
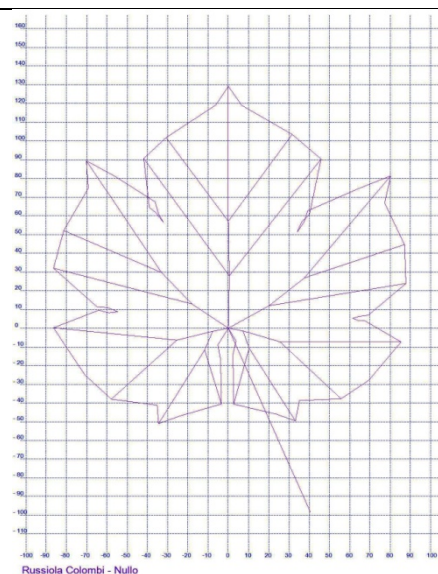


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

RUSSIOLA RER V0112

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: RUSSIOLA		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: Rossiola		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 09/04/2014		Ultimo aggiornamento scheda: 09/04/2014
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda in loc. Lido di Spina (FE)	50 + 200	2006 – 1970?
2) Azienda in loc. San Giuseppe di Comacchio (FE)	3	2000
3) Azienda agricola in loc. San Giuseppe di Comacchio (FE)	100	1970?
4) Azienda agricola in loc. Pomposa (FE)	300	1990 ?
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione ASTRA, Tebano di Faenza (RA). Materiale di moltiplicazione prelevato presso l'azienda in loc. Lido di Spina (FE)		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Anzitutto va precisato che esistono diversi vitigni che presentano tra i loro sinonimi il termine di Rossiola, primo fra tutti un vitigno bianco romagnolo denominato Bertinora o Rossola di Bertinoro, ma anche Rossiola, a causa della colorazione rosata che assumono gli acini ben esposti al sole. Anche Ruchè (Piemonte), Rossola nera (Valtellina), Rossignola (Veneto) presentano tra i loro sinonimi “Rossiola”.

Nulla a che vedere con tutto ciò, la “Russiola” o “Rossiola” è un vecchio vitigno tipico dell’areale comacchiese, di cui rimangono solo pochissime piante sul territorio. In genere viene utilizzato per piccolissime produzioni ad uso familiare e/o per pochi residui estimatori locali del prodotto.

Facendo un percorso a ritroso nel tempo alla ricerca di prove documentali dell’esistenza di questo vitigno, occorre prestare attenzione, perché in vecchi lavori ampelografici si trova citata una “Rossiola” a bacca bianca, come precedentemente accennato (ad es. *Bullettino Ampelografico-fascicolo XII, 1879*).

A metà degli anni ’70, quando si inizia a chiedere il riconoscimento della DOC per il vino di Bosco, sul mensile “Il ferrarese” compare un articolo che tesse le lodi della “Russiola” e conclude: *“Resistenze e dubbi sono fugati: tutti d’accordo per difendere il vino di Bosco e il suo umile paggio, la <russiola>”* (C.A.M., 1975). Prima di giungere a questa conclusione, l’articolo parla di una visita nella zona del vino di bosco (Litorale ferrarese) per valutarne le produzioni e l’attenzione ricade su una bottiglia senza etichetta: *“Lo schiocco del tappo, il chiochchiolo del vino versato in una irridescenza di stille rosate, un spuma breve, quasi candida. E il sapore, amici! Che sapore! <Andiamo – fa l’ospite, alle nostre manifestazioni di felice stupore – è solo <russiola>! E ritroviamo il nome sepolto nella memoria. Un vino da giovani per i giovani. Un vino da bersi quando si è innamorati e si fa l’amore. Perché dà allegria al cuore e allo spirito, perché non ti tradisce e lascia liberi testa e gambe, perché dona all’uomo l’audacia di gesti gentili e alla donna il sorriso della consapevolezza d’essere amata. Un vino che meriterebbe ben altra notorietà e altra diffusione. Oddio, certo: breve conservazione, poco alcool, piccolo raccolto. Ma, proprio per questo, un vino per gli amici e per i giovani: un vino lungo-corto come la stagione dell’amore”* (C.A.M., 1975).

Da queste poche righe si evince come, già nel 1975, la coltivazione della Russiola fosse piuttosto contenuta e la notorietà del vino praticamente nulla.

Nel 1950, Della Barba compila una interessante nota sulla viticoltura ferrarese, proponendo soluzioni per il rinnovo e il miglioramento della viticoltura locale. Egli ravvisa che l’Uva d’Oro ha dimostrato una perfetta integrazione con quel suolo e quel clima particolari, ma ritiene che si debbano fare degli studi su altri vitigni locali al fine di valutare se il livello qualitativo che si può raggiungere sia in grado di soddisfare non solo le esigenze locali, ma anche il gusto dei consumatori più lontani. E a questo proposito cita anche la Rossiola: *“Altra varietà locale che riscuote il maggior favore dei consumatori del luogo anche nei riguardi dell’uva d’oro – ma non è altrettanto valutata dai commercianti – è la Rossiola, le cui viti si trovano generalmente frammezzate a quelle d’uva d’oro in proporzione di circa il 5%. L’uva Rossiola, dal grappolo di colore rossastro, matura circa 15 giorni prima dell’uva d’oro quando è coltivata nei terreni sabbiosi e invece, nelle terre non sabbiose fertili, matura più tardi e dà un vino assai scadente. Il suo vino, abbastanza alcolico, è di colore rosso rubino chiaro, sapido”* (Della Barba, 1950).

Sempre in questo volume vengono elencate le varietà di vite diffuse nel Ferrarese nella seconda metà

dell'Ottocento, riportandole dall'"aureo libro del Cariani" e distinguendole in bianche, nere e rosse: *"Tra le rosse metto: 1, la rossiola; 2, la grila nera; 3, la bazzugana; 4, la brombesta; 5, l'uva passerina"* (Della Barba, 1950).

Anche in epoca fascista non poteva mancare un qualche documento finalizzato alla valorizzazione della viticoltura ferrarese, con la proposta della creazione di uno stabilimento enologico per la lavorazione dell'uva d'oro e delle uve locali in genere: *"Solo in un tempo successivo lo stabilimento enologico del Consorzio potrà occuparsi di altri vini – ad esempio di quello che nel comacchiese si chiama <rossiola> ed è più sconosciuto ancora dell'<uva d'oro>. Eppure dà un vino di scarso colore ma di alto titolo alcolico, fragrante, limpido e che – invecchiando – stupisce per la finezza del gusto: indicatissimo come vino da dessert"* (Bellini, 1933).

Nel 1927, uno speciale sulla viticoltura emiliana, in merito alla provincia di Ferrara, riporta: *"La viticoltura ferrarese è andata decadendo dal 1880 in poi...Nella coltura specializzata a vigneto, quasi esclusiva della zona marittima... il vitigno fondamentale è l'uva d'oro... Nella coltura promiscua, che occupa la parte occidentale della provincia e che ha la sua maggiore intensità nel territorio di Cento, troviamo pure diffusissima l'uva d'oro, e in misura ridotta, il lambrusco, il cremonese, il gropello, la rossiola, quest'ultima con una varietà speciale nel Comacchiese"* (Toni, 1927).

Davvero molto interessante il volumetto del Cirelli di inizio Novecento, che individua molto bene i problemi della viticoltura ferrarese e che, con il senno di poi, non sono stati mai affrontati e risolti per davvero, primo fra tutti il fatto che la vite necessita di molte cure e la manodopera locale *"s'occupa della preziosa ampelidea solo quando può"*. Cirelli fa una carrellata dei vari vitigni coltivati nel ferrarese e tra questi troviamo citata anche la *"rossiola, soprattutto nel Comacchiese, ove una varietà speciale molto produttiva di rossiola gode grande considerazione tra quei viticoltori"* (Cirelli, 1913).

Andando al 1845, in un volumetto sullo stato dell'agricoltura ferrarese del tempo si trova anche un capitolo sulla coltivazione della vite, da cui emerge il panorama ampelografico locale: *"Le qualità delle uve più in uso sono, per le uve nere forti l'uva d'oro, il berzemino, e la lambrusca, per le nere dolci l'albana, la cremonese, il melgone, la rossiola, la basgana, ed il moscatello; per le bianche il moscato, il torbiano, la speziala, la pellegrina, la grilla albana, la leonza forcella, la leatica, la marona montana"* (Casazza, 1845).

Dalle informazioni sin qui reperite, quindi, si può desumere che Rossiola/Russiola ha caratterizzato il panorama ampelografico ferrarese sin dall'Ottocento.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Ferrara, con particolare riferimento all'area costiera e alla zona di Comacchio.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi.
- Bellini L. (1933) – Per valorizzare la viticoltura ferrarese. Tipografia Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, Roma.
- C.A.M. (1975) – Sulla via del vino di bosco. La riscoperta della "Russiola". Il ferrarese, mensile indipendente di cultura, turismo, politica ed informazione.
- Casazza A. (1845) – Stato agrario economico del Ferrarese. Taddei, Ferrara.
- Cirelli E. (1913) - La coltivazione della vite nei terreni appoderati del Ferrarese in rapporto coi nuovi sistemi di conduzione. Tipografia Bresciani, Ferrara.
- Della Barba L. (1950) – Viticoltura ferrarese. Edizione dell'"Agricoltore ferrarese", Ferrara.
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino, Torino.
- Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo XII. Tipografia eredi Botta, Roma.
- Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.









NOTE


Scheda a cura di Marisa Fontana










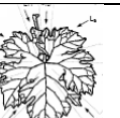
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)




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






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






OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
✓			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)	✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Grenache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
✓	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	✓	
	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)		
---	--	--	--




















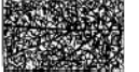

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto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

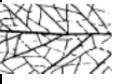
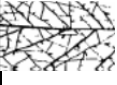
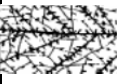
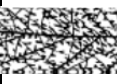






OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	✓ 5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (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)	✓	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, Croatia, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)


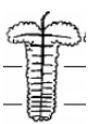





OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Cilieggiolo)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)

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





OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)	✓	3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		







GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli 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)		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)		Pesi medi riscontrati in un triennio di osservazioni: 160 g in viti franche, 320 g in viti innestate
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.

OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)

	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)	✓	3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
✓	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI

OIV 801	VVS2	131 151	OIV 802	VVMD5	222 222
OIV 803	VVMD7	244 244	OIV 804	VVMD27	182 192
OIV 805	VrZAG62	186 194	OIV 806	VrZAG79	246 248

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

Matura circa 15 giorni prima di Fortana (O, L, A).

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

La buccia è piuttosto sottile e fragile, tanto che a seguito di una pioggia fredda e abbondante in prossimità della maturazione viene seriamente compromessa e occorre raccogliere le uve in breve volgere di tempo (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)

Non evidenza particolari sensibilità alle principali avversità della vite.

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

Uva da vino.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE

Foglia. Cuneiforme, pentalobata, con venature verde chiaro. Lamina superiore poco bollosa e inferiore con peli coricati mediamente densi tra le nervature e rari peli eretti sulle nervature. Seno peziolare a V, da aperto a quasi chiuso, talora con un dente. Seni laterali superiori a margini sovrapposti con base a parentesi graffa e talora con un dente. Denti a margini convessi.

Grappolo. Medio-piccolo, tendenzialmente conico, con 1 o 2 ali, da medio a compatto, con acini rotondi, medio-grossi, con buccia sottile di colore rosso-violaceo, talora quasi blu.