
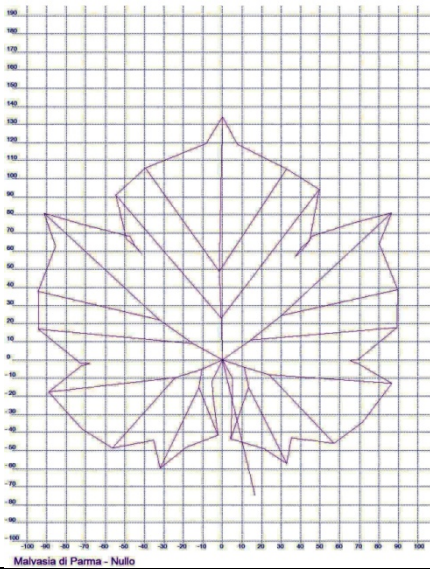


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

MALVASIA AROMATICA DI PARMA RER V047

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: MALVASIA ODOROSISSIMA		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: Malvasia aromatica di Parma, Malvasia di Maiatico		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda in loc. Basilicogiano, Montechiarugolo (PR) <i>filare ricostruito a partire da una pianta di 150 anni</i>	45	1965
2) Azienda La Madonna-- Torrechiera (PR)	200	2006
Luoghi di conservazione ex situ: Collezione 2007 Tebano di Faenza – RA (<i>Materiale prelevato da loc. Basilicogiano Montechiarugolo PR</i>)		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nel passato i vini di Malvasia venivano per lo più importati dalla Grecia e hanno goduto di un gran fama in Italia, e non solo, tra il XIV e il XVII secolo. Visto il gradimento, probabilmente è iniziata anche su suolo italiano la coltivazione delle viti che davano questo vino.

La Malvasia del passato doveva essere sicuramente aromatica se nel Trattato del Soderini, pubblicato nel 1600, si legge: *“e tanto fanno le viti che fan la Malvagia, delli quali vini un boccac solo condisce una botte di sei barili di vin bianco di quei paesi e lo fa esser tutto malvagia”*, e da sola *“fa un vino potentissimo, e questa vite ne fa poco nel suo paese di Candia e Cipri, e meno assai produce trasportata negli altrui, e si diletta d’andar terragnola”* (Marescalchi e Dalmasso, 1937). Soderini ci riporta un esempio di frode alimentare del tempo e ci svela un particolare interessante sul vitigno a lui noto come Malvasia: la scarsa produttività che si rifletteva nella elevata gradazione alcolica.

Per quanto riguarda la viticoltura Piacentina e Parmense, la Malvasia è sicuramente uno dei vitigni bianchi caratterizzanti, anche se in tutta l’Emilia-Romagna sono da tempo presenti diverse Malvasie, più o meno produttive e più o meno “profumate”.

Nell’Ottocento, nel Parmense, la Malvasia doveva essere piuttosto coltivata e dava origine a vini di un certo pregio, come si evince da alcune attestazioni ricevute dai partecipanti all’*“Esposizione provinciale d’industrie e d’agricoltura tenuta in Parma dal di 17 settembre al 20 ottobre 1870”*. In quell’occasione la marchesa Araldi-Trecchi di Maiatico vinse una medaglia d’argento per *“l’ottima qualità di tutti i vini presentati e più specialmente del malvatico 1869”*. Il signor Domenico Dall’Aglia, d’Alberi, Comune di Vigatto, ricevette una *“Menzione onorevole – per molto merito riconosciuto nel rosso amaro del 1869 e nel malvatico bianco”*. Non si dimentichi poi il signor Passeri Alessandro di Parma che presentò un *“vino bianco malvasia”* del 1836: non ricevette premi, ma denota che la Malvasia veniva impiegata per vini di pregio, probabilmente passiti, destinati anche ad un lungo invecchiamento (AA.VV., 1871).

Ma di che Malvasia si trattava? Sicuramente a partire dal Secondo Dopoguerra, i tecnici iniziarono a consigliare Malvasia di Candia: *“Zone collinari - Le varietà maggiormente diffuse e che ancor oggi possono convenientemente essere consigliate nella ricostituzione dei nuovi impianti su piede americano sono ... Da vino a frutto bianco: il Moscato fior d’arancio, la Malvasia di Candia, il Trebbiano...”* (Capucci, 1952), ma testimonianze reperite sul territorio riferiscono di una Malvasia più profumata e meno produttiva di quella che viene oggi normalmente impiegata (la Candia aromatica, appunto).

Purtroppo la letteratura non ci aiuta, poiché in genere viene citato un generico “Malvasia”, solo raramente aggettivato o seguito da indicazioni dell’area di produzione. È il caso della “Malvasia di Maiatico”, un vino che godeva di una certa fama nel periodo fascista: *“Nella pianura alta e in collina si ottengono prodotti più ricercati e fini perché più alcolici e quindi più serbevoli. ...certe piccole partite di vini provenienti da uve prodotte in vigne bene esposte e curate, vengono vendute a 500 lire l’ettolitro (Sauvignon, Malvasia di Maiatico, ecc.)”* (Samoggia, 1927)

Quando si tratta, però, di capire che vitigno veniva impiegato per fare questo vino, una rivista del periodo, “L’Italia agricola”, non ci aiuta molto: *“La coltura della vite abbastanza importante e ben fatta nella zona collinare, dove si hanno prodotti di particolare pregio, riveste scarsa importanza al piano per i prodotti*

mediocri che si ottengono. Tra i vitigni migliori e più diffusi al colle notiamo la malvasia, ottima sotto tutti i rapporti e assai rinomata specialmente nei territori di Sala Baganza, Maiatico e dintorni” (Toni, 1927).

Sta di fatto che l’accessione di Malvasia aromatica di Parma, reperita presso il signor Angelo Casalini di Basilicogioiano di Montechiarugolo (PR), è stata indicata da diverse persone come la vera Malvasia di Maiatico, che dava un vino più fine e profumato di quello che si ottiene ad oggi.

Il motivo per cui questa varietà è stata abbandonata nel corso della ristrutturazione viticola post-bellica è molto probabilmente da imputare alla scarsa produzione, specie in certe annate, a causa di un difetto florale. Valutazioni sperimentali sull’accessione Casalini (un piccolo filare del 1965, messo a dimora dal padre di Angelo a partire da una vite secolare presente nel podere) hanno permesso di apprezzare, sia sulle uve che sul vino, un’aromaticità più intensa e più fine rispetto a Malvasia di Candia aromatica, che richiama il moscato più che una malvasia. Queste osservazioni hanno concentrato l’attenzione sulle malvasie più “profumate” e più “glabre” (le foglie sono praticamente senza peli) citate nei diversi lavori ampelografici del passato.

Marescalchi e Dalmasso concordano sul fatto che la Malvasia del passato fosse un vitigno aromatico e richiamano l’Acerbi che aveva parlato di una “*«Malvasia Moscado, della quale si dice che sia fatto il vino di Madera... ed il Moscado di Candia, e di varie isole dell’arcipelago, che ci viene da Venezia, e per ciò da noi conosciuto sotto nome di Moscado di Venezia»*. Aggiunge che potrebbe essere la Malvasia musquée dei Francesi. E noi aggiungiamo che una Malvasia moscata si coltiva sull’Appennino piacentino (e un po’ qua e là anche in Piemonte) sotto il nome di Malvasia di Candia” (Marescalchi e Dalmasso, 1937).

Nel contributo all’ampelografia modenese del Malvasi si trova una Malvasia moscata, ma la descrizione e le considerazioni finali dell’Autore portano a concludere che si trattasse della Malvasia di Candia, piuttosto diffusa nell’Ottocento in tutta l’Italia: “*Importato recentemente dalla Provincia Reggiana, questo vitigno non è frequente. È ferace, matura in settembre, e somministra uva eccellente per vino. Secondo le molte descrizioni che leggansi nel Bullettino Ampelografico, sembra lo stesso che la Malvasia delle Marche, degli Abruzzi e di altre regioni d’Italia* (Malvasi, 1879).

Nella ricerca delle malvasie a sapore moscato ci viene incontro anche l’Ampelografia del Di Rovasenda, in cui viene citata una “*Malvasia di Alessandria (Piem.) B. (87, 83), id. a quella d’Asti. Frutto profumato a sapor di moscato, ma più amarognolo. La foglia rassomiglia quella del Moscato, più glabra, più acutodentata*”. Tra le numerosissime malvasie, poi, balza agli occhi una Malvasia aspra che rimanda a Malvasia odorosissima, sinonimo di Malvasia di Scandiano o di Villa Lunga, descritta dall’Aggazzotti (Di Rovasenda, 1877).

Visto il rimando alla Malvasia bianca di Piemonte, si è letto il lavoro ampelografico del Marzotto in cui vengono compendiate varie informazioni in merito, anche di epoca precedente (Ampelografia della Provincia di Alessandria, 1875 e lavoro del Pulliat, 1869), da cui non emerge nulla in merito alla sessualità del fiore e ci sono descrizioni discordanti tra i vari Autori. C’è, però, un passo interessante in merito ad una malvasia piacentina: “*A Piacenza si coltiva una Malvasia molto diffusa e accreditata in detta provincia, ma con gli acini piccoli e costantemente sferici, con buccia coriacea e polpa carnosa, croccante; le nervature sono rossegianti al punto d’inserzione col picciuolo. Deve trattarsi adunque di una Malvasia diversa dalla Malvasia del Piemonte, e probabilmente uguale a quella della Toscana*” (Marzotto, 1925).

L’unica cosa chiara che emerge dal Marzotto è che c’era una gran commistione di vitigni sotto la denominazione comune di Malvasia; d’altra parte un rapido confronto tra la Malvasia bianca del Piemonte descritta da Schneider (Schneider e Mannini, 2006) e l’accessione Casalini della Malvasia di Parma non lascia dubbi sulla diversità dei due vitigni, che pure hanno in comune foglie per certi aspetti simili e pochissimo tomentose e il sapore moscato. La totale assenza di pigmento sulle nervature della foglia di Malvasia di Parma Casalini tenderebbe ad escludere anche la sinonimia con la Malvasia di Piacenza.

Sicuramente interessante è la lettura delle varie voci riferibili alla Malvasia sul Vocabolario Parmigiano-Italiano del Malaspina: “*Malvasia. s.f. Malvasia, Malvagia, Grechetto. Uva bianca di cui si fa un delicato vino che ritiene lo stesso nome*”. “*Malvatich. s.m. Vino di Malvasia od anche Malvasia solamente*”. Troviamo poi un’altra voce dialettale che indica come corrispondente italiano la Malvasia di Candia: “*Frontignán. Malvasia di Candia. Nome di una sorta di vino squisito e di un vitigno non molto comune tra noi*” (Malaspina, 1859). Questo potrebbe far pensare che, nell’Ottocento, nel parmense venissero distinte, indicandole con nomi diversi, almeno due differenti Malvasie, di cui la Candia era la meno diffusa.

Analizzando a fondo la descrizione della Malvasia odorosissima di Aggazzotti (1867), si può ragionevolmente ipotizzare che la Malvasia più diffusa nel Parmense fosse proprio questa. Nota anche con i nomi di Malvasia di Villa Lunga, Malvasia aspra o Malvasia di Scandiano, ricorda molto da vicino l’accessione Casalini: “*... Sugo scarso, di media densità, dolce melato, esalante il più pronunziato odore di malvasia che si conosca. Uva che ha il suo merito speciale pei vini da liquore o da dessert, qualora non si badi molto al tannino: come d’ordinario è pei vini bianchi di Scandiano, il suo aroma è molto deciso e persistente anche dopo dozzine*

d'anni. Però quando si desidera vino veramente delicato, non consiglieri mai la di lei abbondanza nella composizione delle uve destinate a fornire l'aroma, né vorrebbe mai impiegata se non dopo avergli fatto disseccare affatto il graso. Non ha il difetto di alcuni moscati e di altre malvasie, di rendere cioè malagevole la chiarificazione del vino di cui fecero parte; ma d'altra parte se non era ben matura, e senza l'avvertenza della completa disseccazione del graso, spesso conferisce troppa asciuttezza in immediato confine coll'aspro; difetto imperdonabile in un vino di liquore o da mattina".

Quello che viene evidenziato in questa malvasia è la particolare intensità aromatica, la ricchezza in zuccheri e la scarsa resa in mosto, caratteristiche che in effetti si ritrovano anche nella Malvasia aromatica di Parma.

Di Rovasenda (1877) ci conferma quanto riportato dall'Aggazzotti, indicando "Malvasia odorosissima" come sinonimo di "Malvasia di Scandiano" e alla voce "Malvasia aspra" rimanda a "Malvasia odorosissima".

Durante la ricognizione dei vitigni minori dell'Emilia-Romagna, Silvestroni e coll. (1986) reperirono sul territorio parmense una Malvasia profumata, che ritennero poter essere la Malvasia odorosissima citata dal conte Di Rovasenda, ma recenti verifiche genetiche hanno dimostrato che, in realtà, si trattava di una accessione di Malvasia di Candia aromatica.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Parmense

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1871) – Esposizione provinciale d'industrie e d'agricoltura tenuta in Parma dal dì 17 settembre al 20 ottobre 1870, relazione e catalogo ufficiale dell'esposizione pubblicati per cura della commissione dirigente. Dalla Tipografia di Paolo Grazioli, Parma.
- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Capucci C. (1952) – I problemi della ricostruzione del patrimonio viticolo emiliano. In: "Rassegna economica" Camera di Commercio Industria Agricoltura di Reggio Emilia. Anno VII – N. 1-2-3. z
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Malaspina C. (1859) – Vocabolario parmigiano-italiano accresciuto di più che cinquanta mila voci. Tipografia Carmignani, Parma.
- Malavasi L. (1879) – Contributo all'ampelografia modenese. Tipografia di Cesare Olivari, Modena.
- Marescalchi A., Dalmasso G. (1937) – Storia della vite e del vino in Italia. Presso arti grafiche Enrico Gualdoni, Milano.
- Samoggia C. (1927) – Dall'uva al vino. In: "La provincia di Parma nella sua agricoltura e nelle battaglie del lavoro". Confederazione Naz. Fascista degli Agricoltori. Officina grafica Fresching, Parma.
- Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia Romagna. ATTI 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini n. 12, supplemento.
- Spaggiari P.L. (1964) – Insegnamenti di agricoltura parmigiana del XVIII secolo. Artegrafica Silva, Parma.
- Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.










NOTE





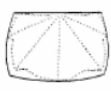


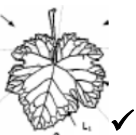


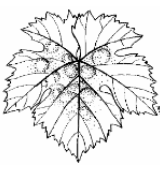


Scheda a cura di Marisa Fontana

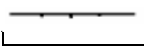
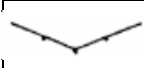


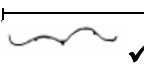













DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)











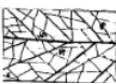
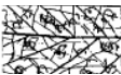

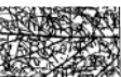
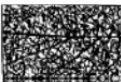
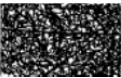
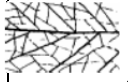
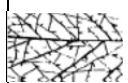
*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GI BA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.









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

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



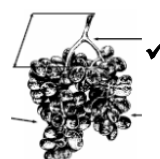
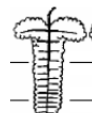


FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto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




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

OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)	✓	1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)











	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normoconformati di almeno 10 germogli.

OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)

OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)	✓ 2	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)
2✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	2✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)	✓	7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata

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

MARCATORI MOLECOLARI

OIV 801	VVS2	129 131	OIV 802	VVMD5	224 232
OIV 803	VVMD7	230 244	OIV 804	VVMD27	176 182
OIV 805	VrZAG62	194 194	OIV 806	VrZAG79	240 252

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

Inizio germogliamento a fine marzo-inizio aprile, fioritura intorno nell'ultima decade di maggio, invaiatura all'ultima decade di luglio e maturazione intorno al 20 agosto (O, A)

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

Presenta fiore femminile, quindi può andare incontro a fenomeni di mancata impollinazione, specie nelle primavere piovose (O, A). Produzione tendenzialmente non elevata e incostante.

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)

Mostra una certa sensibilità a oidio.

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

In passato era usata anche come uva da serbo, ma l'impiego principale era ed è sicuramente quello per la trasformazione in vino.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE

Foglia. Grande, cuneiforme, pentalobata. Seno peziolare a V, aperto. Seni laterali superiori generalmente ad U, con lobi sovrapposti. Pagina superiore con bollosità tendenzialmente media e nervature non pigmentate. Pagina inferiore praticamente glabra. Denti a margini rettilinei misti ad altri con margini convessi. Picciolo molto più corto della nervatura mediana.

Grappolo. Grappolo di grandezza medio-piccola, conico, mediamente spargolo o spargolo, con 1 o 2 ali. Acino sferoidale, con buccia di colore verde-giallo, piuttosto pruinosa, e polpa molle a sapore moscato.