
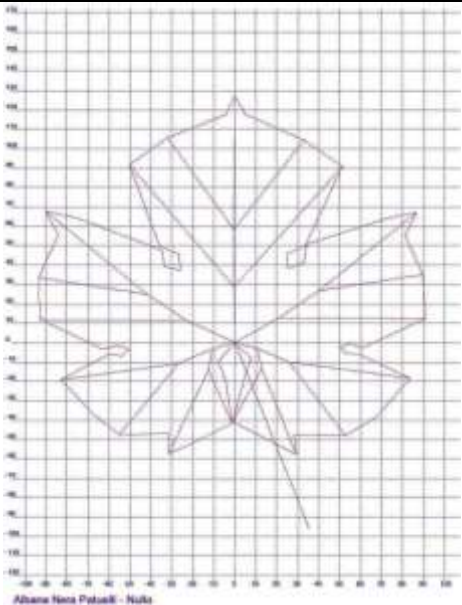




L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

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

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.

Nel Seicento, Vincenzo Tanara (1654), scrive: “*Quant'all'uve negre, l'Albana è il più delle volte volta*”, ma poi nelle restanti parti del testo sembra rivolgersi solo all'Albana con bacche bianche.

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.

Durante la visita al casino del conte Tampieri di Solarolo (1839), il conte Gallesio cita tra le uve nere presenti l'Albana nera.

Nel 1875, nei “Saggi ampelografici ed analitici intorno a dieci vitigni romagnoli” di Alessandro Pasqualini e Tito Pasqui, viene descritta l'Albana rossa: “*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 rosseggianti. Tralcio di mediocre grossezza; rossastro, a brevi internodi; lievemente rigato. Maturazione sollecita*”. Queste descrizioni sono riprese in una relazione del prof. Alessandro Pasqualini, direttore della Regia Stazione Agraria di Forlì, sui vitigni romagnoli, del 1889.

Nel 1876, De Bosis riferisce dei lavori eseguiti dalla Commissione Ampelografica della provincia di Ravenna: “*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*”. Si passa poi a valutare eventuali sinonimie: “*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*”. La descrizione del vitigno riprende quella di Pasqualini e Pasqui del 1875.

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: “*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*”. In merito alle Uve del Circondario di Forlì, invece, si riporta: “*L'Albana rossa di Forlì e di Bertinoro è identica all'Albana nera*”.

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 albaticchi, 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 crespata 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, picciuolo 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 Ciliegio.

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. Bullettino 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.

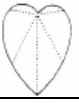
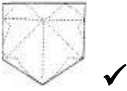


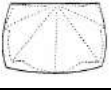


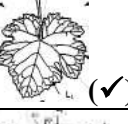
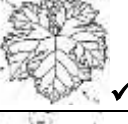


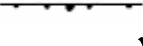

NOTE

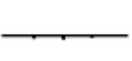
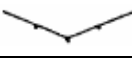


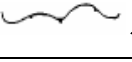




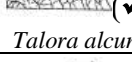

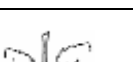


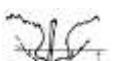
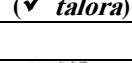
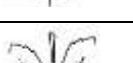



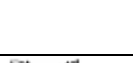
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)



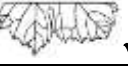
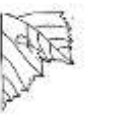



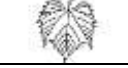





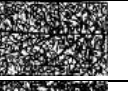
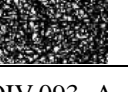

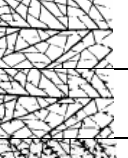
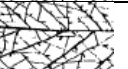
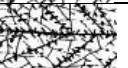


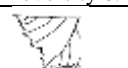

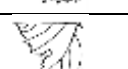
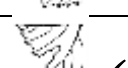
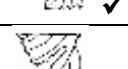

*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

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 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 (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) 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 (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)	✓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 retilinei (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)			(✓ talora)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		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 (Chasselas ciutat)		

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)		
	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 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)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		
	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	129-139	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.</p> <p>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>					