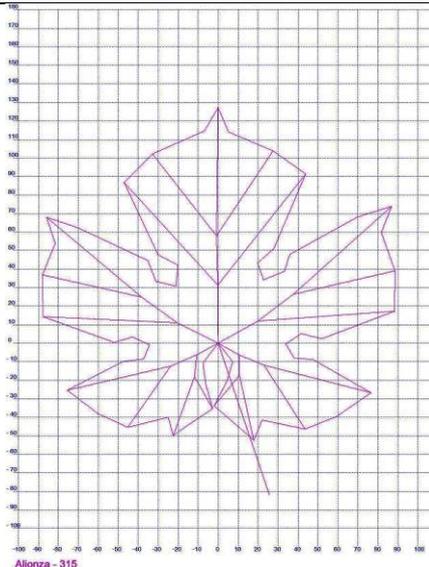


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**ALIONZA RER V011**

VITE		
<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>	<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.
<b>Nome comune:</b> ALIONZA		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 315
<b>Sinonimi accertati:</b> Leonzia, Leonza, Aleonza, Alionga bianca del bolognese, Glionza, Uva lonza, Uva Schiava (nel bolognese)		
<b>Sinonimie errate:</b> Gatta, Gatta Alionza, Schiava bianca		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2013
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Terre Naldi Faenza (RA)	4	1972
2) Azienda Terre Naldi Faenza (RA)	100	1994
3) Collezione AUB Azienda Agraria - Alma Mater Studiorum - Università di Bologna	20	
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Collezione AUB Azienda Agraria - Alma Mater Studiorum - Università di Bologna. Le accessioni valutate erano in vigneti che sono stati abbattuti (2012 e 2013).		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>



**Foglia**



**Grappolo**

**CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Nel recente “Dizionario dei vitigni antichi minori italiani”, si legge: “*Vitigno bianco tipico del Bolognese e del Modenese di origine assai remota, probabilmente derivante dai paesi slavi (come starebbe a testimoniare il sinonimo di Uva schiava che gli viene attribuito nel Bolognese), ricorda la Schiava bianca del De Crescenzi e viene citato a partire dal ‘500 anche con il nome di Alionza, Glionza e Leonza. È una varietà in passato consumata anche come uva da tavola e diffusa anche nel Bresciano e nell’alto Mantovano. Predilige una potatura lunga, terreni sciolti e caldi di collina e mostra una media tolleranza all’oidio e alla botrite. Vinificata da sola, dà luogo a vini di colore giallo paglierino e gusto armonico, senza particolari caratterizzazioni aromatiche*” (Scienza et al., 2004).

Nota con i sinonimi di Aleonza, Glionza, Uva Lonza, Aglionza bianca del Bolognese. Con il termine di “schiava” Pier de Crescenzi forse intendeva proprio l’Alionza, ma si tratta di un nome generico con cui si indicavano uve diverse di possibile provenienza dai paesi slavi o così dette per il tipo di potatura a filari, talvolta usato in alternativa al “pergolato pensile” (Calò et al., 2006).

Gli Imolesi raccontano che Cesare Borgia, dopo aver assaggiato il vino di Alionza, ne inviò un paio di botticelle, sotto scorta armata, a Papa Alessandro VI (eletto nel 1492). Se così fosse, si potrebbe affermare, con buona approssimazione, che questa varietà era presente nelle province di Modena e Bologna già in epoca anteriore alla prima citazione storica del Tanara del 1644: “*La Leonza, il Barbosino, .... con poch’acqua fanno Vino picciolo, & insipido*” (Tanara, 1674).

Viene, poi, citata da Trinci all’inizio del Settecento; ne “L’agricoltore sperimentato” viene dedicato un capitoletto all’uva Lonza e sue qualità: “*L’Uva Lonza è di qualità bianca; e maturata che sia perfettamente, diventa un poco picchettata di un colore simile alla ruggine, ma forse un poco più chiaro; comincia a maturare subito passata la metà d’Agosto; ne fa quasi sempre poca, di pigne spargole, di granella belle, grosse, tonde, e di guscio gentile. Fa i capi grossi di colore di marrone chiaro con gli occhi lontani uno dall’altro, e poco rilevati. Fa i pampani molto grandi, un poco vellutati dalla parte di sotto, rabescati, e intagliati profondamente, con le punte acute, col gambo lungo, grosso, e colorito gentilmente di vermiglio. Vuole il Clima caldo, esposto all’Aria di mezzo giorno, il suolo asciuttissimo, leggieroso, sottile, e atto a pigliare caldo, come quello che si è già descritto per l’uva Barbarosia. Fa il vino bianco di color di paglia, poco spiritoso, ma molto delicato, e odoroso; matura presto per le prime beve, è molto gradibile e gustoso a beverssi solo; e mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità, fa buonissima composizione, particolarmente ne’ vini bianchi*” (Trinci, 1764).

Acerbi, nel 1825, cita l’Alionza tra la “*Viti de’ contorni di Bologna*”, ma dedica alcune righe anche ad una “*Lonza*” in relazione alle viti conosciute in Toscana: “*Uva bianca la quale, maturata, mostra di essere spruzzata come di color di ruggine: è scarsa per la quantità, ma di granelli grossi, tondi, e di buccia sottile. Produce un vino bianco di color di paglia, poco spiritoso, ma molto delicato e odoroso*” (Acerbi, 1999).

Nel Vocabolario Bolognese-Italiano di metà Ottocento si trova la voce Alionza: “*Specie d’uva di moltissimo suco*” (Ferrari, 1858).

Di Rovasenda nel suo “*Saggio di una ampelografia*” del 1877, riporta una “*Alionza bianca. BOLOGNA. Delle migliori per vino, secondo informazioni avute dal conte BIANCONCINI CARLO, grande amatore di viticoltura*”. Riferisce poi di una “*Leonzia. Uva bianco-dorata esposta dal signor CENDRINI di MODENA*” e

riporta in sintesi le indicazioni bibliografiche della Lonza dal Trinci al Giornale La vite e il vino: “... ha grappoli medii, aperti. Acini grossi. Tondi, dorati, di buccia gentile. Dà vino color di paglia, delicato, poco spiritoso” (Rovasenda, 1877).

Bisognerà aspettare, però, i lavori della Commissione ampelografica bolognese per la prima descrizione dettagliata della varietà: “Alionza, Aleonza, Leonza. a) Nozioni generali sul vitigno e sua indole. – Il germogliamento è tardivo, ordinariamente dal 10 al 20 aprile; la vegetazione robusta, ma non resiste alle brinate ed all’oidio. Si coltiva a coltura mista, ed è affidato agli alberi, i quali ordinariamente sono gli olmi e gli oppi. Preferisce la potatura lunga. Fiorisce tardi, cioè dal 10 al 20 giugno. Il grappolo prima della fioritura non ha colore, né forma particolare. È di difficile alligazione, per lo più, con fruttificazione incerta (intermittente), che diviene abbondante negli anni favorevoli. In vigna però è quasi sempre scarsa. Matura con precocità, cioè dal 1° al 15 settembre. Quest’uva è usata per il vino. La produzione totale di quest’uva, a confronto delle altre nella stessa località coltivate, ha molta importanza, specie nell’alta pianura. b) Parte legnosa. – I tralci di questo vitigno sono lisci, alquanto rigati e macchiati; sono di grossezza media, e portano delle strie rosso-vinose. Ha nodi alquanto ingrossati e dello stesso colore del tralcio, internodi lunghi 12 centimetri in media. Le gemme sono leggermente tomentose e sporgenti. c) Parte erbacea. – Il germoglio è cotonoso, di color verde chiaro, con margine leggermente rosso. Ha viticci frequenti, verdi, robusti, bifidi. La foglia completa è piuttosto grande, con la pagina superiore di color verde-chiaro, e che si tinge in giallo nell’autunno. Detta foglia è sottile, morbida, liscia, piana, sprovvista di peli alla pagina superiore, mentre la inferiore ha peli disposti a ragnatela, ed ha un colore verde biancastro. È quinquelobata con lobi abbastanza regolari, allungati, con seni profondi, larghi e rotondati, aperti al margine. I lobi della base formano, all’inserzione del picciuolo, un seno conico ed aperto. La dentatura del margine della foglia è piuttosto larga, acuta, poco profonda, lievemente uncinata. Le nervature sono alquanto rilevate e non rosseggianti al centro. Il picciuolo è piuttosto lungo, verde e sottile. La caduta della foglia si effettua ad epoca media. d) Frutto. – Il grappolo dell’uva ha forma allungata; è alato, sciolto, lungo e grosso. Il raspo è di color verde-chiaro, con peduncolo robusto, regolarmente lungo, con pedicelli piuttosto larghi e color verde-chiaro. Gli acini sono grossi, con alcuni molto piccoli, senza vinacciolo, quasi sferici. La buccia degli acini è pruinosa e con punteggiature, sottile e tenera, di colore giallo; soggetta ad infradiciare. La polpa è molle, di sapore semplice e dolce. Contiene la medesima, generalmente, due vinaccioli; i piccoli ne mancano. e) Mosto. – Il mosto, che da quest’uva si ottiene, ha il 23,2 per 100 di sostanza zuccherina ed il 0,265 di acidità. f) Vino. – Il vino è generoso e serbevole” (AA.VV., 1879).

Verso la fine del XIX secolo (1897), Jemina inserisce questo vitigno tra le migliori uve da vino coltivate nel Bolognese e Modenese, unitamente all’Albana (Fontana e Filippetti, 2006).

All’inizio del Novecento, l’Ampelografia del Molon riassume lo stato dell’arte in merito all’Alionza bianca e, anche se non dirime la questione dell’uso del termine Schiava, viene puntualizzata la sinonimia errata con “Gatta”: “Si noti però che il nome di Alionza in quella provincia (n.d.r. Bologna) è dato pure alla Gatta, uva a grappolo serrato, che matura in fine di settembre, mentre l’Alionza ha grappolo sciolto, e matura nella prima quindicina dello stesso mese” (Molon, 1906).

Negli anni della ricostruzione post-fillosserica”, il prof. Nazari inserisce l’Alionza tra i principali vitigni dell’Emilia (Nazari, 1910).

Toni, nel 1927, annovera l’Alionza fra i vitigni che hanno contribuito al miglioramento della viticoltura Bolognese, tanto che è stata tenuta in una qualche considerazione anche dopo l’avvento della viticoltura specializzata (Toni, 1927).

Negli anni ’90 un lavoro sul lessico vitivinicolo ha preso in esame anche l’Alionza nell’accezione “Leonza”: “dal it. leonessa ← lat. LEO, incrociato con it. lonza ← \*LUNCEA, riprendendo l’immagine delle macchie nere di questi gatti selvatici, siccome l’uva maturata mostra di essere spruzzata come di color ruggine” (Hohenerlein-Buchinger, 1996).

Nel 1989 la varietà Alionza è stata iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, ma il suo destino era ormai segnato e le superfici destinate a questo vitigno erano in calo continuo.

Nel 2000 erano stati censiti 36 ettari di Alionza in Emilia-Romagna (43 ha in Italia), che al Censimento del 2010 erano già scesi a 7,19 ettari (10,59 ha in Italia), quindi siamo a livello di vitigno in via di estinzione.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Principalmente nel Bolognese, ma in passato si ritrovava qualche esemplare anche nelle province di Modena e Ravenna.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Giampero Zazzera, Libraio in Lodi. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825.
- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
- De' Crescenzi P., De Rossi B. (1805) - *Trattato della agricoltura di Pietro de' Crescenzi traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca*. Milano: Società tipografica de' Classici italiani.
- Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Ed. Alfa, Bologna.
- Ferrari C.E. (1853) - Vocabolario bolognese-italiano. Presso gli Editori Mattiuzzi e de' Gregori, Bologna.
- Fontana M., Filippetti I. (2006) – Le vigne dei padri. In: “Vite & vino. Biodiversità, turismo e tipicità: le direttrici di un possibile rilancio”. Il Divulgatore n° 2-3.
- Hohenerlein-Buchinger T. (1996) – Per un sub lessico vitivinicolo. Max Niemeyer Verlag, Tubinga.
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Ulrico Hoepli, Milano.
- Nazari V. (1910) – Viticoltura ed enologia. Dott. Francesco Vallardi, Milano.
- Rovasenda G. (1877) – Saggio di una Ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino, Torino.
- Scienza A., Failla O., Toninato L., Cardetta A., Fabrizio C., Pastore R., Lanati D. (2004) – Dizionario dei vitigni antichi minori italiani. Ci.Vin. Editore, Siena.
- Tanara V. (1674) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata “appresso Steffano Curti”, Venezia.
- Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.
- Trinci C. (1764) – L'agricoltore sperimentato di Cosimo Trinci con alcune giunte dell'Abate Genovesi. Stamperia Simoniana, Napoli.

#### NOTE

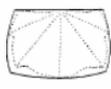
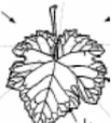
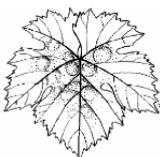
Scheda a cura di Marisa Fontana

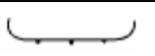
**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

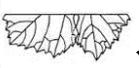
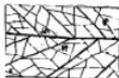
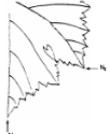
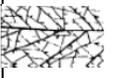
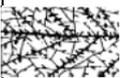
\*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari

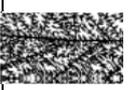
**GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.** Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno

OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)	✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Grenache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		
	7 – Elevata		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	✓	
	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 <sup>a</sup> foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 <sup>a</sup> foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
✓	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)	✓	7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata ( <i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit B., Lambrusco di Sorbara N., Ohañez B., Kober 5 BB)		

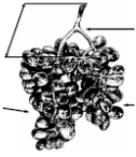
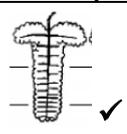
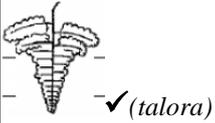
<b>FOGLIA ADULTA.</b> Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 –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

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinota, Rupestris du Lot, Croatina)	4 ✓	3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi ( <i>Vitis aestivalis</i> )		1 – Molto corti ( <i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓	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 UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPO-SIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
 ✓	Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)	 ✓	A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)	 ✓ raramente	A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
 ✓	Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	Molto sovrapposti (Clairette)		A V ( <i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	Assenza del seno ( <i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)	 ✓	3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
		 ✓	5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
 ✓	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
 ✓	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)	✓	3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)

	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	Poco profondi (Gamay)		
	Medi (Merlot, Barbera)		
	Profondi (Primitivo)		
	Molto profondi (Chasselat cioutat)		

**GRAPPOLO.** Osservazioni a maturazione. 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 ( $\leq 80$ mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo ( $\geq 240$ 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 ( $\leq 30$ 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 ( $\geq 110$ mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)	
OIV 209 UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO 200-230 g

	1 – Assenti (Kober 5 BB)	2 ✓	x	1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		x	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)			5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	5 – Più di sei ali			9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)

**ACINO.** Osservazioni a maturazione. 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 - Bioversity -	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV Bioversity	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Zibibbo)
	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 UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		

OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	Non troppo	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		
	9 – Molto forte		
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		2 – Incompleto (Sultanina)
	3 – Aroma foxy (Isabella)		3 – Completo (Riesling)
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓ negli acini grossi	

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129-139	OIV 802	VVMD5	228-228
OIV 803	VVMD7	236-250	OIV 804	VVMD27	176-180
OIV 805	VrZAG62	192-198	OIV 806	VrZAG79	242-248
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Nella pedecollina ravennate, germoglia a fine Marzo-inizio Aprile, fiorisce nella seconda metà di Maggio, invaia a fine Luglio e matura a metà settembre (O).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Nel caso di primavera con condizioni meteorologiche avverse mostra una evidente acinellatura dolce (L, O). Si tratta di varietà abbastanza vigorosa e con produzione non costante (L).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Media tolleranza a Botrite e Oidio (L).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Adatta ad essere vinificata sia in purezza che con altri vitigni, per ottenere vini fermi e frizzanti di un certo interesse. In purezza fornisce un vino di colore giallo di media intensità con riflessi leggermente verdognoli; di aroma intenso, ampio, con note floreali prevalentemente dolci di fiori di acacia e tiglio, fruttate di mela verde e frutti esotici, più tenui di erba tagliata. Al gusto il vino risulta di media acidità, non amaro, sapido, ben equilibrato, di media struttura e media persistenza gusto-olfattiva (O).					
<b>DESCRIZIONE IN BREVE</b>					
<b>Foglia.</b> Media o medio-piccola, cuneiforme, con 7 o più lobi, non molto bollosa, con lembo che tende a ripiegarsi verso il basso (revoluto). Seno peziolare a V, tendenzialmente a lobi leggermente sovrapposti o, talora, chiuso (distanza tra i lobi inferiore a 2 cm). Seni laterali superiori generalmente con base a U (raramente a parentesi graffa) e a lobi leggermente sovrapposti (raramente anche aperti). Pagina inferiore con densità medio-bassa di peli coricati tra le nervature e bassa per quanto riguarda i peli eretti sulle nervature.					
<b>Grappolo.</b> Cilindrico o anche conico, di media lunghezza e compattezza, con peduncolo piuttosto corto, spesso con 1 o 2 ali. Acini fecondati di media dimensione, sferoidali, con buccia di colore					

giallo-verde, che tende a divenire dorata quando esposta al sole, mediamente pruinosa, a polpa non troppo molle, anche se non propriamente soda. A seconda delle annate può essere presente una acinellatura dolce più o meno spiccata.