



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 ROSSA RER V 189

FRUMENTO TENERO	
Famiglia: <i>Poaceae</i>	Genere: <i>Triticum</i> Specie: <i>Triticum aestivum</i> L. emend. Fiori et Paol.
Nome comune: <i>Calbigia Rossa</i>	
Sinonimi accertati: <i>Calbigia Rossa di Faenza</i>	
Sinonimie errate: <i>Gentil Rosso</i>	
Denominazioni dialettali locali: <i>Gran Ros</i> (Faentino)	
Rischio di erosione: elevatissimo	
Data inserimento nel repertorio: _____ Ultimo aggiornamento scheda: _____	
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	Anni di presenza in azienda
Azienda Mauro Biondi	Almeno tre generazioni (> 75)
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: az. Porfiri Oriana Urbisaglia (MC)	
Azienda incaricata della moltiplicazione del seme: Azienda Mauro Biondi	
	
<i>Spiga allo stadio latteo-ceroso</i>	<i>Pianta in campo con spiga</i>



Spiga a maturazione



Cariossidi

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.

Nel 1843 nel Vocabolario di romagnolo di Antonio Morri in merito alla voce “*Bianchetta*” egli cita alcune varietà accomunate alla particolare bianchezza della farina: “...*la 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...*”.

Domenico Pinolini nel 1908, per la sola **Calbigia Rossa di Faenza**, fornisce addirittura due descrizioni diverse della varietà, una delle quali viene attribuita senza dubbio alla Sezione 9 della classificazione Vilmorin, la più utilizzata all'epoca, come la *Maiorca di Calabria*, e che quindi è caratterizzata da una “...*spiga rigida, diritta e sottile e acuminata senza essere rada. Spighette raccolte, strette. Glumelle molto bianche, opache, dure, qualche volta aristate alla sommità della spiga. Paglia corta, grossa, vuota. Seme grosso, rosso – pallido...*”. L'altra descrizione, nello stesso testo, recita così: “...*spiga di medio sviluppo, rossiccia alla maturità con paglia sottile non molto sviluppata e granello bianco – rossiccio...*”. Notiamo la contraddizione della paglia grossa per la prima descrizione e sottile per la seconda. Potrebbe trattarsi di due morfotipi differenti, oppure in un caso ci si riferisce al culmo grosso alla base mentre nell'altro sottile in alto vicino alla spiga.

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 quindi ripreso prima da Bassi nel 1924, che di suo aggiunge 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.

TAB. 1 - CARATTERISTICHE DELLE *CALBIGIE*
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 Bianca (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, rosso-pallido	<i>Calbigia Rossa di Faenza</i>

La 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, ma acuminata.

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

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.

Il Draghetti, che in quel periodo stava lavorando presso lo stesso Laboratorio, in altra pubblicazione scrive cose molto interessanti sulla *Calbigia Rossa*, che ci consentono di capire al meglio come si presentavano tali varietà alla coltivazione in quel periodo: "...Un esempio tipico di fenomeni di tal genere fu da noi studiato in un podere di alta montagna (*Premilcuore*, alt. m. 840) nel quale da almeno un quindicennio si riproduceva in posto la stessa varietà. La varietà originaria di *Calbigia rossa [albo-rubrum]* è attualmente costituita da *Andriolo (ferrugineum)* il **tipo originario mutico** entra attualmente solo nella proporzione del 10-15 % delle piante. Un fenomeno analogo ebbe luogo pure in altri poderi da noi studiati. ...Un altro campione di frumento mutico (*Calbigia Rossa*) era così costituito¹.

Genere	Specie	Varietà	%	Colore Glume	Villosità Glume	Reste	Cariosside	Forme Riferibili Alla Varietà
<i>Triticum</i>	<i>vulgare</i>	<i>alborubrum</i> Koern.	57	rosse	glabre	assenti	bianca	/
<i>Triticum</i>	<i>vulgare</i>	<i>lutescens</i> Koern.	17	bianche	glabre	assenti	rosso	<i>Granella di Carpegna (Calbigia Bianca)</i>
<i>Triticum</i>	<i>vulgare</i>	<i>ferrugineum</i> Koern.	9	rosse	glabre	rosse	rossa	<i>Rossetta, Maiorica Aristata Rossa</i>
<i>Triticum</i>	<i>vulgare</i>	<i>erythrospermum</i> Koern.	7	bianche	glabre	bianche	rossa	<i>Rieti, Cologna</i>
<i>Triticum</i>	<i>vulgare</i>	<i>leucospermum</i> Koern.	6	bianche	pubescenti	assenti	bianca	<i>Calbigia di Alta Montagna</i>

¹ Ci siamo permessi d'implementare l'elenco con le percentuali di presenza delle varietà secondo la classificazione dell'inglese Percival, che ci ha lasciato a suo tempo il Draghetti, con le caratteristiche precise delle varietà e esempi di grani appartenenti alle stesse sottovarietà

<i>Triticum</i>	<i>vulgare</i>	<i>caesium</i> Koern.	1	grigio - blu	glabre		rossa	<i>Rossetta a macchie nere</i>
<i>Triticum</i>	<i>turgidum</i>	<i>nigrobarbatum</i> Koern.	1	bianche	glabre	nere	rossa	/
<i>Triticum</i>	<i>turgidum</i>	<i>iodurum</i> Koern.	1	blù - nero	pubescenti	/	rossa	<i>Bufala Nera</i>
<i>Triticum</i>	<i>dicoccum</i>	<i>farrum</i>	1	/	/	/	/	farrow dicocco

L'autore continua poi così: "...a detta degli stessi montanari, le forme aristate sono in continuo progresso, quando non si curi la rinnovazione del seme.

Le mescolanze di forme aristate e mutiche presentano il vantaggio di una maggior costanza di produzione...". Con queste sue parole ci faceva così capire che in quel contesto:

- tali varietà, seppur contraddistinte da un'unica denominazione (così come la *Calbigia Rossa* faceva pure l'*Andriolo*), erano, in realtà, miscugli di più forme diverse,
- tali miscugli, formati perlopiù da grani teneri, mutici e aristati, comprendevano, seppur in minima parte, grani turgidi e, addirittura, anche grani vestiti come il farro dicocco,
- questi miscugli variavano nel tempo la composizione con una dinamica che vedeva prevalere, in pochi anni, i grani aristati rispetto a quelli mutici.

Seppur Draghetti sia stato un agronomo degno di essere letto ancor oggi, avanziamo qualche dubbio sulla classificazione della *Calbigia Rossa* di Premilcuore come var. *alborubrum* Koern., secondo la classificazione del Percival², che non è compatibile con la precedente classificazione Vilmorin del Pinolini nel 1908 che la colloca nella sezione 9 mentre gli "*albo - rubrum*" del Percival vanno invece nella sezione 24. Il carattere discordante è la colorazione del seme che il Draghetti, con la sua classificazione in "*albo - rubrum*" sceglie di definire come **bianco**, mentre il Pinolini, come abbiamo già visto, descrive invece come "...**rosso - pallido**..." o al limite "...**bianco - rossiccio**...". Anche se già il Pecchioni nel 1909 aveva parlato di un seme bianco.

Riteniamo quindi assai più probabile che si sia trattato invece della varietà *milturum* Korn., a cariosside rossa, la stessa della *Maiorica Rossa di Calabria* come da classificazione Vilmorin.

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.

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.

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.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO







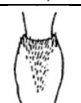
















- "*Catalogue méthodique et synonymique des froments qui composent la collection de Henry I. de Vilmorin membre de la Société Nationale d'Agriculture de France*" 2^e édition chez Vilmorin-Andrieux & c. Marchands-Grainiers 4, Quai de la Mégisserie, 4 – Paris, 1895
- Azimonti E.: "*Il frumento (come si 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






- 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
- Draghetti A.: *“Forme e limiti dello xerofitismo nel frumento: le basi biologiche dell’aridocoltura”* Tipografia Valbonesi Forlì, 1927
- Felici C.: *“Del’insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell’homo”* manoscritto originale datato intorno al 1572 riedito nel 1986 per le 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
- Percival J.: *“The Wheat plant - a monograph”* Duckworth and Co. – London, 1921
- Pinolini D.: *“Il frumento e la sua coltivazione”* Casa Editrice Vallardi - Milano, 1908
- 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

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	<p>1 eretto 3 semi-eretto 5 intermedio 7 semi-prostrato 9 prostrato</p>	
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) *		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	4√ tra debole e media
5	Media	5	Media	5	
7	8√ tra alta e molto alta	7√	Tardiva	7	Forte
9		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	3	4√ tra debole e media	3	Debole
5√	media	5		5√	media
7	Forte	7	Forte	7	Forte
9	Molto forte	9	Molto forte	9	Molto forte
PIANTA: ALTEZZA (UPOV 9) *		PAGLIA: SPESSORE IN SEZIONE TRASVERSALE (UPOV 10) *		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	tra lassa e media	3	Corta		
5		4√	5	Media	
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	tra media e lunga	2√	colorata		5 – Media
7				6√	
9	Molto lunga				9 – Molto forte
GLUMA INFERIORE: LARGHEZZA DELLA SPALLA (UPOV 18) (sulle spighette del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: FORMA DELLA SPALLA (UPOV 19) (sulle spighette del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: LUNGHEZZA DEL MUCRONE (UPOV 20) (sulle spighette 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 (Soissons)		
		5	Media (Orestis, Prinqual)	2	Alternativo
2√	Rosso	7	Forte (Slejpner, Rock)		
		9	Molto forte (Sideral, Ventura)	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) Resa media all'epoca (anni Venti del Novecento) di circa 15 q.li/ha

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)

(L) Riportiamo quanto scritto da Girolamo Azzi nel 1922 riguardo ai grani coltivati nella montagna romagnola.

“...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 grano del vento appunto per la maggiore resistenza alla sgranatura...”

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

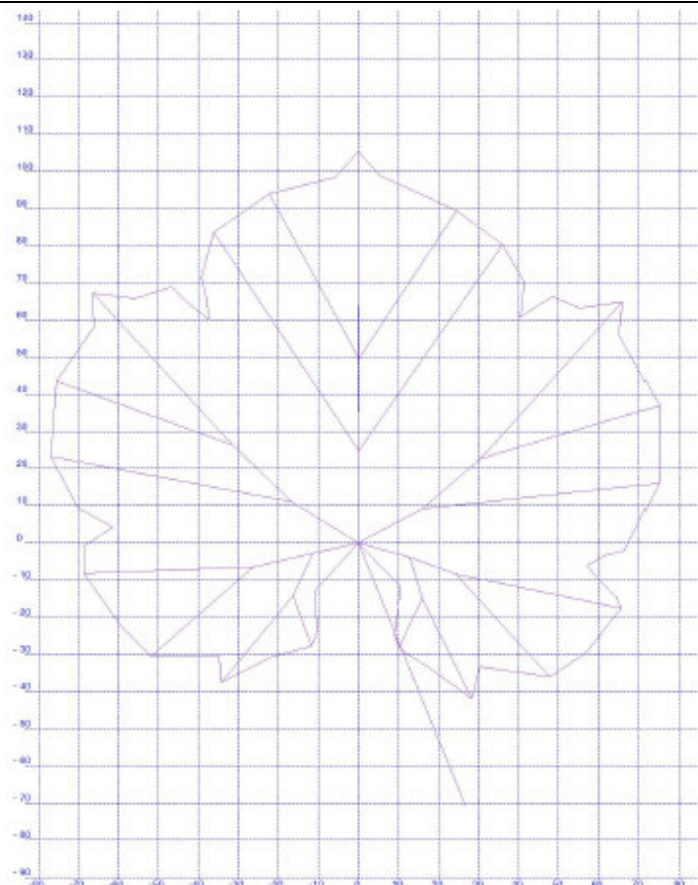
(L) dà farina di elevato pregio con forte contenuto di sostanza secca e proteine

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 (revisionata)

CAVAZZINA RER V 190

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Cavazzina		Codice iscrizione Registro nazionale: -
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (indicare la località):		
Rischio di erosione: alto		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Bisagni – Compiano (RE)	1	1905
2) Azienda Zanelli - via F.lli Rosselli – Reggio Emilia	14	2012
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Azienda Zanelli via F.lli Rosselli – Reggio Emilia		



Apice del germoglio alla fioritura

Schema della foglia media



Foglia

Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Cavazzina è un vitigno antico la cui uva è utilizzata da almeno due secoli per la produzione di vino.

I riferimenti storici e la presenza di ceppi secolari sembrano legare strettamente questo vitigno al territorio emiliano. La pianta è stata reperita a Compiano (RE) dal Consorzio per la tutela dei vini “Reggiano” e “Colli di Scandiano e di Canossa (Meglioraldi et al. 2013) nell’ambito del progetto comprensoriale integrato della provincia di Reggio Emilia – P.S.R. 2007-2013, misura 214, az. – Agrobiodiversità.

La Cavazzina di Compiano è una vite franca di piede ed è stata messa a dimora dalla famiglia Bisagni in un vigneto impiantato tra il 1900 e il 1906 con materiale proveniente dalla vigna della parrocchia di Compiano, ancora più antica e oggi non più esistente.

La Cavazzina è citata da Filippo Re nel 1800 nelle sue Lettere dei viaggi nelle montagne reggiane dove elenca le uve nere e bianche “che si coltivano nella nostra montagna”, parlando di Villa Minozzo, allora importante centro produttivo (“Questo è il paese che provvede di vino gran parte della montagna. Pizzi (1892) cita la Cavazzina tra le uve coltivate nell’area pedecollinare della Provincia di Reggio Emilia. Casali (1915) inserisce l’Ova Cavazzéina nella lista dei nomi delle piante nel dialetto reggiano, con ‘Cavazzina’ come nome italiano. Casali riporta anche l’‘Ova Cavazza’ come sinonimo. Tuttavia, il confronto del profilo di 9 microsatelliti con quello di una accessione denominata Cavazza in collezione dell’IIS Zanelli ha messo in evidenza differenze tra i due genotipi. Per la Cavazza reperita nel Reggiano e in collezione le analisi di marcatori SSR effettuate nell’ambito del progetto Ager n 2010-2104 “Un database viticolo italiano, ad approccio multidisciplinare, per la conoscenza e la valorizzazione dei genotipi regionali” e confluite nell’Italian Vitis Database hanno consentito di accertare la sinonimia con diverse accessioni toscane: Pallona nera e Giuncanesa, in Garfagnana, Moron nero, in Lunigiana, e Crova e Psilona (Bignami et al., 2015). Resta quindi incerto la sinonimia Cavazzina-Cavazza riportata da Casali sia errata, o se la Cavazzina fosse un tempo chiamata anche Cavazza nel Reggiano. Il confronto del profilo microsatellite della vite Gavazzina in collezione a Tebano, analizzato nell’ambito del progetto “Recupero, salvaguardia e valorizzazione della biodiversità viticola in Emilia-Romagna”, ne ha rivelato la corrispondenza con quello di Cavazzina (Filippetti

et al., 2021).

Per la rusticità, storicità e alto rischio di perdita, Cavazzina è stata propagata ed è attualmente conservata presso l'Azienda agraria dell'IIS Zanelli (RE).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Attualmente non più coltivata, era presente nelle aree alto collinari e di bassa montagna dell'Appennino reggiano.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Casali, 1915. I nomi delle piante nel dialetto reggiano. Atti del Consorzio di Reggio Emilia n.1. Tipografia Bondavalli. Reggio nell'Emilia. 126 pp.

Bignami C., D'Onofrio C., Imazio S., Meglioraldi S., 2015. Cavazza. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

Filippetti I., Pastore C., Bignami C., 2021. La biodiversità viticola in Emilia Romagna. VVQ 2, 34-38.

Meglioraldi 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. 23:50-54

Pizzi A. (1892) – Studi sulle uve e sui mosti della provincia di Reggio Emilia. Bollettino del Comizio Agrario n. 7. Reggio Emilia.










Re F., 1800. Viaggio agronomico per la montagna reggiana e Dei mezzi di migliorare l'agricoltura delle montagne reggiane. Manoscritto, edito a cura di Carlo Casali. - Reggio Emilia: Officine grafiche reggiane, 1927. - 92 pp

NOTE








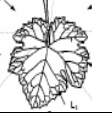
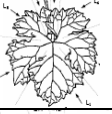




DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)












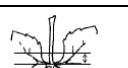







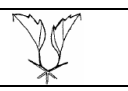
*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.






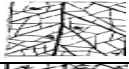

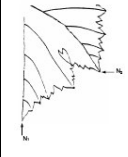



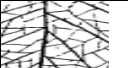



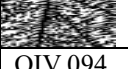





GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.

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)
 X	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)	X	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)
X	5 – Media	X	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>)
X	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)	X	3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
X	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)
FIORE			
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)		
 X	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)		




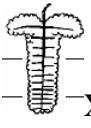





FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.

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)
X	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)	X	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) X		1 – Assente (Grenache) X
	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)	X	3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
 X	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)
 X	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)	X	3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
 X	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)
 X	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	 X	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
X	1 – Assenti (Chasselas dorato)	X	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
 X	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)	X	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
X	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
		 X	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)	X	1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
 X	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)		
 X	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, Malbec gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
X	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)		5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)	 X	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)
 X	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)	 X	1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)	 X	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)
		X	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
 X	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.


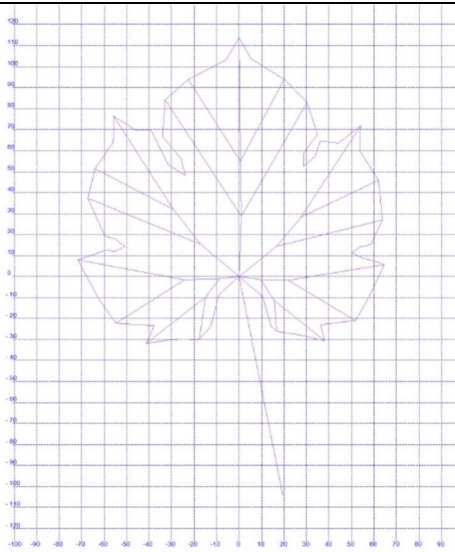
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
X	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	X	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 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 – Troncovoidale (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)	X	7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
X	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
X	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	X	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
X	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)	X	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	139 149	OIV 802	VVMD5	222 228
OIV 803	VVMD7	244 257	OIV 804	VVMD27	182 192
OIV 805	VrZAG62	190 192	OIV 806	VrZAG79	248
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germogliamento, fioritura e maturazione tardiva (O)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Molto vigorosa, buona produttività, elevata acidità dell'uva (A; O). Elevata tendenza alla fioritura e produzione tardiva su femminelle (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)					
Varietà rustica nei confronti delle principali avversità biotiche (A)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Utilizzata per la vinificazione in uvaggi. (A)					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Media, pentagonale, pentalobata. Seno peziolare a V, aperto. Seni laterali superiori aperti, a V. Pagina superiore con bollosità bassa e nervature non pigmentate. Pagina inferiore con bassa tomentosità tra le nervature. Denti prevalentemente con entrambi i lati rettilinei. Picciolo più corto della nervatura mediana.</p> <p>Grappolo. Grappolo media lunghezza, compatto, di basso peso, cilindrico o conico, con 1-2 ali. Acino sferoidale, con buccia di colore blu-nero, molto pruinosa e polpa molle e succosa a sapore neutro.</p>					

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 (revisionata)

DURELLA DI COMPIANO RER V 191

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Durella di Compiano	Codice iscrizione Registro nazionale: -	
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (indicare la località):		
Rischio di erosione: alto		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Bisagni – Compiano (RE)	2	1905
2) Azienda IIS Zanelli, via F.lli Rosselli – Reggio Emilia	16	2012
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Azienda Zanelli IIS, via F.lli Rosselli – Reggio Emilia		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Durella è un vitigno antico la cui uva veniva utilizzata per la produzione di vino ma che si può considerare a duplice attitudine. Il nome deriva infatti dalla lunga durata dell'uva in pianta e di quella distaccata, che veniva serbata per il consumo invernale. Reperita dal Consorzio per la tutela dei vini "Reggiano" e "Colli di Scandiano e di Canossa (Meglioraldi et al. 2013), Durella è stata propagata nell'ambito del progetto comprensoriale integrato della provincia di Reggio Emilia – P.S.R. 2007-2013, misura 214, az. – Agrobiodiversità ed è attualmente conservata presso l'Azienda agraria dell'IIS Zanelli (RE).

I riferimenti storici e la presenza di ceppi secolari sembrano legare strettamente questo vitigno al territorio emiliano. Gli esemplari reperiti a Compiano (RE) sono piante non innestate relitte di un vigneto impiantato tra il 1900 e il 1906 con materiale proveniente dalla vigna della parrocchia di Compiano, ancora più antica e oggi non più esistente. I vigneti erano presenti in quelle aree di alta collina e bassa montagna, come testimoniano le memorie di viaggio di Filippo Re (1800) che nella Lettera I, descrivendo le attività agricole di Vetto, località molto vicina a Compiano, scrive "Non mancano le vigne, come pure hanno in copia sufficiente i frutti". Filippo Re inserisce una vite Durella tra le uve bianche coltivate nel Bolognese nel catalogo dell'Orto agrario della Reale Università di Bologna, nel 1812. La Durella è citata da Caula a metà del '700 (Maini, 1851) e da Casali (1915), che riporta 'Ova durèlla' come nome reggiano e 'Durella bianca', come nome italiano. Caula, confrontandola con la varietà Ciocchella, la descrive come 'poco buona...non è sì colorita, né le grane sono così sode: il guscio però è della stessa sodezza: la polpa è più tenera, e dolce, ma alquanto insipida'. A questa descrizione la Durella di Compiano corrisponde per la consistenza della buccia.

Nel 1922, Franceschini e Premuda citano la Durella tra i vitigni ad uva bianca che caratterizzano la piattaforma ampelografica del territorio di Reggio Emilia insieme a Dolciola, Trebbiano e Retica.

A metà del secolo precedente, Galesio, nei suoi giornali dei viaggi, parla di un vitigno Durella nella sua visita in Romagna: «Solarolo 18 settembre 1839. Nel casino del conte Tampieri. Le uve bianche.... Durella». Non è possibile però sapere se ci sia corrispondenza con la Durella emiliana. Durella è infatti un nome piuttosto comune, che fa riferimento anche alla consistenza della polpa e della buccia. È stato quindi adottato per vitigni di altre parti d'Italia, di cui è però stata accertata la distinzione genotipica. Il vitigno è infatti omonimo di una Durella veneta, iscritta al RNVV (codice 077, G.U 149 del 17.-6-1970), che differisce per il profilo degli SSR. Quest'ultima varietà è citata da Acerbi che ne dà una breve descrizione: "Foglie ottuse assai grandi non lobate, ma largamente dentate, con denti ottusi, intieramente glabre, con nervi prominenti nella pagina inferiore:

picciuolo grosso, striato, di color nero, e lungo da 6 a 7 centimetri- Grappolo piccolo, spargolo.acino rotondo, molto duracino, e di bel color nitido bianco. Si conserva bene nel verno; ma non dà buon vino”. La descrizione consente di evidenziare differenze con la Durella emiliana per caratteri morfologici, come la forma della foglia. In Lunigiana è poi presente il vitigno Durella gentile, ma il confronto dei profili degli SSR ne ha chiarito la differenza genetica dalla Durella di Compiano (D’Onofrio, com. personale), oltre che dalla Durella vicentina (Scalabrelli et al. 2006).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Attualmente non più coltivata, era presente nelle aree alto collinari e di bassa montagna del circondario di Compiano.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO










- Acerbi G., 1825. Delle viti italiane, ossia materiali per servire alla classificazione, monografia e sinonimia, preceduti dal tentativo di una classificazione delle viti. Ed. G. Silvestri - Milano
- Casali, 1915. I nomi delle piante nel dialetto reggiano. Atti del Consorzio di Reggio Emilia n.1. Tipografia Bondavalli. Reggio nell’Emilia. 126 pp.
- Franceschini Premuda, 1922. L’organizzazione della produzione. Il contadino. Giugno.
- Gallesio G., 1995. I giornali dei viaggi. A cura di E. Baldini. Accademia dei Georgofili, Firenze.
- Maini, 1951. Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari. Tipografia Moneti e Pelloni, Modena
- Meglioraldi 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. 23:50-54
- Re F., 1800. Viaggio agronomico per la montagna reggiana e Dei mezzi di migliorare l’agricoltura delle montagne reggiane. Manoscritto, edito a cura di Carlo Casali. - Reggio Emilia: Officine grafiche reggiane, 1927. - 92 pp
- Re F., 1812. Annali dell’Agricoltura del Regno d’Italia.Tomo XIII. Milano. Tipografia di Giovanni Silvestri., 288 pp.
- Scalabrelli G., D’Onofrio C. Vignani R., 2006. Identificazione e caratterizzazione di vitigni minori toscani mediante tecniche ampelografiche e molecolari. Atti CONAVI. Ancona 21-23 giugno.

NOTE





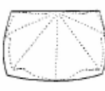


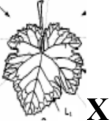
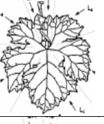
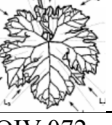

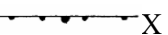

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

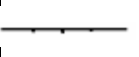



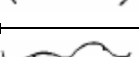
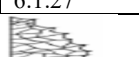
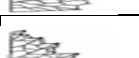
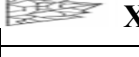


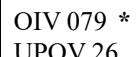
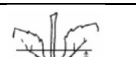
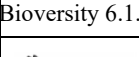
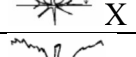






*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.






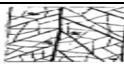



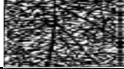

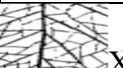
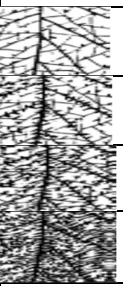





GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.

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>)	X	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)
X			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
X	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)	X	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)	X	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
	5 – Media		
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
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
X	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	X	
	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 (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)
X	1 – Verde (Silvaner)	X	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
X	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)
FIORE			
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)		
X			
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		




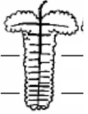





FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.











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)	 X	2 – Cuneiforme (Merlot)
X	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)	X	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 X	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) X	 X	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)	X	3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
 X	3 – Involuto (Trebiano 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)
 X	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)	X	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)	 X	1 – A U (Grenache, Merlot, Cilieggiolo)
 X	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
X	1 – Assenti (Chasselas dorato)	X	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
 X	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)	X	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
X	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)	 X	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
 X	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)	X	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)		
 X	3 – Poco profondi (Gamay)		
 X	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, Malbec 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)
X	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)
	X 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)
		X	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)	X	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		


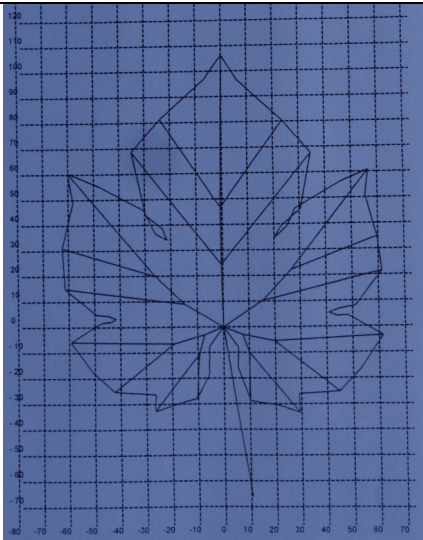
ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
X	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	X	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)
 X	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
X	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	X	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
X	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	X	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
X	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)	X	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129	OIV 802	VVMD5	222 228
OIV 803	VVMD7	250	OIV 804	VVMD27	176 192
OIV 805	VrZAG62	186 192	OIV 806	VrZAG79	234 248
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Fioritura e Maturazione tardiva (O)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Buona produttività (A; O); maturazione lenta e buona tenuta dell'acidità (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)					
Varietà rustica nei confronti delle principali avversità biotiche (A)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Utilizzata per la vinificazione in uvaggi. Un tempo conservata per il consumo invernale da mensa. (A)					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Media, cuneiforme, pentalobata. Seno peziolare a U, aperto. Seni laterali superiori a U, aperti. Pagina superiore con bollosità bassa e pigmentazione delle nervature assente. Pagina inferiore con nulla o molto bassa tomentosità tra le nervature. Denti prevalentemente con entrambi i lati rettilinei. Picciolo leggermente più corto della nervatura mediana.</p> <p>Grappolo. Grappolo lungo e di peso medio basso, conico, compatto, in genere con 1-2 ali. Acino ellittico largo, con buccia di colore verde-giallo, mediamente pruinoso e polpa molle a sapore neutro.</p>					

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 (revisionata)

NEGRETTE RER V 192

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Negretta		Codice iscrizione Registro nazionale: -
Sinonimi accertati: Nigrella		
Sinonimie errate: Negretto		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Nigreta (Viano-RE)		
Rischio di erosione: alto		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Predieri via Casino 1 - Viano (RE)	1	1900
2) Azienda IIS Zanelli via F.lli Rosselli - RE	14	2012
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Azienda agraria IIS Zanelli via F.lli Rosselli - RE		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La pianta di Negretta descritta è un ceppo secolare franco di piede coltivato nelle colline di Viano, reperito dal Consorzio per la tutela dei vini “Reggiano” e “Colli di Scandiano e di Canossa (Meglioraldi et al. 2013). Data la sua rarità e i tratti interessanti dell’uva, è stato propagato ed è attualmente conservato presso l’Azienda agraria dell’IIS Zanelli (RE).

Non è facile ricostruire la storia della Negretta, in quanto con questo nome o nomi simili (Negretto) sono stati indicati vitigni diversi, accomunati dal colore scuro della buccia. La Negretta è risultata geneticamente diversa all’analisi di 9 microsatelliti dal Negretto, o Negrettino, un tempo diffusamente coltivato nel Bolognese e oggi molto raro, iscritto al Repertorio regionale volontario delle varietà della Regione Emilia-Romagna (2011) e al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (codice 162, G.U. 17-06-1970) (Cosmo e Polsinelli, 1960). Pastore et al. (2020) ritengono Negretta sinonimo di Albanina nera Bordini, reperita nell’areale ravennate, ma questa sinonimia non è stata confermata dalle analisi di dissimilarità genetica tra accessioni basate su 6.770 marcatori SNP di alta qualità (D’Onofrio et al., 2021; suppl. file 1).

Per l’area di coltivazione e le caratteristiche, è molto probabile che l’attuale Negretta corrisponda alla varietà Negretta descritta a metà del Settecento dal Caula e un secolo dopo dall’Aggazzotti (1867). Caula, nelle annotazioni al ditirambo “I vini modenesi” di GB. Vicini (1751), fedelmente trascritte da Maini nel suo Catalogo (1851), non esprime nel complesso un giudizio positivo sulla qualità dell’uva della Negretta, ma ne rileva forti differenze tra le tipologie a picciolo non rosso e a picciolo rosso, quest’ultima molto migliore della prima, e la variabilità in funzione della fertilità del terreno. Descrive inoltre la somiglianza con la Berzemina, da cui si differenzia per il “guscio non così sodo” e per i raspi più sottili. Filippo Re (1800) cita tra le uve nere coltivate nelle montagne reggiane alla fine del Settecento la Nigrella, che sembra essere sinonimo di Negretta, stando all’elenco dei nomi dialettali reggiani di piante stilato da Casali (1915), in cui sono riportati come sinonimi dialettali i nomi Óva nigrètta e Óva nigrèlla. Anche Aggazzotti (1867) riporta la descrizione della Negretta, con “grappolo piramidale, a grani piuttosto serrati” e “acino alquanto ovale, di giusta grossezza (15 millim) non affatto opaco” e sottolinea i difetti di qualità dell’uva rispetto alla ‘lambrusca’, la scarsa conservabilità del vino e l’alta produttività e vigoria della pianta.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Vitigno individuato solamente nelle colline di Viano (RE), la cui zona di produzione, sulla base delle conoscenze attuali e delle testimonianze storiche, sembra fosse riferibile al territorio delle province di Modena e Reggio Emilia.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Aggazzotti F., 1867. Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il csa. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia di Carlo Vincenzi, Modena. pp.52

Casali, 1915. I nomi delle piante nel dialetto reggiano. Atti del Consorzio di Reggio Emilia n.1. Tipografia Bondavalli. Reggio nell'Emilia. 126 pp.

Cosmo I., Polsinelli M., "Negretto", in *Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume I*, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1960

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. *Frontiers in Plant Science*, 11, 2265.

Maini, 1951. Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari. Tipografia Moneti e Pelloni, Modena

Meglioraldi 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*. 23:50-54

Pastore C., Fontana M., Raimondi S., Ruffa P., Schneider A., 2020. Genetic characterization of Grapevine varieties from Emilia-Romagna (northern Italy) discloses unexplored genetic resources. *American Journal of Enology and Viticulture*. 71 (4), 334-343.

Re F., 1800. Viaggio agronomico per la montagna reggiana e Dei mezzi di migliorare l'agricoltura delle montagne reggiane. Manoscritto, edito a cura di Carlo Casali. - Reggio Emilia: Officine grafiche reggiane, 1927. - 92 pp.










Regione Emilia-Romagna, 2011. Scheda tecnica Negretto approvata con determinazione n. 14800 del 20 dic. 2010 LR 01/2008. Iscrizione nel Repertorio Volontario Regionale delle risorse genetiche agrarie di ulteriori 23 varietà di vite (*Vitis vinifera*). In Bollettino ufficiale della Regione Emilia-Romagna. Parte seconda. N. 4. Bollettino ufficiale della Regione Emilia-Romagna. Parte seconda. N.4

NOTE

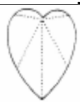



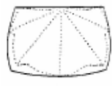


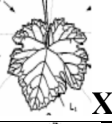
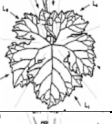
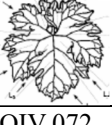


DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

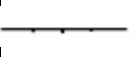
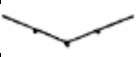


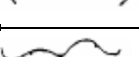
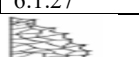

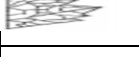





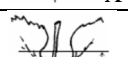







*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.






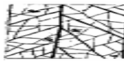


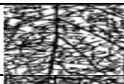
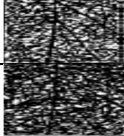









GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.




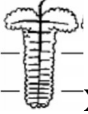





OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	X	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
X			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)	X	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)
X	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
X	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	X	
	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)
X	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
(X)	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)	X	7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
FIORE			
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)		1
X			
	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)
X	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)	 X	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)	X	2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 X	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) X
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera) X		
	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)	x	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)
 x	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).
 x	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	x	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)	 x	1 – A U (Grenache, Merlot, Cilieggiolo)
 x	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
x	1 – Assenti (Chasselas dorato)	x	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) X
 X	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
X	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)	 X	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)	X	3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
 X	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)		
 X	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, Malbec 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)
X	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)
	X 1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	X 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)
		X	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		


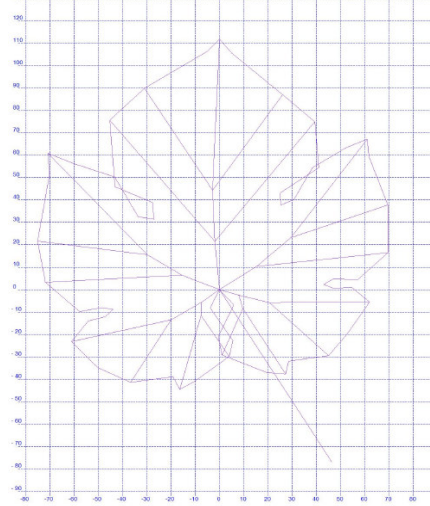
ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
X (4)	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	X(4)	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		
 X	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
 X	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)	X	7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
X	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
X	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	X	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
X	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)	X	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129 141	OIV 802	VVMD5	228 236
OIV 803	VVMD7	236 250	OIV 804	VVMD27	182
OIV 805	VrZAG62	190 192	OIV 806	VrZAG79	242 248
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germogliamento e fioritura precoce. Invaiaitura precoce, maturazione intermedia.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno rustico					
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)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
È CONSIDERATA UVA VALIDA PER IL GRADO ZUCCHERINO ED IL COLORE					
Uva da vino, era utilizzata in uvaggio o da taglio, perché ben dotata di zuccheri e di colore, che serviva a compensare l'elevata acidità e la scarsa colorazione di altri vitigni come Uva Tosca e Uva Bisa (A).					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Piccola, pentagonale, pentalobata. Seno peziolare a U, aperto. Seni laterali superiori a U, generalmente chiusi. Pagina superiore con bollosità bassa e pigmentazione al seno peziolare. Pagina inferiore con bassa tomentosità tra le nervature. Denti prevalentemente con entrambi i lati convessi. Picciolo più corto della nervatura mediana.</p> <p>Grappolo. Grappolo lungo e di basso peso, cilindrico o conico, compatto, in genere con 1-2 ali. Acino sferoidale, con buccia di colore blu-nero, molto pruinosa e polpa molle a sapore neutro.</p>					

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

SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

TOSCA BIANCA RER V 193

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Tosca Bianca		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (indicare la località):		
Rischio di erosione: Alto		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Predieri Viano (RE)	2	1910
2) Azienda Agraria IIS Zanelli – Reggio Emilia	14	2012
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Azienda Agraria IIS Zanelli – Reggio Emilia-Azienda Cavazzoni-Carpineti		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L’Uva Tosca bianca è un vitigno antico, come testimoniato dalla presenza di un ceppo centenario a Viano, nelle colline reggiane e dalle informazioni fornite dal viticoltore. La pianta è stata individuata dal Consorzio per la tutela dei vini “Reggiano” e “Colli di Scandiano e di Canossa (Meglioraldi et al. 2013). Non sono stati reperiti riferimenti storici scritti attribuibili con sicurezza a questa varietà, ma è probabile che in passato l’uso della denominazione Uva Tosca, vitigno a bacca nera, ma con forte variabilità del grado di pigmentazione dell’acino, venisse esteso anche alla Tosca bianca, con acino privo di pigmentazione. In particolare, il fatto che nel 1614 Giacomo di Castelvetro citi la ‘tosca’ assieme a varietà di vite ad uva bianca (‘torbiana’ e ‘albana’) sembra far pensare a una presenza di uva Tosca bianca già agli inizi del XVII secolo, ma non vi è certezza, dato che anche in questo caso la scarsa e variabile pigmentazione dell’uva Tosca potrebbe avere creato. Una confusione di denominazioni che persiste tuttora nei monti reggiani. Incerta è anche la corrispondenza dell’attuale Uva Tosca bianca con l’Uva Tosca elencata da Filippo Re nel 1812 nel Catalogo delle piante coltivate nell’Orto agrario della Reale Università di Bologna tra le uve bianche del Bolognese riportate. Filippo Re riporta infatti il nome Alamanna accanto a quello di Tosca bianca: Tosca bianca o Alamanna, a sua volta sinonimo di Salamanna (o anticamente seralamanna), dal nome di ser Alamanno Salviati, che nel Settecento si ritiene abbia importato in Toscana, dalla Catalogna, questa pianta.

Le affinità di tratti morfologici di foglia e grappolo con l’Uva Tosca hanno fatto ipotizzare una vicinanza genetica tra le due varietà, che è stata confermata anche dall’analisi dei profili microsatellite e di marcatori SNP. Lo studio delle parentele tra oltre 2000 genotipi effettuata nell’ambito di recenti progetti (Ager n 2010-2104 “Un database viticolo italiano, ad approccio multidisciplinare, per la conoscenza e la valorizzazione dei genotipi regionali” e VIGNETO -Viticultural Characterization of the main Italian Grape Varieties and their Terroir) ha messo in evidenza la relazione padre-figlio tra Uva tosca e Tosca bianca e anche la parentela nonno-nipote tra Garganega e Tosca bianca (D’Onofrio et al., 2021).

Informatori locali sostengono che questo vitigno ad uva bianca veniva utilizzato nel passato per produrre il vino “Bianco di Scandiano”, che aveva Spergola come vitigno principale e che sino dal XVI° secolo aveva grande fama, come testimoniato dalle Memorie di Bianca Cappello, Granduchessa di Toscana, e, nel XIX° secolo, dalle guide di viaggio di Valery (1842), che citava il ‘vin blanc sucré de Scandiano’ tra i prodotti degni di nota del territorio.

Tosca bianca è attualmente molto rara nel territorio di Reggio Emilia. Per questo motivo il ceppo di Viano è stato propagato nell’ambito del progetto comprensoriale integrato della provincia di Reggio Emilia – P.S.R. 2007-2013, misura 214, az. – Agrobiodiversità e le piante sono ora conservate nella collezione dell’Azienda agraria dell’Istituto di Istruzione Superiore A. Zanelli, a Reggio Emilia. La probabile disaffinità di innesto che ha causato la morte di molte delle piante in collezione sta mettendo attualmente a rischio la persistenza di questo vitigno storico. .

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Colline di Viano, molto raro.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Bignami C., Imazio S., Vasile Simone G., 2015. Tosca bianca. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X










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. *Frontiers in Plant Science*, 11, 2265.

Meghioraldi 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*. 23:50-54









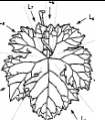


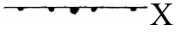
Re F., 1812. *Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia*. Tomo XIII. Milano, Tipografia di Giovanni Silvestrellh










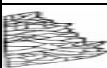



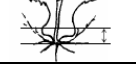

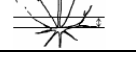




Velery A.P.C., 1842. *L'Italie confortable manuel du touriste par M. Valery*. Hauman et C.ie. 316 pp.






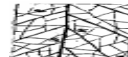








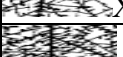






NOTE



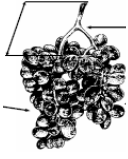
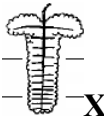




DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GI BA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. 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)	X (4)	3 – Bassa (Riesling) 5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
 X	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)	X	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
X	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
X	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	X	
	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)
X	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
X	4 – Ramato-rosso (Chasselas)	X	7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
FIORE			
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)		
 X	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)
X	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
X	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)	 X	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)	 X	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)	X	2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 X	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)	X	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) X	 X	1 – Assente (Grenache)
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera) X		
	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 – Involuto (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	X	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
 X	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)	X	3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
 X	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)	 X	1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
 X	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
 X	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
 v	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
X	1 – Assenti (Chasselas dorato)	X	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) X
 X	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)X		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
 X	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
X	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)
		 X	5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
		 X	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)
 X	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)		
 X	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)
X	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)	X	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) X		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)		
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)	X	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


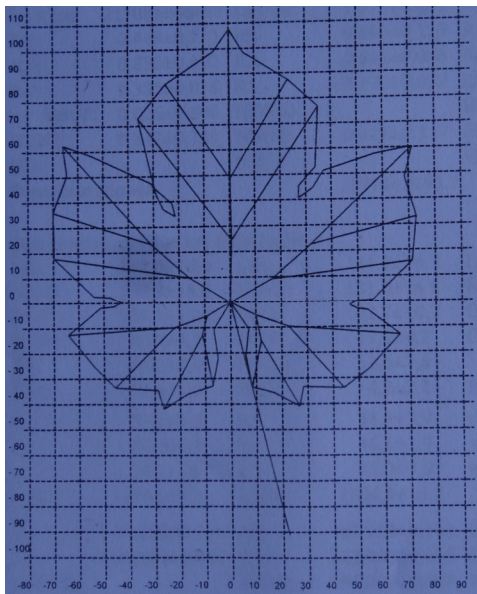
ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
X	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	X	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
X	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	X	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
X	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	X	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
X	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)	X	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	141 154	OIV 802	VVMD5	228
OIV 803	VVMD7	236 254	OIV 804	VVMD27	178 186
OIV 805	VrZAG62	184 192	OIV 806	VrZAG79	242 256
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Maturazione tecnologica nella prima decade di settembre.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Probabile disaffinità di innesto su Kober 5BB (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)					
Rustica (A)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Utilizzata per la vinificazione, entrava nel 'Vino bianco di Scandiano (A)					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Piccola, pentagonale o orbicolare, pentalobata. Seno peziolare a U, chiuso o sovrapposto. Seni laterali superiori a graffa, chiusi o leggermente sovrapposti. Pagina superiore con bollosità media e nervature pigmentate al punto peziolare e talora fino alla prima biforcazione. Pagina inferiore con tomentosità tra le nervature da media a elevata. Denti prevalentemente con margini convessi. Picciolo più corto della nervatura mediana.</p> <p>Grappolo. Piccolo, cilindrico, mediamente compatto, in genere con una-due ali. Acino sferoidale, con buccia di colore giallo, mediamente pruinosa, polpa molle e sapore neutro.</p>					

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 D'ORO BIANCA RER V 194

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Uva d'oro bianca		Codice iscrizione Registro nazionale: -
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: alto		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda agraria ISS Zanelli – via F.lli Rosselli – Coviolo - Reggio Emilia	3	2005
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ISS Zanelli – Via F.lli Rosselli - Reggio Emilia.		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Uva d'oro bianca è un vitigno del territorio di Reggio Emilia ormai molto raro. Considerato che il nome Dalloro era in passato sinonimo di Uva d'oro (Fortana), l'Uva d'oro bianca con ogni probabilità corrisponde alla Dalloro bianca citata nella metà del '700 da Caula, che la reputa buonissima e la descrive simile alla Dalloro nera per le caratteristiche del grappolo e dell'acino (in Maini, 1851): "Dalloro bianca è buonissima, ma non dà così delicato, come si vuole ordinariamente, il vin bianco; soffre molt'acqua, e dura assai. Somiglia alla nera nel grappolo, e nei grani; non è molto gialla e inclina al verde". Nel 1840 Bertozzi cita tra le uve bianche coltivate nei campi della provincia di Reggio Emilia una 'Uva d'or Grossa', che potrebbe corrispondere all' Uva d'oro bianca rinvenuta nel Reggiano. Di Rovasenda (1877) afferma infatti che in Italia il nome Uva d'oro è attribuito a numerose uve sia bianche che nere. Successivamente, si riscontra una citazione dell'Uva d'oro bianca in Casali (1915), che ne riporta il nome dialettale reggiano "òva d'òr biànca". Antica origine e appartenenza al territorio emiliano è confermato anche dal rapporto di parentela genitore-figlio con il vitigno Orsolina, presente nei monti reggiani a fine 700 (Re, 1801) e risultato alle analisi di marcatori SNP capostipite di numerose varietà locali diffuse in Emilia e, più in generale, nell'Italia Nord-Occidentale (D'Onofrio et al., 2021).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

I riferimenti storici consentono di individuare nei territori di Modena e Reggio Emilia le passate zone di produzione.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Bertozzi V., 1840. Viti della provincia di Reggio. Manoscritto, Reggio Emilia

Bignami C., Imazio S., Antonelli A., Masino F., Matrella V., Monteverchi G., Vasile Simone G., 2015. Uva d'oro bianca. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006XII

Casali C., 1915. I nomi delle piante nel dialetto reggiano. Atti del Consorzio di Reggio Emilia n.1. Tipografia Bondavalli. Reggio nell'Emilia. 126 pp.

Caula, 1751. In Maini L. 1851. Atti del Consorzio di Reggio Emilia n.1. Tipografia Bondavalli. Reggio nell'Emilia. 126 pp. Tipografia Moneti e Pelloni, Modena

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. *Frontiers in Plant Science*, 11, 2265.

Di Rovasenda G., 1877. Saggio di una ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino. Torino.

Marzotto N., 1925. Uve da vino. Tipografia commerciale, Vicenza.










Re F., 1800. Viaggio agronomico per la montagna reggiana e Dei mezzi di migliorare l'agricoltura delle montagne reggiane. Manoscritto, edito a cura di Carlo Casali. - Reggio Emilia: Officine grafiche reggiane, 1927. - 92 pp

NOTE





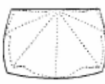


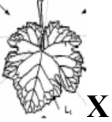

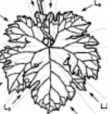



DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

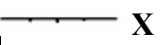



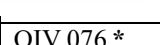
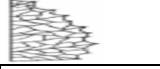





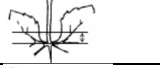

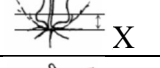

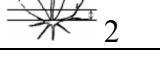

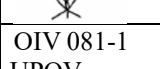


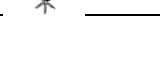
*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.






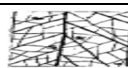


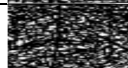



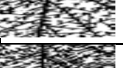






GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.




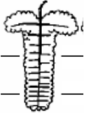
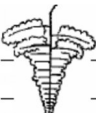
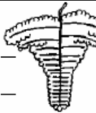



OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	X	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
X			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	X	
X	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
X	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	X	
	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)
X	3 – Bronzato (Pinot nero)	X	5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
FIORE			
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)
X	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)	 X	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)	X	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 X	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) X
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau) X		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
 X	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)	X	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)
 X	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)	X	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)
 X	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)	 X	2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
 X	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	 2	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
X	1 – Assenti (Chasselas dorato)	X	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
 X	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) X	 X	3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
 X			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)	X	5 – Uguale (Ancellotta)
 X	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)		
 X	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, Malbeco gentile, Lacrima nera, Picolit)
X	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco) X	 X	3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino) X
	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)	 X	1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo) X		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)	 X	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)
		X	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
 X	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		


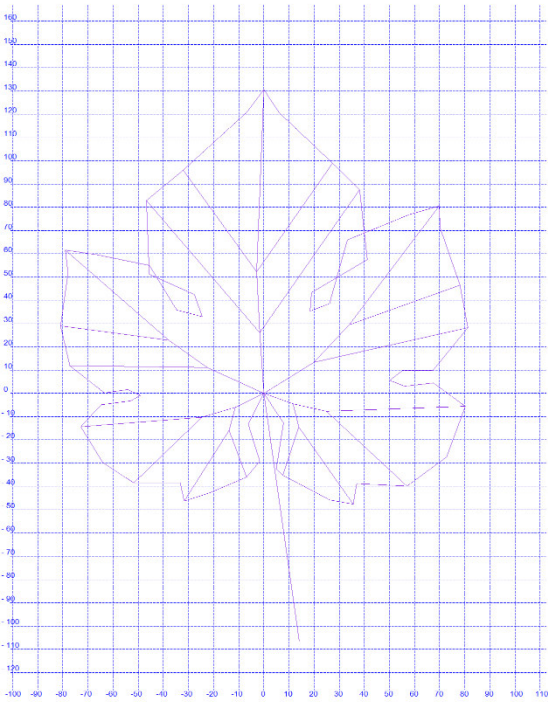
ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
4 X	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	4 X	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 – Obvoidale (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
X	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	X	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
X	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	X	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
X	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)	X	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129 131	OIV 802	VVMD5	222 224
OIV 803	VVMD7	244 260	OIV 804	VVMD27	176 182
OIV 805	VrZAG62	192 194	OIV 806	VrZAG79	248 254
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vendemmia nella prima decade di settembre.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Produttività scarsa ed elevata acinellatura, a causa della sterilità maschile dei fiori.					
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)					
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					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Piccola, cuneiforme, pentalobata. Seno peziolare a V, chiuso. Seni laterali superiori a U, generalmente chiusi. Pagina superiore con bollosità bassa e nervature non pigmentate. Pagina inferiore con bassa tomentosità tra le nervature. Denti con entrambi i lati rettilinei. Picciolo più corto della nervatura mediana. Fiore fisiologicamente femminile.</p> <p>Grappolo. Grappolo corto e di basso peso, cilindrico o conico, spargolo, con 1-2 ali. Acino sferoidale, con buccia di colore verde-giallo, mediamente pruinosa e polpa molle e succosa a sapore neutro.</p>					

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 (revisionata)

VERNACCIA DEL VANDANTE RER V 195

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Vernaccia del Viandante	Codice iscrizione Registro nazionale:	
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (indicare la località):		
Rischio di erosione: ALTO		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda CRPV – Campo Collezione via di Tebano 45 - Faenza	10	2015-2016
2) Azienda Budellacci via Palmeggiana 516 - Bertinoro	30	+ di 50 anni
3)		
Luoghi di conservazione ex situ:		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La Vernaccia del Viandante è un vecchio vitigno bianco censito presso l'azienda Budellacci, sulle colline di Bertinoro (FC), località Capocolle – via Palmeggiana 516. Dalla testimonianza raccolta in azienda risulta che il padre dell'attuale titolare coltivava un vecchio filare, di Albana e Bombino bianco (Pagadebiti), in cui erano presenti alcuni ceppi di questo vitigno che veniva anche chiamato Vernaccia, Vernaccina e Vernaccia della Sardegna.

Il Di Rovasenda, nel 1877, avvertiva che in Italia si coltivavano, sotto il nome di Vernaccia, vitigni diversi: per non portare confusione, e non incorrere in errori, v'è adunque a procedere molto cauti nell'identificazione dei vitigni che passano col nome di Vernaccia.

Si è inizialmente ipotizzato che potesse trattarsi di quella Vernaccia bianca che viene citata, nel 1878, da Alessandro Pasqualini e Tito Pasqui: “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”. Tuttavia, nell'ambito del progetto sulla salvaguardia della biodiversità viticola Emiliano-Romagnola, i risultati delle analisi molecolari condotte dall'Università di Bologna (2020) sulla Vernaccia del Viandante (così denominata dal vecchio proprietario del podere) confrontati con quelli presenti in bibliografia hanno permesso di escludere la similarità di questa varietà con la Vernaccia bianca e altre varietà note e iscritte.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Attualmente il vitigno è coltivato su pochi ceppi nel vigneto dell'Azienda Budellacci – Bertinoro (FC)

Il vitigno è, inoltre, presente anche nel campo collezione di Tebano, 5 piante innestate su K5BB e 5 su 1103P.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- G. Di Rovasenda. (1877) - Saggio di una ampelografia universale.
- Pasqualini A., Pasqui T. (1878) - Saggi ampelografici ed analitici intorno a otto vitigni romagnoli.
- PSR 2014-2020 - Recupero, Salvaguardia e Valorizzazione della Biodiversità Viticola in Emilia Romagna - Sal.Va.Re.Bio.Vit.E.R.
- 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, 71(4), 334-343.










NOTE








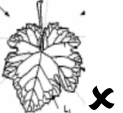
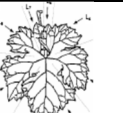



- È allegata alla presente scheda l'autodichiarazione dell'azienda presso la quale storicamente (si stima da fine ottocento!), è coltivata la varietà Vernaccia del Viandante che costituisce parte integrante della bibliografia di riferimento.





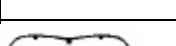








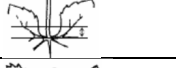

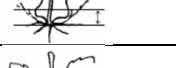

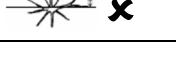

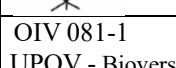



DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)












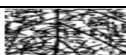





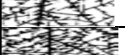






*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

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.

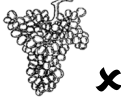



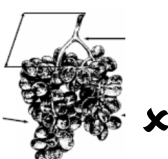
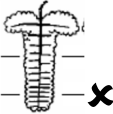







OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	x	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
x			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
x	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)	x	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
x	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	x	
	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 (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)
x	1 – Verde (Silvaner)	x	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)
FIORE			
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)
x	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)	x	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
	x 1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	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 (Trebiano 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)		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)
 x	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)	 x	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)
		 x	3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
 x	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)	x	1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
 x	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)		
 x	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, Malbec 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)
x	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	x	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
x	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	x	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
x	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	x	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
x	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)	x	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	N+20 N+34	OIV 802	VVMD5	N+4 N+6
OIV 803	VVMD7	N+18 N+22	OIV 804	VVMD27	N+16 N+18
OIV 805	VrZAG62	N+26	OIV 806	VrZAG79	N+10 N+14
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germogliamento medio (10-15/04), fioritura medio tardiva (12-17/06), invaiatura e maturazione medie. (O)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Buona Vigoria e Produttività. (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)					
È una varietà mediamente sensibile alla peronospora, all'oidio e alla botrite. (O)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Utilizzata per la vinificazione. Dalle uve della Vernaccia del Viandante si ottiene un mosto equilibrato, con un buon livello di acidità e grado zuccherino, con spiccate note di freschezza. Il vino ottenuto da queste uve, al palato, ha mostrato note di freschezza accompagnate, all'olfatto da note floreali, fruttate di agrumi e vegetali, un'acidità equilibrata, un'ottima struttura ed una buona sapidità. (O)					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
Foglia. Medio-grande, pentagonale, pentalobata, seno peziolare a V aperto.					
Grappolo. Medio-lungo, mediamente spargolo, talvolta anche compatto. Acino sferoide-ellittico con buccia pruinosa di colore giallo-dorato. Polpa non colorata.					