodiversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)



MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129 129	OIV 802	VVMD5	230 236
OIV 803	VVMD7	244 244	OIV 804	VVMD27	176 186
OIV 805	VrZAG62	192 202	OIV 806	VrZAG79	242 246
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Le fasi fenologiche si manifestano in epoca media, per completarsi in epoca medio-tardiva (fine Settembre-inizio Ottobre).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Di buona vigoria e produzione. Preferisce la potatura lunga, ma non troppo ricca, poiché ne va della qualità dell'uva. Risente della siccità.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
La sensibilità a Peronospora e Oidio è nella media, mentre è abbastanza tollerante alla Botrite.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Si può considerare una varietà a duplice attitudine. In passato era molto impiegata come uva da mensa e da serbo, ma entrava anche in uvaggi come uva da vino. Ideale per l'appassimento.					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Generalmente di medie dimensioni, cuneiforme, con 7 o anche più lobi e nervature pigmentate fino alle prima e, talora, anche fino alle seconda biforcazione. Seno peziolare a parentesi graffa, aperto, ma talora anche chiuso. Seni laterali superiori mediamente profondi, con lobi leggermente sovrapposti. Pagina superiore mediamente o poco bollosa, talora coi margini che tendono a ripiegarsi verso il basso. Pagina inferiore con peli coricati tra le nervature con densità tendenzialmente medio bassa e peli eretti sulle nervature piuttosto fitti. Denti a margini convessi o rettilinei, talora anche qualche dente concavo-convesso.</p> <p>Grappolo. Conico, molto racemolato, tendenzialmente spargolo, con acini ellissoidali medi o più che medi, con buccia mediamente pruinosa, di colore verde-giallo, dorata al sole e piuttosto consistente.</p>					

Allegato

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**VERNACCINA B. RER V 052 (revisionata)**

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: VERNACCINA B.		Codice iscrizione Registro nazionale: 437
Sinonimi accertati: Vernaccina riminese		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Az. Castigliani, Coriano (RN)	5	II dopo Guerra
2) Azienda Zaghini, Verucchio (RN)	30	Anni '60
3) ASTRA via Tebano 45, Faenza RA	30 + 10	2007
Luoghi di conservazione ex situ: ASTRA Collezione 2007 Tebano di Faenza RA (<i>Materiale prelevato da Sant'Aquilina RN e da Coriano RN</i>)		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>

	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Vecchia varietà reperita nel Riminese. Forse potrebbe trattarsi di quella Vernaccia bianca che viene citata nel volume “<i>Saggi ampelografici ed analitici intorno a otto vitigni romagnoli</i>” realizzato nel 1878 da Alessandro Pasqualini e Tito Pasqui: “<i>Somiglia alla omonima di Pesaro: ha grappolo grosso con grappoli secondari ben distinti; grossi acini rotondi con brevissimi pedicelli, a sapore semplice; tralcio a brevi internodi. È di maturazione precoce; è molto attaccata dalla crittogama e di produzione saltuaria. Coltivasi specialmente nel Circondario di Rimini, s’incontra meno di frequente nel Circondario di Cesena; e in quello di Forlì è rarissima</i>”.</p>	
<p>Nel dialetto riminese viene indicata anche come “Ribulina”, quindi si potrebbe pensare che sia la “Ribolla piccola” descritta dal De Bosis nel <i>Bullettino ampelografico</i> del 1879. Era considerata una varietà delicata, ma in realtà questa fama è immeritata, poiché è legata al fatto che è una varietà precoce e veniva raccolta insieme alle altre varietà più tardive presenti nei filari misti, da cui il suo stato deteriorato (<i>Romani, 2002; Romani, 2006; Romani et al., 2008</i>).</p>	
<p>Sulla base delle analisi isoenzimatiche su biotipi di Vernaccina riminese è stato possibile escludere eventuali sinonimie con le Vernacce bianche iscritte al Registro Nazionale delle Varietà (Vernaccia di Oristano e Vernaccia di S. Gimignano), e si sono individuati 18 vitigni coltivabili sul territorio italiano aventi lo stesso pattern isoenzimatico (GPI 1 PGM 4). I risultati delle analisi molecolari, confrontati con quelli presenti in bibliografia, hanno permesso di escludere l’identità con 16 di queste 18 varietà iscritte; infatti per Malvasia bianca di Basilicata e Zibibbo non sono disponibili dati microsatelliti in bibliografia ed è difficile reperire materiale di sicura origine (Fontana <i>et al.</i>, 2007). Il confronto morfologico tra Vernaccina e Zibibbo, comunque, esclude l’identità tra i due vitigni.</p>	
<p>Secondo studi recenti (D’Onofrio <i>et al.</i>, 2021) Vernaccina sarebbe un discendente di Visparola, un vitigno piuttosto antico che ha avuto un ruolo centrale nella genesi del germoplasma viticolo italiano. Si è ipotizzato che Visparola sia migrato da sud a nord lungo la parte orientale della Penisola, contribuendo alla genesi di diversi vitigni tipici delle regioni adriatiche.</p>	
<p>Ad oggi, in Emilia-Romagna, risultano messi a dimora soltanto 0,7805 ettari di Vernaccina.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Riminese</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>D’Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M., Bignami C., de Palma L., Barbagallo M.G., Muganu M.,</p>	

Morcia C., Novello V., Schneider A., Terzi V. (2021) – Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Front. Plant Sci.* 11: 605934.

Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Intrieri C. (2007) – Indagine ampelografica e molecolare su vitigni locali dell’Emilia-Romagna: primi risultati. *Italus Hortus*, 14 (3): 49-53.










Pasqualini A., Pasqui T. (1878) - Saggi ampelografici ed analitici intorno a otto vitigni romagnoli.







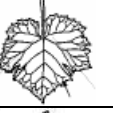
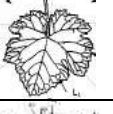
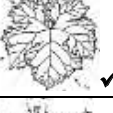




Romani S. (2002) – Antichi vitigni del Riminese. *Lithos Arti Grafiche*, Villa Verucchio.







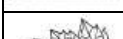





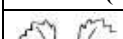
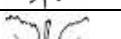

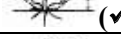

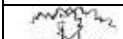
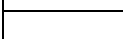
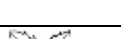
Romani S. (2006) – La Denominazione di Origine Controllata “Colli di Rimini”. Aspetti storici, territorio, vitigni, vini. *Lithos Arti Grafiche*, Villa Verucchio.






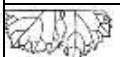










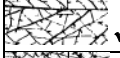
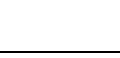
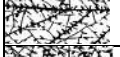
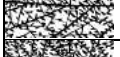






Romani S., Intrieri C., Filippetti I., Nigro G., Vespignani G., Simoni M., Castellari L., Graziani N. (2008) – I vitigni autoctoni Verucchiese e Vernaccina riminese. Consiglio interprofessionale vini DOC Colli di Rimini.










NOTE











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Biodiversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Biodiversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Biodiversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)	✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Grenache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Biodiversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Biodiversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Biodiversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
✓	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)	✓	5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)	✓	7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Biodiversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
✓6	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	✓3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuta (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	✓	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluta (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
 ✓	5 – Contorta (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
 ✓	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
 (✓)	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)
 ✓	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)	 (✓)	2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	 ✓	3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)	✓	2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
	9 – Molto elevata (Isabella, Concord)		
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
✓	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	✓ 1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Biodiversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Biodiversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Biodiversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)	✓	7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Biodiversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Biodiversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Biodiversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Biodiversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129 153	OIV 802	VVMD5	222 232
OIV 803	VVMD7	236 236	OIV 804	VVMD27	188 191
OIV 805	VrZAG62	192 194	OIV 806	VrZAG79	244 246
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Le principali fasi fenologiche si manifestano in epoca media, eccetto l'epoca di maturazione che è abbastanza precoce: tra fine agosto e i primi di settembre (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il vitigno Vernaccina è caratterizzato da vigoria medio-alta, fertilità media (circa 1 infiorescenza per germoglio) e il livello produttivo è buono.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno rustico, con sensibilità alle principali crittogame nella media (A, L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino. Visivamente, il vino si presenta di colore giallo paglierino di intensità non troppo elevata, con riflessi giallognoli. Il profilo olfattivo è di buona intensità, con interessanti note floreali (acacia, rosa e biancospino) e fruttate. Tra i sentori fruttati tendono a prevalere quelli agrumati (limone in particolare), di frutta esotica e di moscato. Al gusto risulta equilibrato, di media acidità, leggermente amarognolo, di buona struttura e buona persistenza gusto-olfattiva.					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
Foglia. Medio-grande, eptalobata, con seno peziolare aperto, con base sagomata a V, spesso delimitata da una nervatura su un lato. Seni laterali superiori mediamente profondi, più spesso a parentesi graffa, talora anche ad U, chiusi o a lembi leggermente sovrapposti. Pagina inferiore con rari peli coricati tra le nervature e peli eretti sulle nervature con densità bassa. Denti irregolari con lati convessi.					
Grappolo. Medio-piccolo, cilindrico, spesso alato, mediamente compatto o compatto. Acino leggermente allungato, medio-piccolo, con buccia piuttosto pruinosa, di colore verde-giallo, e polpa molle.					










Allegato







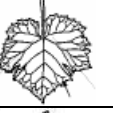
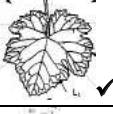
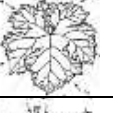

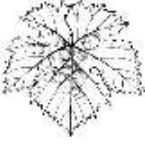
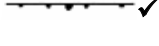

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO








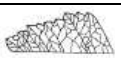












SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**VERUCCESE N. RER V 053 (revisionata)**



















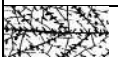
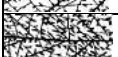

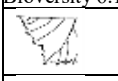

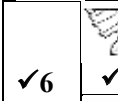

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: VERUCCESE N.		Codice iscrizione Registro nazionale: 438
Sinonimi accertati: Verucchiese		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) San Paolo (RN)	200	1995 circa
2) Verucchio (RN)	20	1970-'75
3) ASTRA Innovazione e Sviluppo, via Tebano 45 Faenza (RA)	30	2007
Luoghi di conservazione ex situ: ASTRA Collezione 2007 Tebano di Faenza RA (<i>Materiale prelevato da Verucchio RN</i>)		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>










	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Verucchio è sempre stata un'area vocata per la viticoltura, come attestano anche compravendite di vigne tra notabili nel XIII-XVI secolo; purtroppo, però, ad ora non è dato sapere nulla sulle varietà di vite coltivate nei secoli passati nell'areale.</p> <p>Nel 1894 viene pubblicato, in occasione di un concorso a premi indetto dal Circolo Agrario Riminese e dal locale Comizio Agrario, un saggio di Gaddo Gaddini dal titolo "Monografia del vigneto Altavilla", in cui si legge che in detto vigneto il vitigno prevalentemente utilizzato era il Sangiovese nostrale, sia quello grosso o Verucchiese che quello piccolo (<i>Bucci, 2007</i>). Il Verucchiese, quindi, si riteneva un biotipo di Sangiovese, ma la sua precocità di maturazione lo distingue nettamente.</p> <p>In occasione dell'antica "Fiera di Santa Croce", che si teneva il 14 settembre a Verucchio, era consuetudine mescolare i primi vini giovani ottenuti da questo vitigno (<i>Romani, 2006; Romani et al., 2008</i>).</p> <p>L'ultimo censimento dell'Agricoltura, nel 2010, ha rilevato la presenza di soli 2000 metri quadrati di questa varietà, anche perché in passato le vecchie vigne erano state accatastate come Sangiovese. A fine 2020 si è raggiunta la superficie 0,6357 ettari.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Il Riminese, segnatamente la zona di Verucchio.</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Augusto Bucci (2007) – Vite e vino in Romagna. Le radici storiche della moderna vitivinicoltura romagnola. Ed. Sapim, Forlì.</p> <p>D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M., Bignami C., de Palma L., Barbagallo M.G., Muganu M., Morcia C., Novello V., Schneider A., Terzi V. (2021) – Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. <i>Front. Plant Sci.</i> 11: 605934.</p> <p>Romani S. (2006) – La Denominazione di Origine Controllata "Colli di Rimini". Aspetti storici, territorio, vitigni, vini. Lithos Arti Grafiche, Villa Verucchio.</p> <p>Romani S., Intriari C., Filippetti I., Nigro G., Vespignani G., Simoni M., Castellari L., Graziani N. (2008) – I vitigni autoctoni Verucchiese e Vernaccina riminese. Consiglio interprofessionale vini DOC Colli di Rimini.</p>	
NOTE	











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Biodiversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Biodiversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
✓ 4	 3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
	 5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Biodiversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)	✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
✓	3 – Bassa (Grenache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Biodiversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Biodiversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Biodiversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)	✓	3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
✓	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Biodiversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
 ✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
✓4	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)	 ✓	2 – Cuneiforme (Merlot)
	✓ 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 ✓	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	✓ 1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)	 ✓	1 – Assente (Grenache)
	✓ 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)	✓	1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuta (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluta (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorta (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓6	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegolo)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)	✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
 ✓	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
✓	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI							
OIV 801	VVS2	129	129	OIV 802	VVMD5	222	224
OIV 803	VVMD7	236	244	OIV 804	VVMD27	182	188
OIV 805	VrZAG62	194	202	OIV 806	VrZAG79	244	248
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Le principali fasi fenologiche si presentano in epoca media e la maturazione anticipa leggermente quella del Sangiovese.							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Si tratta di un vitigno a vigoria medio-alta, con buona fertilità delle gemme (anche di quelle basali), e con buoni livelli produttivi.							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.							
Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Il Verucese risulta un po' sensibile al marciume. Relativamente alle altre crittogame presenta una sensibilità media (A).							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Uva da vino. Si ottiene un prodotto dal colore rosso rubino intenso quasi violetto, con riflessi violetti intensi, molto attraente. Il profilo olfattivo è intenso e molto gradevole, con note prevalenti di bacche rosse, ed in particolare mora, lampone, ribes e ciliegia; seguono note speziate di pepe e chiodi di garofano, florale di viola, e, in minor misura prugna essiccata. Al gusto emerge un'acidità piuttosto spiccata e un leggero amarognolo di fondo; mediamente si presenta secco, sapido, abbastanza astringente, con struttura media e persistenza discreta.							
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE							
Foglia. Media o medio-piccola, cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare a parentesi graffa, da aperto a molto aperto. Seni laterali superiori abbastanza profondi, conformati ad U e con lembi leggermente sovrapposti. Nervature verde chiaro. Denti in parte rettilinei e parte a lati convessi, abbastanza allungati. Pagina inferiore con rari peli eretti sulle nervature e rarissimi peli coricati tra le nervature. Grappolo. Di media lunghezza e compattezza, conico, spesso alato (1-2 ali). Acino leggermente allungato, con buccia mediamente pruinosa, di colore blu-nero.							