

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 17 MARZO 2015, N. 3034

**L.R. 1/2008. Approvazione della revisione delle schede di razze animali già iscritte al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie secondo “le linee per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l’agricoltura di cui al Decreto del MIPAAF n. 171/2012. (seduta della Commissione tecnico-scientifica 11/11/2014)**

2

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 18 MARZO 2015, N. 3178

**L.R. 1/2008. Approvazione della revisione delle schede di varietà vegetali già iscritte al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie secondo “Le linee per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l’agricoltura” di cui al Decreto del MIPAAF n. 171/2012. (seduta della Commissione tecnico-scientifica 11/11/2014)**

36

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 18 MARZO 2015, N. 3179

**L.R. 1/2008. Approvazione della revisione delle schede di varietà vegetali già iscritte al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie secondo “le linee per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l’agricoltura di cui al decreto del MIPAAF n. 171/2012. (seduta della Commissione tecnico-scientifica 11/11/2014)**

71

## REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 17 MARZO 2015, N. 3034

**L.R. 1/2008. Approvazione della revisione delle schede di razze animali già iscritte al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie secondo "le linee per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura di cui al Decreto del MIPAAF n. 171/2012. (seduta della Commissione tecnico-scientifica 11/11/2014)**

## IL RESPONSABILE

(*omissis*)

determina:

1. di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono, pertanto, parte integrante del presente dispositivo;

2. di approvare, ai sensi del punto B. dell'allegato alla deliberazione n. 1469/2008, la revisione, secondo i criteri delle "Linee Guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura", approvate con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 171 del 24 luglio 2012, delle sottocitate schede già approvate, con a fianco indicato il numero di allegato al presente atto, il n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie nonché la relativa determinazione di iscrizione al Repertorio medesimo, quali parti integranti e sostanziali:

- Varietà: POLLO ROMAGNOLO - n. di allegato al presente

atto: 1 - n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: RER A011 - n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: 13830/2009

- Varietà: POLLO MODENESE - n. di allegato al presente atto: 2 - n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: RER A012 - n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: 13830/2009

- Varietà: TACCHINO DI PARMA E PIACENZA - n. di allegato al presente atto: 3 - n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: RER A013 - n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: 13830/2009

- Varietà: OCA ROMAGNOLA - n. di allegato al presente atto: 4 - n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: RER A019 - n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: 13830/2009

- Varietà: TACCHINO ROMAGNOLO - n. di allegato al presente atto: 5 - n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: RER A024 - n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: 16229/2012

3. di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione e nel sito ER AGRICOLTURA E PESCA.



Il Responsabile del Servizio  
Giancarlo Cargioli



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

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

**POLLO ROMAGNOLO RER A011**

POLLO		
<b>Famiglia:</b> Galliformi	<b>Genere:</b> <i>Gallus</i>	<b>Specie:</b> <i>gallus</i>
<b>Nome comune:</b> Romagnola	<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>	
<b>Sinonimi accertati:</b> pollo Romagnolo, gallina Romagnola		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b>		
Data inserimento nel repertorio:		
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. riproduttori</b>	<b>Anno d'insediamento</b>
Az. Agr	50 circa	
Az. Agr.	100 circa	
1)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>		
<b>Incubatoi incaricati della moltiplicazione:</b>		
		
<i>Fioccato argento maschio</i>	<i>Fioccato argento femmina</i>	



*Moschettato argento maschio*



*Moschettato argento femmina*



*Bianco maschio*



*Bianco femmina*



*Perniciato maschio*



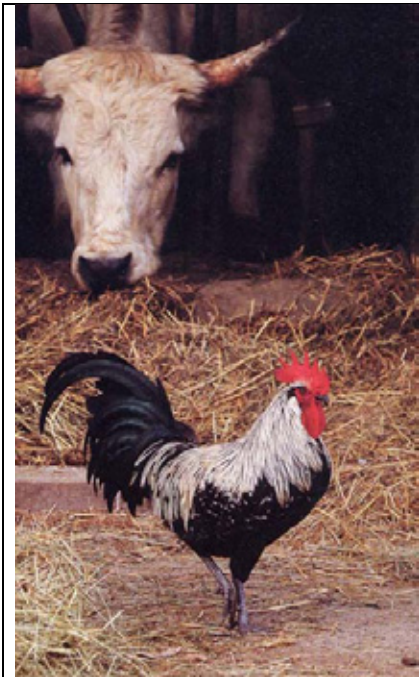
*Perniciato femmina*



*Sparviero femmina*



*Moschettatoargento testa di moro femmina*



*Betulla argento maschio*



*Betulla argento femmina*



*Moschettato oro maschio*



*Moschettato limone testadi moro*

	
<p style="text-align: center;"><b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b></p>	
<p>Nella zona che comprendeva la Romagna, parte dell'Emilia con le province di Ravenna, Forlì, Bologna, estendendosi a Firenze, Arezzo, Pesaro, Urbino e la Repubblica di S. Marino, ossia in quello che fu l'Impero Romano chiamato Flaminia, era diffusa una razza primitiva di pollo piuttosto uniforme nei caratteri, di taglia un poco sotto la media, da alcuni definita il tipo perfetto della gallina di fattoria e per i campi estesi (Trevisani, 1936). La razza Romagnola aveva scheletro ed ossatura fine, era robustissima, vivendo per lo più avvezza alle contrarietà dell'ambiente. Si riparava sugli alberi di alto fusto preferendoli alla clausura del pollaio. Era caratterizzata da una cresta semplice di grandezza media, diritta nel gallo e piegata nella gallina, di colorito rosso intenso, tessitura fine senza presenza di granulazioni. I bargigli erano alquanto sviluppati, gli orecchioni di forma ovale, piccoli, colore crema chiari, lisci, talvolta ombreggiati di blu specie nei soggetti giovani. I tarsi variavano dal giallo puro al giallo maculato, al verdognolo ed al totalmente scuro. La livrea era alquanto varia come dimostrato anche dalle poche foto dell'epoca, ma si può supporre fossero comuni il mantello argentato il grigio "argento fiocchi neri", rosso dorata "oro fiocchi neri", bianco e perniciato. Il peso del gallo andava dai 2,0 ai 2,5 kg, 2,0 kg per la gallina. A quattro mesi i pulcini pesavano circa 1,0-1,5 kg; la fetazione media annuale raggiungeva le 150 uova del peso medio di 60 g. La pelle variava di colore e poteva essere gialla o bianca.</p> <p>Questa razza fu oggetto di selezione sia presso la Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo, sia da parte dell'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Ravenna, che ottenne gruppi omogenei di varietà dorata e grigia. La razza Romagnola, seppur meritevole di maggior considerazione, a causa della sua localizzazione geografica in zone da sempre votate all'allevamento avicolo, subì successivi incroci e fu poi completamente sostituita con razze più precoci e produttive (Pozzi, 1961; Trevisani, 1936; Pascal, 1925; Ghigi, 1930; Clementi, 1950; Cornoldi, 1948).</p>	
<p><b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b></p>	
<p>Vaste aree della Romagna e dell'Emilia</p>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b></p>	
<p>Ghigi A. (1930) GLI ANIMALI DA CORTILE. EDITRICE OPERA NAZIONALE, ROMA.  Ghigi A. (1968) Trattato di Avicoltura. UTET, Torino.  Cornoldi G. (1948) Pollicoltura Moderna. Edagricole, Bologna.</p>	

Clementi F. (1950) La Pollicoltura Italiana III edizione. Editore Novissima Roma  
 Cortese M. (1945) Pollicoltura famigliare e industriale. Hoepli, Milano.  
 Cortese M. (1978) Enciclopedia Dell'Allevatore. Hoepli, Milano.  
 Trevisani G. (1907/1912/1919/1929/1936 ) Pollicoltura. Horpli Edizioni.  
 Vecchi A. (1929) Elementi scientifici di Avicoltura. Cappelli Editore. Bologna.  
 Vecchi A. (1944) Avicoltura. Cappelli Editore, Bologna

### DESCRIZIONE MORFOLOGICA

#### STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza

##### 1 - FORMA

<b>Tronco:</b>	Di forma cilindrica presenta le caratteristiche tipiche del pollo omeosomo, è pertanto da ascrivere a tutti gli effetti al tipo autoctono mediterraneo.
<b>Testa:</b>	La testa si presenta di media grandezza, la cresta è sempre semplice di sviluppo medio grande, eretta nel gallo e ripiegata su un lato della testa nella gallina, specialmente nelle prime fasi della deposizione. La tessitura è fine e senza granulazioni come da descrizione bibliografica. I bargigli sono mediamente sviluppati anche se alcuni galli li presentano di dimensioni superiori alla media. Orecchioni tendenti al bianco puro con alcune tracce rosse, in alcuni soggetti sono presenti i caratteristici riflessi bluastri che secondo molti autori sono riportati come caratteristici della razza.
<b>Becco:</b>	Tutti i soggetti oggetto delle osservazioni presentano un becco grigio bluastro, avorio o di colorazione giallo screziato di bruno
<b>Occhi:</b>	Gli occhi grandi e vivaci sono nella maggior parte dei soggetti di colore bruno, esistono comunque soggetti con occhi arancio e soggetti dall'iride particolarmente scura.
<b>Faccia:</b>	.
<b>Collo:</b>	Di lunghezza media ,armonico presenta una folta mantellina.
<b>Spalle:</b>	Sono mediamente piuttosto larghe e ben arrotondate, solo alcuni soggetti di sviluppo ridotto presentano difetti morfologici riferibili a questa regione.
<b>Dorso:</b>	



<b>Ali:</b>	Le ali si presentano ben aderenti al corpo.
<b>Coda:</b>	La coda è alquanto sviluppata e conferisce agli animali un aspetto elegante e armonico. Le falciiformi del gallo sono piuttosto sviluppate.
<b>Petto:</b>	Pur essendo largo e profondo le masse pettorali non sono eccessivamente sviluppate. Negli animali adulti di età superiore ai dodici mesi, si assiste ad un notevole aumento delle masse pettorali.
<b>Zampe:</b>	I tarsi mediamente lunghi sono di conformazione piuttosto sottile con quattro dita. Il colore è alquanto variabile si può comunque ritenere che nella popolazione in esame il colore prevalente sia il grigio piombo, sono presenti ma solo in forma sporadica i tarsi rosei e quelli maculati piuttosto rari i tarsi gialli.
<b>Ventre:</b>	
<b>Pelle:</b>	Il colore della pelle è nella totalità dei soggetti analizzati bianco avorio.

## 2 - PESI

<b>Maschio:</b>	2,0-2,5 kg maschio
<b>Femmina</b>	1,9 –2,0 kg femmina
<b>Difetti gravi</b>	

## 3 - PIUMAGGIO

<b>Conformazione:</b>	
-----------------------	--

## IV – COLORAZIONI

Colorazioni oro focchi neri, argento focchi neri, moschettata oro ed argento, betulla argento, perniciato molto scuro, bianca, sparviero, barratoargento ed oro,bianco columbia, testa di moro ecc.(le colorazioni non vengono selezionate singolarmente e vengono mantenute tradizionalmente in promiscuità)

Maschio e Femmina	
<b>Piumaggio in generale:</b>	
<b>Piumino:</b>	
<b>Difetti gravi:</b>	
Uova Bianche non inferiori a 55g	
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI .</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)	
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE..</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)	
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA POLLO			
<b>CRESTA forma</b>		<b>CRESTA tessitura</b>	
1 semplice	X	1 con fine granulazione	X
2 rosa con spina lunga		2 perfettamente liscia	X
3 rosa con spina corta		3 corrugata	
4 cresta a coppa		<b>CRESTA dentatura</b>	
5 cresta a farfalla		1 grande dentatura	X
6 cresta a cornetti		2 fine dentatura	
7 cresta a pisello		3 dente triangolare	X
8 cresta a mora		4 dente sottile	
9 cresta a cuscinetto		5 dente lungo	
10 cresta a fragola/noce		6 dente corto	
11 cresta a lamina			
12 assenza di cresta			
13 semplice bifida posteriormente			
14 corona			
<b>ORECCHIONI colore</b>		<b>ORECCHIONI dimensioni</b>	
1 bianco puro	X	1 molto grande	
2 bianco crema	X	2 grande	
3 bianco giallastro	X	3 medio	X
4 bianco bluastro	X	4 piccolo	
5 bianco screziato di rosso		5 molto piccolo	
6 rosso screziato di bianco			
7 rosso			

<b>BARGIGLI</b>		<b>FAVORITI</b>	
1 molto grandi	X	1 presenti	
2 grandi	X	2 assenti	X
3 medi		3 accennati	
4 piccoli		4 in forma di ciuffi auricolari	
5 assenti con giogaia			
<b>BARBA</b>		<b>CIUFFO</b>	
1 assente	X	1 rotondeggiante assai espanso	
2 presente		2 di forma piramidale eretto	
3 accennata		3 ciuffo nucale espanso	
4 molto pronunciata		4 ciuffo nucale accennato	
<b>MUTAZIONI PIUME</b>		<b>MUTAZIONI ANATOMICHE</b>	
1 collo nudo omozigote		1 pentadattilia	
2 collo nudo eterozigote		2 tarsi calzati	
3 penna riccia		3 tarsi corti	
4 penna setosa		4 garretti d'avvoltoio	
5 coda a crescita continua		5 sperone multiplo	
6 abito eclissale		6 assenza di vertebre coccigee	
7 piumaggio femminilizzato		7 sperone singolo	X
8 penna rigida		8 assenza di sperone	
9 penna morbida	X		
<b>MUTAZIONE COLORE PELLE</b>		<b>MUTAZIONE COLORE IRIDE</b>	
1 bianca rosata	X	1 aranciata	X
2 bianca paglierina	X	2 rossastra	X
3 giallastra		3 bianco perlacea	
4 gialla intenso		4 bruna	X
5 pelle nera		5 nera	X
6 carne morata			
7 nero violaceo			
<b>CONFORMAZIONE CORPOREA</b>		<b>LIVREA</b>	
1 razza omeosoma	X	1 monocolore	X
2 razza eterosoma		2 bicolore	X
3 razza mesomorfa		3 con disegno complesso	X
4 razza nana autentica		4 con dimorfismo sex accentuato	X
5 razza nana miniatura		5 senza dimorfismo sex accentuato	
6 razza combattente		6 colorazione classificata	nome:
<b>COLORE GUSCIO UOVA</b>		<b>VELOCITA' DI IMPIUMAMENTO</b>	
1 bianco puro	X	1 molto veloce	X
2 bianco giallastro		2 veloce	
3 leggermente rosato		3 medio	
4 decisamente rosato		4 tardivo	
5 rosso mattone		5 estremamente tardivo	
6 marrone cioccolato		<b>ISTINTO ALLA COVA</b>	
7 verde		1 predisposta alla cova	X
8 bluastro		2 non predisposta alla cova	


COLORE TARSIS		COLORE DEL BECCO	
1 neri		1 giallo	X
2 grigio piombo	X	2 roseo	X
3 neri pianta gialla		3 grigio piombo	X
4 neri pianta rosea		4 corno	
5 rosei	X	5 giallo striato	X
6 rosei grigiastri	X	6 grigio striato	
7 gialli	X	7 nero	
8 verdi	X	CALZATURA DEL TARSO	
9 maculati	X	1 nudo	X
10 tigrati	X	2 leggermente calzato	
11 grigio piombo a pianta rosea		3 calzato	
		4 abbondantemente calzato	



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)**

**POLLO MODENESE RER A012**

POLLO		
<b>Famiglia:</b> Galliformi	<b>Genere:</b> Gallus	<b>Specie:</b> gallus
<b>Nome comune:</b> Modenese		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>
<b>Sinonimi accertati:</b> pollo Modenese, Gallina Modenese, Fulva di Modena		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b>		
Data inserimento nel repertorio:		
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. riproduttori</b>	<b>Anno d'insediamento</b>
Az. Agr	50 circa	
Az. Agr.	100 circa	
1)		
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b>		
<b>Incubatoi incaricati della moltiplicazione:</b>		
		
<i>Maschi e femmine Modenesi</i>		<i>Gruppo riproduttori Modenesi</i>
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>		
<p>Secondo alcuni autori si tratterebbe di una razza primitiva mediterranea sviluppatasi negli anni nella provincia di Modena (Mazzon, 1932). Altri più recenti attribuiscono la nascita della razza Modenese, anche detta Fulva di Modena, ad incroci effettuati intorno al 1940 fra le razze Livorno bianca, Livorno dorata e Megiarola migliorata (razza veneta nota anche come Padovana comune).(Clementi, 1950 ).</p> <p>La razza compare anche in una ricca raccolta iconografica del pittore reggiano Gaetano Chierici (1838-1920), pertanto sembra smentita l'ipotesi di origine da incrocio, almeno nella sua fase</p>		

formativa iniziale, non si può peraltro escludere che le sopradette razze siano intervenute nel miglioramento genetico della stessa .

Bisogna infatti notare che l'utilizzo e la diffusione di galli miglioratori (per lo più Livornesi ad alta produzione), da parte delle istituzioni un tempo presenti sul territorio (pollai Provinciali), determinarono, negli anni, una notevole pressione selettiva volta ad aumentare l'attitudine alla produzione di uova.

Gli aspetti morfologici della razza la collocano nella classe delle razze ovaiole di tipo mediterraneo.

#### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Provincia di Modena

#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

Mazzon I. (1928) Bargigli e Creste. In Bassa Corte,229-231; Genova.

Mazzon I. (1932) Pollicoltura Padovana. Rivista Padova, N. 11,10-26; Padova.

Mazzon I. (1934) Pollicoltura Padovana. Tipografia Antoniana, Padova.

Clementi F. (1950) La Pollicoltura Italiana III edizione. Editore Novissima Roma

Cortese M. (1945) Pollicoltura familiare e industriale. Hoepli, Milano.

Cortese M. (1978) Enciclopedia Dell'Allevatore. Hoepli, Milano.

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA</b>	
<b>STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza</b>	
<b>1 - FORMA</b>	
<b>Tronco:</b>	Di forma cilindrica presenta le caratteristiche tipiche del pollo omeosomo, è pertanto da ascrivere a tutti gli effetti al tipo autoctono mediterraneo
<b>Testa:</b>	La testa si presenta di grandezza medio grande, la cresta è sempre semplice di grande sviluppo, eretta nel gallo e ripiegata su un lato della testa nella gallina, specialmente nelle prime fasi della deposizione. La tessitura è media con presenza di fine granulazione. I bargigli sono molto sviluppati e specialmente i galli li presentano di dimensioni superiori alla media. Orecchioni tendenti al bianco giallastro con alcune tracce rosse
<b>Becco:</b>	Tutti i soggetti oggetto delle osservazioni presentano un becco invariabilmente giallo screziato a volte di bruno
<b>Occhi:</b>	Gli occhi grandi e vivaci sono di colore bruno arancio..
<b>Faccia:</b>	.
<b>Collo:</b>	Di lunghezza medio corto, armonico presenta una folta mantellina.
<b>Spalle:</b>	Sono mediamente piuttosto larghe e ben arrotondate.
<b>Dorso:</b>	
<b>Ali:</b>	Le ali si presentano ben aderenti al corpo,
<b>Coda:</b>	la coda è sviluppata. Le falciformi del gallo sviluppate ma molto meno accentuate rispetto a razze analoghe.
<b>Petto:</b>	Pur essendo largo e profondo le masse pettorali non sono eccessivamente sviluppate.
<b>Zampe:</b>	I tarsi mediamente lunghi sono di conformazione piuttosto sottile con quattro dita. Il colore è invariabilmente giallo intenso e subisce variazione solo nelle galline sottoposte

	a lunghi cicli produttivi.
<b>Ventre:</b>	
<b>Pelle:</b>	Il colore della pelle è nella totalità dei soggetti analizzati gialla con variazione di intensità a seconda del regime alimentare.
<b>2 - PESI</b>	
<b>Maschio:</b>	2,5–3,2 kg
<b>Femmina</b>	1,9–2,6 kg
<b>Difetti gravi</b>	
<b>3 - PIUMAGGIO</b>	
<b>Conformazione:</b>	
<b>IV – COLORAZIONI</b>	
colorazione Dorata frumento e Dorata frumento blu.	
<b>Maschio e Femmina</b>	
<b>Piumaggio in generale:</b>	
<b>Piumino:</b>	
<b>Difetti gravi:</b>	
Uova Bianche non inferiori a 55g	
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI .</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)	
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE..</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)	
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)	



<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA POLLO</b>			
<b>CRESTA forma</b>		<b>CRESTA tessitura</b>	
1 semplice	X	1 con fine granulazione	X
2 rosa con spina lunga		2 perfettamente liscia	
3 rosa con spina corta		3 corrugata	
4 cresta a coppa		<b>CRESTA dentatura</b>	
5 cresta a farfalla		1 grande dentatura	X
6 cresta a cornetti		2 fine dentatura	
7 cresta a pisello		3 dente triangolare	X
8 cresta a mora		4 dente sottile	
9 cresta a cuscinetto		5 dente lungo	
10 cresta a fragola/noce		6 dente corto	
11 cresta a lamina			
12 assenza di cresta			
13 semplice bifida posteriormente			
14 corona			
<b>ORECCHIONI colore</b>		<b>ORECCHIONI dimensioni</b>	
1 bianco puro	X	1 molto grande	
2 bianco crema	X	2 grande	X
3 bianco giallastro		3 medio	
4 bianco bluastro		4 piccolo	
5 bianco screziato di rosso		5 molto piccolo	
6 rosso screziato di bianco			
7 rosso			
<b>BARGIGLI</b>		<b>FAVORITI</b>	
1 molto grandi	X	1 presenti	
2 grandi		2 assenti	X
3 medi		3 accennati	
4 piccoli		4 in forma di ciuffi auricolari	
5 assenti con giogaia			
<b>BARBA</b>		<b>CIUFFO</b>	
1 assente	X	1 rotondeggiante assai espanso	
2 presente		2 di forma piramidale eretto	
3 accennata		3 ciuffo nucale espanso	
4 molto pronunciata		4 ciuffo nucale accennato	
<b>MUTAZIONI PIUME</b>		<b>MUTAZIONI ANATOMICHE</b>	
1 collo nudo omozigote		1 pentadattilia	
2 collo nudo eterozigote		2 tarsi calzati	
3 penna riccia		3 tarsi corti	
4 penna setosa		4 garretti d'avvoltoio	
5 coda a crescita continua		5 sperone multiplo	
6 abito eclissale		6 assenza di vertebre coccigee	
7 piumaggio femminilizzato		7 sperone singolo	X
8 penna rigida		8 assenza di sperone	
9 penna morbida	X		

<b>MUTAZIONE COLORE PELLE</b>		<b>MUTAZIONE COLORE IRIDE</b>	
1 bianca rosata		1 aranciata	X
2 bianca paglierina		2 rossastra	X
3 giallastra		3 bianco perlacea	
4 gialla intenso	X	4 bruna	
5 pelle nera		5 nera	
6 carne morata			
7 nero violaceo			
<b>CONFORMAZIONE CORPOREA</b>		<b>LIVREA</b>	
1 razza omeosoma	X	1 monocolore	
2 razza eterosoma		2 bicolore	X
3 razza mesomorfa		3 con disegno complesso	X
4 razza nana autentica		4 con dimorfismo sex accentuato	X
5 razza nana miniatura		5 senza dimorfismo sex accentuato	
6 razza combattente		6 colorazione classificata	nome:
<b>COLORE GUSCIO UOVA</b>		<b>VELOCITA' DI IMPIUMAMENTO</b>	
1 bianco puro	X	1 molto veloce	
2 bianco giallastro		2 veloce	X
3 leggermente rosato		3 medio	
4 decisamente rosato		4 tardivo	
5 rosso mattone		5 estremamente tardivo	
6 marrone cioccolato		<b>ISTINTO ALLA COVA</b>	
7 verde		1 predisposta alla cova	
8 bluastro		2 non predisposta alla cova	
<b>COLORE TARSI</b>		<b>COLORE DEL BECCO</b>	
1 neri		1 giallo	X
2 grigio piombo		2 roseo	
3 neri pianta gialla		3 grigio piombo	
4 neri pianta rosea		4 corno	
5 rosei		5 giallo striato	X
6 rosei grigiastri		6 grigio striato	
7 gialli	X	7 nero	
8 verdi		<b>CALZATURA DEL TARSO</b>	
9 maculati		1 nudo	X
10 tigrati		2 leggermente calzato	
11 grigio piombo a pianta rosea		3 calzato	
		4 abbondantemente calzato	



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)**

**TACCHINO DI PARMA E PIACENZA RER A013**

<b>TACCHINO</b>		
<b>Famiglia:</b> Galliformi	<b>Genere:</b> <i>Meleagris</i>	<b>Specie:</b> <i>gallopavo</i>
<b>Nome comune:</b> Tacchino di Parma e Piacenza		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>
<b>Sinonimi accertati:</b>		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b>		
Data inserimento nel repertorio:		
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. riproduttori</b>	<b>Anno d'insediamento</b>
Az. Agr	50 circa	
Az. Agr.	100 circa	
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b>		
<b>Incubatoi incaricati della moltiplicazione:</b>		
		
Femmina	Maschio	
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>		
Trattando questa popolazione, si parla di una taglia alquanto più grossa rispetto agli altri tacchini locali, ad un piumaggio per lo più grigiastro, privo dei riflessi cangianti e quindi non suscettibile ad essere confuso con un		

tacchino di colorazione Bronzata. La pelle del tacchino di Parma e Piacenza è di un bianco intenso, tanto che le carcasse di questi animali venivano facilmente distinte dai tacchini di Romagna, dotati spesso di pelle giallastra (Vecchi A., 1944; Cornoldi G., 1965).

#### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Provincia di Parma e Piacenza. In particolare nelle aree collinari e montane

#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

Ghigi A. (1936) Faraone e Tacchini. Hoepli, Milano.  
Savorelli G. (1928) Il Tacchino. In Bassa Corte, 222-224; Genova. Savorelli G. (1928).  
Il Tacchino. In Bassa Corte, 303-304; Genova. Savorelli G. (1929).  
Il Tacchino. In Bassa Corte, 125-128; Genova.  
Cornoldi G. (1948) Pollicoltura Moderna. Edagricole, Bologna.  
Cornoldi G. (1965) Il Tacchino. Edagricole.

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA****STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 - FORMA**

<b>Tronco:</b>	cilindrico, leggermente inclinato verso la groppa
<b>Testa:</b>	di media grandezza.
<b>Becco:</b>	piuttosto corto ma forte e leggermente curvo di colore corno
<b>Occhi:</b>	. grandi, molto vivaci da bruno scuro a nero con pupilla prominente.
<b>Faccia:</b>	Caruncole: di medio sviluppo, i coralli presentano granulazione piuttosto fine, di colore rosso tendente dal bluastro al bianco secondo il grado di eccitazione dell'animale. Il processo erettile della fronte, molto più sviluppato nel maschio, si presenta pendente durante la parata nuziale mentre viene represso durante l'alimentazione..
<b>Collo:</b>	di lunghezza media ed arcuato. Presenta caruncole nella parte craniale; nella parte ventro-craniale è presente una larga giogaia di pelle nuda maggiormente sviluppata nel maschio.
<b>Spalle:</b>	larghe e ben arrotondate.
<b>Dorso:</b>	lungo, largo convesso ed inclinato verso la groppa.
<b>Ali:</b>	ben aderenti portate chiuse.
<b>Coda:</b>	grande con attaccatura larga portata ben aperta a ventaglio quando il soggetto è eccitato.
<b>Petto:</b>	largo e profondo. Muscolatura ben evidente.
<b>Zampe:</b>	piuttosto corte, generalmente con quattro dita. I tarsi si presentano chiari.
<b>Ventre:</b>	Ventre: poco sviluppato.
<b>Pelle:</b>	morbida sottile bianchiccia, a volte giallo pallido.

**2 – PESI**

<b>Maschio:</b>	kg 12,0
-----------------	---------

<b>Femmina</b>	kg 6,5
<b>Difetti gravi</b>	
<b>3 – PIUMAGGIO</b>	
<b>Conformazione:</b>	
<b>IV - COLORAZIONI</b>	
<b>Maschio e Femmina</b>	
<b>Piumaggio in generale:</b>	<p>Nel collo, parte delle penne non in vista nera, la superficie in vista di ogni penna grigio acciaio che si avvicina al bianco e termina con una stretta banda nera che aumenta in larghezza avvicinandosi al dorso. Il dorso è nero metallico intenso assolutamente senza tracce di riflessi bronzee; sella nera, ogni penna termina con una larga banda grigio acciaio che si avvicina al bianco, la banda chiara aumenta in larghezza avvicinandosi alle copritrici della coda. Spalle e piccole copritrici grigio acciaio chiaro, che terminano con una stretta banda nera; le grandi copritrici grigio acciaio chiaro con alla fine una netta banda nera; ad ala chiusa si forma una larga banda attraverso l'ala che, come un nastro, le separa dalle remiganti secondarie. Tutte le remiganti primarie, in tutta la loro lunghezza, sono disegnate con nette barre parallele alternativamente nere e bianche di uguale larghezza. Anche nelle remiganti secondarie presentano nette barre parallele, bianche e nere, che si alternano; nelle penne più alte e più corte la barra nera prende riflessi grigio acciaio chiaro e la barra bianca diventa meno netta( esistono soggetti con remiganti a barratura imprecisa o con ala nera). Nella coda, le timoniere, le grandi e piccole copritrici sono nero opaco, ogni penna regolarmente disegnata con linee parallele marrone rossiccio, vicino alla fine della penna una larga banda nero metallico, assolutamente senza sfumature bronzee termina in una larga orlatura grigio acciaio che si avvicina al bianco.</p> <p>Nel petto, la superficie del piumaggio non in vista è nera, ogni penna termina con una larga banda grigio argento chiaro che diventa più scuro verso il ventre; alla gola ogni penna termina con una netta, stretta banda nera e si allarga gradatamente scendendo verso il basso. Parte dietro le cosce nero opaco, ogni penna</p>

		<p>termina con una netta banda bianca. Ventre nero che termina con bianco. Le cosce sono di colore nero intenso con orlo grigio acciaio; i tarsi e le dita nei soggetti maturi sono color salmone intenso; nei soggetti giovani sono scuri tendenti al salmone. Il piumino è color ardesia molto scuro. Nella femmina il piumaggio è uguale a quello del maschio in tutte le parti eccetto che sul dorso, dove l'orlatura nera finirà in corrispondenza della mantellina; da lì le penne dovrebbero iniziare a terminare con un netto orlo bianco di larghezza media. L'orlatura del petto cambia gradatamente verso il bianco e gradualmente, verso il ventre, si allarga</p> <p>Pulcini: piumino bruno variegato, tendenzialmente più chiaro rispetto al pulcino bronzato</p> <p>I tacchinotti sono grigio scuro.</p> <p>La colorazione è pressoché identica a quella del tacchino di razza Narragansett (razza pesante di origine USA).</p>	
<b>Difetti gravi:</b>			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI .</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE..</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA TACCHINO</b>			
<b>DIMENSIONI</b>		<b>COLORE PELLE</b>	
1 piccole		1 bianca	X
2 medie	X	2 gialla	
3 grandi		3 paglierina	X
4 molto grandi		<b>COLORE TARSI</b>	
<b>CIUFFO</b>		1 violacei	
1 presente		2 neri	
2 assente		3 corno	X

<b>COMPORAMENTO RIPRODUTTIVO</b>		4 rosei	X
1 con istinto alla cova	X	<b>COLORE PULCINO</b>	
2 senza istinto alla cova		1 uniforme	
3 con riproduzione naturale	X	2 striato	
4 con necessita' di fecondazione assistita		3 screziato	X
<b>LIVREA</b>		<b>CARUNCOLE</b>	
1 monocolore		1 molto sviluppate	
2 bicolore		2 mediamente sviluppate	X
3 con disegno complesso	X	3 poco sviluppate	
4 remiganti monocolore			
5 remiganti barrate	X		







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)**

**OCA ROMAGNOLA RER A019**

OCA		
<b>Famiglia:</b> Anseriformi	<b>Genere:</b> <i>Anser</i>	<b>Specie:</b> <i>anser</i>
<b>Nome comune:</b> Oca Romagnola		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>
<b>Sinonimi accertati:</b> Oca di Roma, Oca di Cotignola, Oca Italiana		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b>		
Data inserimento nel repertorio:		
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. riproduttori</b>	<b>Anno d'insediamento</b>
Az. Agr	50 circa	
Az. Agr.	100 circa	
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>		
<b>Incubatoi incaricati della moltiplicazione:</b>		
		
<b>Romagnola</b>	<b>Romagnola con ciuffo</b>	

	
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>	
<p>Animale piuttosto voluminoso, elegante e armonico nelle sue parti sembra sia originario dei dintorni del Ravennate che nel passato erano occupati da grandi lagune. L'oca Romagnola si allevava oltre la provincia di Ravenna pure in quella di Forlì, ma anche a Bologna e a Ferrara. Fu presentata ufficialmente dall'Italia come razza pura alla II Esposizione Mondiale di Avicoltura di Barcellona nel Maggio del 1924 e sembra fu in questa occasione che piacque per patriottismo chiamarla oca di Roma (Toschi A., 1971; Balasini D., 1995; A.A.V.V., 1996). L'oca Romagnola, proprio a causa di questa nuova denominazione fu molto apprezzata durante questa manifestazione, tanto che i vari visitatori domandavano con interesse se fosse della razza che salvò il Campidoglio. La questione probabilmente non avrà mai chiarimento, visto che scrittori dell'epoca romana quali Lucrezio parlano di questa oca descrivendola bianca, mentre Virgilio parla di oche dalle piume argentate (Cipriani G., 1987; Savorelli G., 1927,1928; Zanoni G., 1950; Pozzi G., 1959). L'oca Romagnola, sotto la denominazione di oca di Roma, superò le frontiere italiane per essere soggetta ad una attenta selezione, soprattutto da parte degli inglesi che parlano però di una sua introduzione in Gran Bretagna precedente alla presentazione come razza (1903). L'oca di Roma è attualmente presente nello Standard Inglese come fu importata all'epoca ed è quindi una piccola oca a livrea bianca piuttosto compatta nelle forme, del peso di 5-6 kg nel maschio, 4-5 kg nella femmina. L'oca di Roma viene pure allevata con un suo standard negli Stati Uniti, dove, intensificando la selezione sulla caratteristica ciuffo si sono ottenuti soggetti esteticamente molto belli; negli Stati Uniti si sono inoltre selezionate altre colorazioni oltre quella bianca. Purtroppo in Italia la selezione di questa pregiata razza, che aveva come sua caratteristica principale una fecondità fuori dal comune è andata via via affievolendosi, tanto che attualmente è estremamente difficile imbattersi in animali di razza pura. Gli allevatori italiani hanno infatti preferito insanguare questa razza con oche tedesche di maggior mole (Emden), andando a rovinare le caratteristiche peculiari della razza. L'attuale Standard Italiano Razze Avicole (FIAV) comprende attualmente questa razza:</p>	
<b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>	
<p>Provincia di Ravenna pure in quella di Forlì, ma anche a Bologna e a Ferrara.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>	
<p>Savorelli G. (1927) L'Oca Romagnola. In Bassa Corte, 77- 80; Genova.  Savorelli G. (1927) L'Oca Romagnola. In Bassa Corte, 77- 80; Genova.  Savorelli G. (1928) L'oca Romagnola. In Bassa Corte, 112-118; Genova.  Cortese M. (1945) Pollicoltura familiare e industriale. Hoepli, Milano.  Cortese M. (1978) Enciclopedia Dell'Allevatore. Hoepli, Milano.  Toschi A. (1971) Allevamento dell'oca. Edagricole, Bologna.</p>	

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA</b>	
<b>STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza</b>	
<b>1 - FORMA</b>	
<b>Tronco:</b>	largo, profondo, leggermente inclinato verso dietro.
<b>Testa:</b>	larga, arrotondata, ben proporzionata. Può presentare un piccolo ciuffo.
<b>Becco:</b>	di media lunghezza, con la linea superiore quasi dritta, all'attaccatura più alto che largo e che continua la linea della testa. Colore da rosato ad arancio/rossastro con unghiate rosa/biancastra.
<b>Occhi:</b>	posizionati alti, rotondi, di colore grigio chiaro con caruncola oculare rosso/arancio.
<b>Faccia:</b>	guance poco sviluppate.
<b>Collo:</b>	forte e lungo, regolarmente cilindrico, più robusto verso l'attaccatura al tronco, portamento elegante.
<b>Spalle:</b>	larghe.
<b>Dorso:</b>	dritto, pieno e largo, nel maschio leggermente inclinato verso la coda.
<b>Ali:</b>	grandi e lunghe, portate alte, parallele e ben aderenti al corpo.
<b>Coda:</b>	segue la linea del dorso, corta ma non troppo, con estremità arrotondata.
<b>Petto:</b>	profondo, largo, ben arrotondato, piuttosto basso, senza chiglia.
<b>Zampe:</b>	gambe muscolose, ben sviluppate, posizionate larghe e ben in appiombo, ricoperte dal piumaggio dei fianchi; tarsi moderatamente corti, di ossatura piuttosto fine, colore da arancio ad arancio/rosato.
<b>Ventre:</b>	pieno e largo, senza fanone. Ammesso accenno di fanone unico, accettabile un po' più pronunciato nei soggetti di più anni.
<b>Pelle:</b>	biancastra.

**2 - PESI**

<b>Maschio:</b>	kg. 5,5 - 6,5
<b>Femmina</b>	kg. 4,5 - 5,3
<b>Difetti gravi</b>	Peso eccessivo, soggetti troppo grassi; presenza di giogaia o chiglia pronunciata; ali che si incrociano; ali rovesciate; doppio fanone.

**3 - PIUMAGGIO**

<b>Conformazione:</b>	Penne larghe, arrotondate, con abbondante piumino. Lucente , più rigido e serrato al corpo nella parte superiore e più fitto ed abbondante nella parte inferiore.
-----------------------	---

**IV - COLORAZIONI****bianca**

<b>Maschio e Femmina</b>	
<b>Piumaggio in generale:</b>	bianco puro.
<b>Piumino:</b>	Bianco.
<b>Difetti gravi:</b>	qualsiasi macchia di colore; riflessi giallastri; piumino grigio.

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

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE..**  
Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

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



<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA OCA</b>			
<b>DIMENSIONI</b>		<b>FANONE</b>	
1 piccole		1 assente	X
2 medie	X	2 accennato	
3 grandi		3 presente singolo	
4 molto grandi		4 presente doppio	
		5 doppio molto accentuato	
<b>MUTAZIONI ANATOMICHE</b>		<b>ORIGINE ZOOLOGICA</b>	
1 ciuffo	X	1 oca comune	X
2 giogaia		2 oca cignoide	
3 tubercolo frontale		3 oca (Anser x Cignoides)	
4 tratto d'anguilla			
5 costolature del collo	X		
6 piumaggio arricciato			
<b>COLORE BECCO</b>		<b>COLORE TARSI</b>	
1 aranciato	X	1 aranciati	X
2 roseo		2 rosei	
3 nero			
4 unghiato nero			
5 unghiato chiaro	X		
<b>LIVREA</b>		<b>COLORE IRIDE</b>	
1 monocolore	X	1 azzurra	X
2 bicolore		2 grigia	X
3 pezzata regolare		3 bruna	
4 pezzata irregolare		4 nera	
5 autosessata	X		
6 con disegno complesso			



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)**

**TACCHINO ROMAGNOLO RER A024**

<b>TACCHINO</b>		
<b>Famiglia:</b> Galliformi	<b>Genere:</b> <i>Meleagris</i>	<b>Specie:</b> <i>gallopavo</i>
<b>Nome comune:</b> Tacchino Romagnolo	<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>	
<b>Sinonimi accertati:</b> Tacchino di Romagna		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b>		
Data inserimento nel repertorio:		
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. riproduttori</b>	<b>Anno d'insediamento</b>
Az. Agr	50 circa	
Az. Agr.	100 circa	
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b>		
<b>Incubatoi incaricati della moltiplicazione:</b>		
		
Femmina	Maschio	

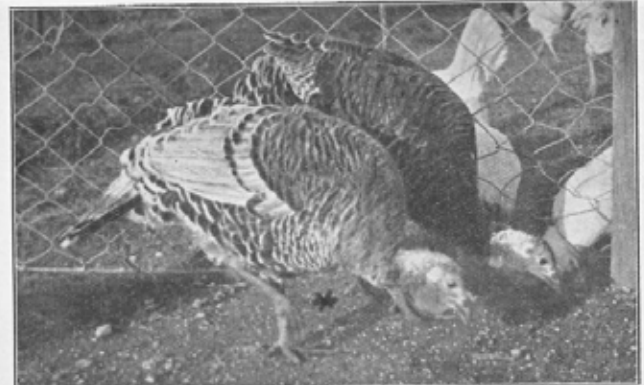


Fig. 153 - Tacchina di Romagna in primo piano e tacchina incrociata con selvatica in secondo piano (Orig.).

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Il Tacchino di Romagna non ha caratteri ben definiti per quanto riguarda la colorazione. Autori del passato affermano che derivasse da più razze fra loro meticciate, incrociate e trascurate da tempo.

Il peso è per lo più ridotto (4-7 kg in media, con punte massime di 8-9 kg ad un anno di età.); generalmente la pelle è gialla paglierina.

Questo carattere, che poteva ad alcuni risultare gradito, era però sgradito dalla maggior parte dei commercianti di pollame, poiché toglieva uniformità al prodotto; pertanto anche le cronache dell'epoca mettono in evidenza il minor prezzo al quale venivano acquistati questi animali (Vecchi A., 1944; Cornoldi G., 1965).

Il tacchino Romagnolo aveva un'ottima reputazione sui mercati di Parigi e Londra, dove si apprezzavano animali di taglia ridotta e di circa 2,5-3 Kg di peso.

Da documentazioni fotografiche dell'epoca sembra che il tacchino fosse utilizzato nell'incubazione delle uova, e che tale pratica fosse estremamente diffusa in Romagna, tanto che in ampi casali di campagna intere stanze venivano riempite di ceste nelle quali le tacchine si dedicavano alla cova (Savorelli G., 1928, 1929).



Allevamento del T. di Romagna nel 1927

Colorazioni molto comuni di tale gruppo etnico erano: bianco picchiettato di nero, bianco picchiettato di rosso, bronzato ad ali nere, grigiastro (perniciato argento a maglie nere), variopinto (combinazione di toni rossi e bianchi), screziato con aree del piumaggio simili a quelle del pavone (ossia con iridescenze cangianti), rosso paonazzo, nero sbiadito. (Tortorelli N., 1926)

Il Babini di Russi (noto centro di allevamento sito in Romagna) parla pure diffusamente di un ottimo incrocio (Inglese X Romagnolo) che raggiungeva i 9-10 kg, dove per "Inglese" si intendeva un grosso tacchino dal piumaggio totalmente bianco.

**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

La zona di allevamento di questa razza era tipicamente tutta la Romagna. Tale razza era però diffusa anche in parte dell'Emilia fino ad interessare parzialmente anche la provincia di Reggio Emilia.

Il limite di espansione della popolazione arrivava fino alla popolazione contigua del Tacchino di Parma e Piacenza, distinguibile per la maggiore mole, la pelle bianca e l'unica livrea.

**BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

Ghigi A. (1936) Faraone e Tacchini. Hoepli, Milano.

Savorelli G. (1928) Il Tacchino. In Bassa Corte, 222-224; Genova. Savorelli G. (1928).

Il Tacchino. In Bassa Corte, 303-304; Genova. Savorelli G. (1929).

Il Tacchino. In Bassa Corte, 125-128; Genova.

Cornoldi G. (1948) Pollicoltura Moderna. Edagricole, Bologna.

Cornoldi G. (1965) Il Tacchino. Edagricole.

Tortorelli N., (1926) Zootechnia

Vecchi A. (1944) Avicoltura



**DESCRIZIONE MORFOLOGICA****STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 - FORMA**

<b>Tronco:</b>	cilindrico, leggermente inclinato verso la groppa
<b>Testa:</b>	di medio piccola grandezza.
<b>Becco:</b>	piuttosto corto ma forte e leggermente curvo di colore corno
<b>Occhi:</b>	grandi, molto vivaci da bruno scuro a nero con pupilla prominente.
<b>Faccia:</b>	Caruncole: di medio sviluppo, i coralli presentano granulazione piuttosto fine, di colore rosso tendente dal bluastro al bianco secondo il grado di eccitazione dell'animale. Il processo erettile della fronte, molto più sviluppato nel maschio, si presenta pendente durante la parata nuziale mentre viene retratto durante l'alimentazione..
<b>Collo:</b>	di lunghezza media ed arcuato. Presenta caruncole nella parte craniale; nella parte ventro-craniale è presente una larga giogaia di pelle nuda maggiormente sviluppata nel maschio.
<b>Spalle:</b>	larghe e ben arrotondate.
<b>Dorso:</b>	lungo, largo convesso ed inclinato verso la groppa.
<b>Ali:</b>	ben aderenti portate chiuse.
<b>Coda:</b>	grande con attaccatura larga portata ben aperta a ventaglio quando il soggetto è eccitato.
<b>Petto:</b>	largo e profondo. Muscolatura ben evidente.
<b>Zampe:</b>	piuttosto corte, generalmente con quattro dita. I tarsi si presentano chiari e di un rosa acceso nel periodo riproduttivo.
<b>Ventre:</b>	Ventre: poco sviluppato.
<b>Pelle:</b>	morbida sottile giallo acceso, a volte giallo pallido paglierino. (la pigmentazione può essere influenzata dal regime alimentare ricco di carotenoidi)

**2 – PESI**

<b>Maschio:</b>	kg 7,0 9,0 max
<b>Femmina</b>	kg 4,0 6,0
<b>Difetti gravi</b>	Peso eccessivo, pelle non pigmentata

**3 – PIUMAGGIO**

<b>Conformazione:</b>	
-----------------------	--

**IV - COLORAZIONI**

<b>Maschio e Femmina</b>	
<b>Piumaggio in generale:</b>	<p>Sono ammesse diverse colorazioni che in parte potrebbero renderlo simile ad altre razze autoctone del nostro paese. Tuttavia la mole degli animali, particolarmente ridotta e la particolare pigmentazione della pelle, risultano i migliori parametri per una distinzione netta di questa popolazione.</p> <p>bianco picchiettato di nero (sotto forma di screziatura o di disegno classico “ermellinato” bianco picchiettato di rosso bronzato ad ali nere grigiastro(perciniato argento a maglie nere), variopinto(combinazione di toni neri,rossi e bianchi) il così detto calico screziato con aree del piumaggio simili a quelle del pavone( ossia con irridescenze cangianti), rosso paonazzo (colore rosso uniforme e sostenuto su tutto il corpo) nero sbiadito (colore nero inchiostro privo di particolare irridescenza)</p> <p>(Tortorelli N.,1926)</p>
	<p>In ragione delle particolari livree presenti generalmente le remiganti primarie e secondarie delle ali sono prive del classico disegno a strisce alterne(barrature)</p>
<b>Difetti gravi:</b>	<p>Non essendo popolazione selezionata per colorazione spesso i colori possono mancare di uniformità che è tipica di razze fissate nello standard e nel fenotipo di colorazione. Barrature nelle ali non sono ammesse.</p>

<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI .</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE..</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA TACCHINO</b>			
<b>DIMENSIONI</b>		<b>COLORE PELLE</b>	
1 piccole	X	1 bianca	
2 medie	X	2 gialla	X
3 grandi		3 paglierina	X
4 molto grandi		<b>COLORE TARSI</b>	
<b>CIUFFO</b>		1 violacei	X
1 presente		2 neri	X
2 assente		3 corno	X
<b>COMPORTAMENTO RIPRODUTTIVO</b>		4 rosei	X
1 con istinto alla cova	X	<b>COLORE PULCINO</b>	
2 senza istinto alla cova		1 uniforme	X
3 con riproduzione naturale	X	2 striato	X
4 con necessita'di fecondazione assistita		3 screziato	X
<b>LIVREA</b>		<b>CARUNCOLE</b>	
1 monocolore	X	1 molto sviluppate	
2 bicolore	X	2 mediamente sviluppate	X
3 con disegno complesso	X	3 poco sviluppate	
4 remiganti monocolore	X		
5 remiganti barrate			

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 18 MARZO 2015, N. 3178

**L.R. 1/2008. Approvazione della revisione delle schede di varietà vegetali già iscritte al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie secondo "Le linee per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura" di cui al Decreto del MIPAAF n. 171/2012. (seduta della Commissione tecnico-scientifica 11/11/2014)**

IL RESPONSABILE

(*omissis*)

determina:

1. di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono, pertanto, parte integrante del presente dispositivo;
2. di approvare, ai sensi del punto B. dell'allegato alla deliberazione n. 1469/2008, la revisione, secondo i criteri delle "Linee Guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura", approvate con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 171 del 24 luglio 2012, delle sottocitate schede già approvate - quali parti integranti e sostanziali

al presente atto - con a fianco indicato il numero di allegato, il n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie nonché la relativa determinazione di iscrizione al Repertorio medesimo:

Varietà: FOGARINA - n. di allegato al presente atto: 1 - n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: RER V037 - n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: 14800/2010

Varietà: SCARSAGOGLIA - n. di allegato al presente atto: 2 - n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: RER V048 - n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: 14800/2010

Varietà: MALIGIA - n. di allegato al presente atto: 3 - n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: RER V054 - n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: 14800/2010

3. di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione e nel sito ER AGRICOLTURA E PESCA.


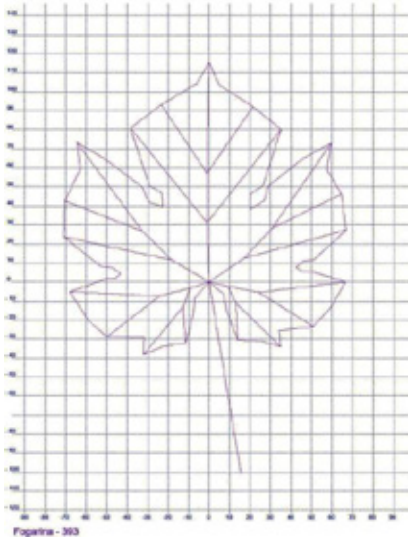
Il Responsabile del Servizio  
Giancarlo Cargioli



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

**SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**FOGARINA RER V037**

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> FOGARINA N.		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 393
<b>Sinonimi accertati:</b> Fogarina di Gualtieri, Uva Fogarina		
<b>Sinonimie errate:</b> Tinturia, Jacquez		
<b>Denominazioni dialettali locali (indicare la località):</b>		
<b>Rischio di erosione:</b> Medio-elevato		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: / /2014
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Diverse aziende nel Reggiano, località Gualtieri	5-6000	2004-2009
2) Campo collezione Tebano di Faenza (RA)	5	2007
3)		
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza – RA (Materiale replicato da campo sperimentale presso Villa Levi a Coviolo). Nella collezione 1972 erano presenti piante indicate come Fogarina, che in realtà sono Jacquez e sono state replicate anche nella collezione 2007.		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	

**Foglia****Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Viene chiamata anche Fogarina di Gualtieri, perché il comprensorio di questo Comune rappresenta l'area storica di diffusione della varietà che, secondo il Bellini (1924), fu scoperta casualmente da un certo Carlo Simonazzi, nel novembre del 1820, nell'area golenale del Crostolo, mentre stava pescando: egli fu attratto da una vite molto rigogliosa che portava numerosi grappoli ancora straordinariamente sani vista la stagione avanzata. Trapiantò la vite nel suo podere non distante e negli anni a seguire ne ottenne ottima e abbondante uva a maturazione molto tardiva (fine novembre) e tale da poter essere conservata in grappoli fino a Natale. Successivamente l'agricoltore Rossi Domenico, convinto dei pregi del vitigno, ne curò la diffusione con l'innesto nel suo fondo di Gualtieri. Nel 1924 nel comune di Gualtieri si producevano circa 50 mila quintali di Fogarina (Grego, 1968; Dolcini *et al.*, 1967).

In uno scritto del 1905 del Mossini di Guastalla, invece, si legge che la Fogarina sarebbe stata trasportata qualche secolo prima, da un'alluvione del Po in un bosco guastallese detto Fogarin, da cui il suo nome. Ma, secondo il prof. Jacopo Ravà, la denominazione di «Fogarina» deriverebbe dal fatto che questa uva è capace di dare vigore, fuoco, alle altre uve più scadenti, le quali da sole darebbero vini fiacchi e poco serbevoli (Dolcini *et al.*, 1967).

A documentare il posto di rilievo della Fogarina in Emilia Romagna all'inizio del XX secolo si può citare l'elenco delle principali varietà di uva coltivate nelle varie regioni d'Italia, curato da Domizio Cavazza (1923), la dettagliata descrizione del Marzotto (1925) e un articolo del Toni (1927) che tratteggia piuttosto bene la situazione della viticoltura emiliano-romagnola: dopo Ancellotta, la varietà più coltivata in provincia di Reggio Emilia era la Fogarina “..... vitigno di grande produzione che dà un vino ricco di acidità fissa e volatile, usato da taglio per dare vivezza di colore e serbevolezza. Nei comuni di Gualtieri, Boretto, Brescello, questo vitigno raggiunge l'80 per cento, ed è, come l'Ancellotta, sparso un po' in tutta la provincia e nelle province limitrofe”.

Sovente la Fogarina veniva confusa con il Raboso veronese, con cui presenta dei tratti comuni, ma intorno al 1960 Cosmo e Polsinelli redassero una dettagliata descrizione ampelografica del primo vitigno, confutando definitivamente la coincidenza varietale.

Un lavoro di Grego, pubblicato nel 1968, attesta la tipologia di vini che si ottenevano col vitigno Fogarina e la sua diffusione: “Ricordo inoltre i vini di Fogarina, dal colore rosso intenso, di alta acidità fissa, di buona gradazione alcolica e che vanno al taglio con vini molli per donar vivacità e la cui produzione è tipica delle zone della bassa pianura, nel settore di Fabbrico, Rolo, Luzzara, Gualtieri e Guastalla. .... Fra i vitigni che spiccano per la loro produzione qualitativa e per una certa diffusione vi è la Fogarina, detta anche «Fogarina di Gualtieri». Da oltre 60 anni la Fogarina si è diffusa oltre che nei comuni menzionati, anche nelle vicine province di Modena e Mantova. La Fogarina che ha molta somiglianza col vitigno «Canaiolo» ha il suo optimum nei terreni alluvionali del Po e del basso Enza, e sino al 1927 ebbe una zona tipica di produzione prevalente che costituiva ben l'80% della produzione totale della bassa reggiana; la produzione allora si aggirava mediamente sui 50.000 q annui, mentre oggi la coltura del vitigno è andata notevolmente

contraendosi, sostituita man mano dal nuovo vitigno «Uva d'oro gentile», le cui caratteristiche qualitative di produzione e di conservazione sono superiori e più apprezzate. La Fogarina dà vini di bassa gradazione (9,60° in media), ma abbondanti e costanti, di notevole acidità sino al 13%, di color rosso rubino molto intenso, con orli violacei, di odore vinoso, molto acidi, tannici, abbastanza di corpo, usati da mezzo taglio, per cui sono apprezzati. La zona di coltura è ormai scomparsa come tale, ma rimangono ancora vitigni coltivati con insediamento sporadico; fuori della zona di adattamento e di produzione il vitigno perde i peculiari caratteri di pregio” (Grego, 1968). Da quanto esposto si desume che negli anni '60 anche la Fogarina risentì dei Piani Verdi e nella ristrutturazione dei vigneti fu sostituita da vitigni più produttivi, iniziando il suo declino.

La Fogarina era presente anche in Romagna; infatti il Manzoni (1977), alla voce “Fogarina, Fugarina”, scrive: “Gli studiosi di viticoltura hanno dato diverse versioni sulla nascita di questo vitigno, oggi quasi totalmente scomparso dalla Romagna ma ancora diffuso nel Reggiano, nel Modenese, nel Mantovano e nel Veronese. Per le caratteristiche descritte potrebbe essere anche pronipote di quel Focarino così avidamente bevuto nel Medio Evo. Infatti l'uva Fogarina è dolce quando è ben matura, molto produttiva e dà un vino frizzante di color rosso violaceo di sapore asciutto e acidulo che ai nostri tempi serve quasi esclusivamente per dar colore agli altri vini poco colorati. Viti di uva Fogarina, oggi come ieri, vengono piantate vicino ai capanni e alle tesse di caccia per la pastura degli uccelli «da brocca» essendone questi volatili molto ghiotti”.

A proposito del Focarino, sempre il Manzoni ci dice che si trattava di un vino acidulo di colore rosso-nerastro che, in inverno, veniva mescolato con miele e venduto caldo nelle bettole romagnole già ai primi del 1500. Difficile dire se si trattava dello stesso vitigno, ma se così fosse la Fogarina sarebbe stata presente in Emilia-Romagna in tempi molto antichi suscitando un buon apprezzamento soprattutto in termini di sanità delle uve e colore del vino.

In Romagna, poi, la Fogarina è stata confusa con lo Jacquez (probabile ibrido complesso di *Vitis aestivalis-V. cinerea-V.vinifera*), utilizzato anch'esso per incrementare il colore dei vini rossi di pianura: da qui probabilmente il sinonimo errato di Tinturia attribuito alla Fogarina.

A tutto il 2009, in provincia di Reggio Emilia la Fogarina era coltivata su una superficie di circa 2,2 ettari, quasi tutti in comune di Gualtieri (*Provincia di Reggio Emilia, comunicazione personale*).








#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Bassa pianura reggiana, con particolare riferimento al comune di Gualtieri e limitrofi.



#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO








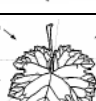


- Bellini C. (1924) – La Fogarina di Gualtieri. Giornale di agricoltura della domenica. 24 febbraio 1924 n. 8.  
 Cavazza D. (1923) – Nuova Enciclopedia Agraria Italiana. Unione tipografica-editrice torinese, Torino.  
 Cosmo I., Polsinelli M. (1957) – Fogarina. Annali della Sperimentazione Agraria. Ministero Agricoltura e Foreste, Roma.  
 Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Industrie Grafiche Delaiti, Bologna.  
 Farinelli S. (1981) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori presenti in Emilia Romagna. Tesi di laurea anno accademico 1980-81, Università di Bologna.  
 Fontana M., Pacchiarini L. (2003) – Uva Fogarina, alla riscoperta di un vitigno della memoria. Agricoltura n. 2.  
 Grego A. (1968) – La vitivinicoltura nella geoeconomia del Reggiano. Tipo sud, Bari.  
 Manzoni G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati.  
 Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Tipografia commerciale, Vicenza.




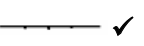
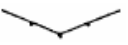










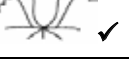



#### NOTE



















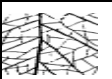
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
<b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	✓	
	5 – Rosso (Mourvedre)		2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
✓	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)		

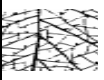
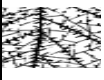

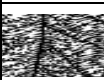
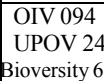






	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		



<b>FOGLIA ADULTA.</b> Osservazioni tra le fasi di allegazione 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 <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, Aglanico, 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 – Involuta (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	✓	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluta (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, Piccolit, 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, 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 normo-conformati di almeno 10 germogli.

OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (• 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (• 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)

OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (• 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (• 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

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

OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	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)		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**

<b>OIV 801</b>	VVS2	129 131	<b>OIV 802</b>	VVMD5	224 236
<b>OIV 803</b>	VVMD7	230 236	<b>OIV 804</b>	VVMD27	182 186
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	192 202	<b>OIV 806</b>	VrZAG79	244 248

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

Germoglia nella prima decade di Aprile, fiorisce nella prima decade di Giugno, invaia nella seconda decade di Agosto e matura nella prima decade di Ottobre. In letteratura si trovano anche epoche di maturazione più tardive, come novembre (O, L).

**OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.** Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni


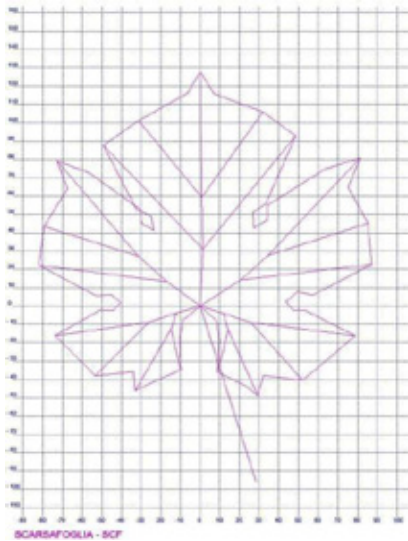
di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Vitigno rustico, di vigoria media o medio-bassa e produttività buona e costante. Fertilità reale intorno a 1,8. Può manifestare acinellatura. La buccia è piuttosto consistente e questo contribuisce alla tolleranza verso le principali crittogame (O, L).
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI 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)
Discreta tolleranza alle principali crittogame (L).
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Varietà ad uva da vino. Si presta anche per passiti. Il vino base presenta note floreali, di bacche (ribes in particolare) e di ciliegia, speziate e una leggera nota vegetale. Al gusto è di media struttura, astringenza e acidità e di buona persistenza (L).
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>
<b>Foglia.</b> Piccola, cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare a V, aperto, e seni laterali superiori con base a U, chiusi o con lembi leggermente sovrapposti, mediamente profondi. Denti rettilinei. Pagina superiore da poco a mediamente bollosa. Pagina inferiore con peli coricati tra le nervature a densità da media a medio-bassa e peli eretti sulle nervature con densità media. <b>Grappolo.</b> Medio o medio-piccolo, conico, da mediamente compatto a spargolo, con 1 o 2 ali. Acino sferoidale, con buccia mediamente pruinosa, di colore blu-nero. Polpa non colorata, molle.





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

SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

**SCARSAFOGLIA RER V048**

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> SCARSAFOGLIA		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 458 (= 377)
<b>Sinonimi accertati:</b> SCIMISCIÀ, Frate pelato, Genovese (Corsica)		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> (indicare la località):		
<b>Rischio di erosione:</b> Elevato		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 02/06/2014
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda in loc. Pratissolo di Scandiano (RE)	100	Anni '80
2) ASTRA s.r.l. Tebano di Faenza (RA)	6 + 30	2007
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (Materiale reggiano duplicato dalla collezione 1972; accessione Scarsafoglia Casali proveniente da Pratissolo di Scandiano RE).		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>



	
<b>Foglia</b>	<b>Grappolo</b>
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>	
<p>Nell'area di Scandiano circola una leggenda popolare che vuole la Scarsafoglia introdotta in loco dalla Grecia da tal ing. Angelini all'inizio dell'Ottocento (AA.VV., 2013). Sta di fatto, comunque, che la troviamo elencata ("36. <i>Squarzafoja</i>") tra le uve coltivate nel Reggiano in un manoscritto del 1840, del dott. Vincenzo Bertozzi (Bellocchi, 1982).</p> <p>Sempre in questo periodo, i sopralluoghi del conte Gallesio nel Modenese portarono alla individuazione di un vitigno detto "<i>Squarcifoglia o Vernaccia</i>", che insieme a Spargolina, Occhio di gatto, Malvasia e Cedra erano le "uve dominanti nelle colline di Casalgrande, Vinazzano e Borzano, ed è con queste uve che si fanno i famosi vini di Scandiano". A Sant'Agnesa, poi, nella campagna del dott. Aggazzotti trova tra le uve bianche "<i>la Terbiana comune, la Terbiana di Spagna, la Malvasia oliva, la Malvasia rotonda. Con queste uve si fanno dei vini bianchi, dolci, assai graziosi; con la Squarciafoglia si fa un vino gentile</i>" (Gallesio, 1839).</p> <p>Il fatto che la Squarciafoglia venisse chiamata anche Vernaccia fa sospettare una provenienza ligure piuttosto che greca e si presume che questo vitigno, poi descritto dall'Aggazzotti, sia la Scarsafoglia arrivata ai giorni nostri. Scrive Aggazzotti: "<i>Grappolo piccolo, corto, sparso, con grassetti insignificanti e peduncolo esile, sottile, giallo-verde chiaro. Acino rotondo, di media grossezza, traslucido, col seme ben nutrito. Buccia bianco-piombo, traslucida e sottile: con polpa acquosa. Sugo non molto abbondante, scorrevole, sapido, dolcissimo e delicato, inaroma, eccettochè un fumo di un non sochè suo particolare. Uva tra le prime da vino, ed anche se adoprata sola, come accennai parlando delle aromatiche, Malvasia, Moscato, ecc. né sarà mai trovata in eccesso nella composizione, perchè conferisce un non superabile gusto dolce, delicato e permanente, tanto desiderato nei vini bianchi, ma che purtroppo non è sempre agevole in conseguire. Sola produce un buonissimo vino giallo dorato, che molto invecchiato non credo possa superarsi in naturale delicatezza. La vite non richiede speciale coltivazione: ma però anch'essa predilige il piè di colle, e terra sciolta. In esposizione solatia adattasi alla corta potatura delle vigne, ma sale (però con qualche difficoltà) sugli alti alberi. Il numero de' grappoli supplisce alla loro piccolezza, dando solamente maggior briga nel raccogliarli. Non è primaticcia, anzi volendo delicatezza in grado superlativo, sarà bene lasciare sulla pianta il frutto il più possibile, pazientando il consumo fattone dagli uccelli e dagli insetti</i>" (Aggazzotti, 1867).</p> <p>Anche il conte di Rovasenda tiene conto di questa varietà modenese nella sua Ampelografia, indicandola come "<i>Squarciafoglia bianca</i>" e richiamando la descrizione dell'Aggazzotti e un lavoro del Giornale "La vite e il vino", che la annovera tra le uve di Sassuolo (Rovasenda, 1877).</p> <p>Sicuramente più dettagliata è la descrizione del Malvasi, nel "Contributo all'ampelografia Modenese", in cui si colgono alcuni tratti che rimandano alle accessioni di Scarsafoglia ancora oggi presenti, anche se spesso si tratta di materiali piuttosto virosati: "<i>TRALCIO. Cilindrico, rossigno, finemente striato, a nodi un po' ingrossati, internodi lunghi più del peduncolo della foglia. FOGLIA. Lembo a 5 lobi incisi anche per 2/3, a seni ben larghi ed arrotondati, i lobi inferiori un po' bilobi e divaricanti, denti medj a mucrone ottuso. La pagina superiore è di color verde cupo, appena aracneosa, l'inferiore ben tomentosa, a nervature grosse salienti, rosse alla base. Peduncolo rossiccio, aracneoso, grosso alla base, genicolato e contorto, lungo meno della nervatura centrale.</i>"</p>	

*GRAPPOLO. Grande, piramidale, piuttosto serrato, di 22-25 cent., a peduncolo un po' lungo e tenace, pedicelli copiosamente punteggiati in nero, rachide verde-gialliccio. Acino subsferico, in media di mm. 14x15, dolce-melato, a buccia giallo-dorata piuttosto sottile, punteggiata irregolarmente in bruno, cera piuttosto copiosa. Semi per lo più 3 medj, bruni, a colletto strozzato e con fascia nera. Poche piante di questo vitigno sono state recentemente importate da Scandiano. È assai ferace: l'uva matura in settembre ed è pregiata per vino*" (Malavasi, 1879).

Uno studio del Ministero di fine Ottocento riporta: "Nelle colline poi si fanno vini bianchi assai buoni, come quelli del territorio di Scandiano e Casalgrande. I vitigni preferiti per produrre gli ottimi vini bianchi dolci dello Scandianese sono: lo Scherzafoglie, la Sporgoletta e l'Occhio di Gatto. La quantità però dei vini bianchi non raggiunge la decima parte della produzione di tutta la provincia" (Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, 1896). A parte l'ortografia, è chiaro che la Scarsafoglia era una componente di vini pregiati, anche se prodotti in minima quantità.

Nei decenni seguenti non risultano evidenze relative al Modenese, dove molto probabilmente andò incontro ad un forte ridimensionamento; mentre per quanto attiene al Reggiano, nei primi decenni del Novecento, questo era il panorama ampelografico: "Al colle ricorderemo la spargolina, la malvasia, l'occhio di gatto, la squarciafoglia, la retica, la vernaccia che danno i rinomati vini di Scandiano, prodotti oltrechè in detto comune in quelli di Casalgrande ed Albinea" (Toni, 1927).

La particolare vocazione delle provincie di Modena e Reggio alla produzione del Lambrusco, probabilmente, relegò i vitigni a bacca bianca alla sola zona di Scandiano, dove comunque la Scarsafoglia è ormai a livelli relittuali.

Recenti studi molecolari hanno confermato i sospetti che la Scarsafoglia potesse essere un vitigno coltivato anche in altre aree sotto denominazioni differenti: infatti Scarsafoglia è risultato sinonimo di Scimiscià, un vitigno minore ligure tipico della provincia di Genova, di Frate pelato, presente con rarissimi esemplari nelle Cinque Terre, e di Genovese, un vitigno di Corsica il cui nome quasi sicuramente fa riferimento all'introduzione sull'Isola dalla vicina Liguria (Corino e Dellepiane, 2004; Torello Marinoni *et al.*, 2009; Meglioraldi *et al.*, 2013).

Tra l'altro la "šimiša" della Val Graveglia (provincia di Genova) sarebbe la "Cimiciattola", "specie di uva e di vitigno diffusi in Toscana" (Hohenerlein-Buchinger, 1996), citata già prima del 1400 in una novella di Franco Sacchetti: "... e messer Vieri andando per lo suo posticcio, il quale credea essere vernaccia da Corniglia, vide nuove ragione d'uve al suo intendimento, e dove bianche di ragione verdigna e dove cimiciattole e dove angiole, e così diversi vitigni, come nel più delle vigne poste alla mescolata si truova" (Sacchetti, 1724).

Per una descrizione della Cimiciattola o Volpola bianca dobbiamo però aspettare Trinci a metà del Settecento: "... comincia a maturare alla metà del mese di Agosto, e maturata perfettamente diventa di colore giallo appannato, con alcune picchettature che partecipano di scuro; ne fa molta, di pigne grosse, di figura lunga, la maggior parte spargole, di granella piccole un poco bislunghe, e di guscio gentile" (Trinci, 1764).

La descrizione degli acini in effetti può far pensare alla nostra Scarsafoglia, anche se l'epoca di maturazione è più precoce. D'altra parte si parla di inizio della maturazione a metà agosto e non è dato sapere se l'Autore si riferisse all'invaiaura; inoltre l'entroterra ligure, rispetto alle colline emiliane, si avvantaggia di un clima mitigato dal mare.

Anche la descrizione della Cimiciattola che ne ricava il Basso, analizzando il dipinto del Bimbi di fine Seicento e le fonti bibliografiche del passato, Micheli in primis, ci presenta un vitigno siffatto: "Grappolo medio, alato, piramidale-cilindrico, non compatto, acini sferoidali, medi con buccia di colore giallo-ambrato. In genere gli ampelografi scrivono che la «Cimiciattola» è sinonimo di «Volpola», con acini piccoli e di sapore particolare. P.A. Micheli cita sia una «Cimiciattola Moscadella», che una «Cimiciattola non moscadella». Il grappolo di «Cimiciattola» del dipinto non assomiglia a quello di solito descritto per la «Volpola» che non ha ali. La destinazione dell'uva «Cimiciattola» era la produzione del vino, come descritto da diversi ampelografi. Maturazione in prima epoca. Una «Cimiciattola» con i caratteri sopra riferiti non ci risulta oggi in coltura in Toscana" (Basso, 1982).

Se si accetta la coincidenza tra Scimiscià, Scarsafoglia e Cimiciattola, la diffusione di questa varietà, nel passato, potrebbe aver interessato diverse aree d'Italia, come attestano varie denominazioni locali: "uva zimesèra" nel Veneto centro-settentrionale; "uva cimicia" nell'Anconetano; "cimmici" nel Maceratese, solo per fare alcuni esempi (Hohenerlein-Buchinger, 1996). Inoltre troviamo "zimsena" tra le uve di Romagna citate dal Mattioli e "u zimseina" citata dal Ferrari per il Bolognese: "Cimiciattola, uva così detta dal color rossigno, come quello delle cimici. Cimiciattolo è il vitigno che produce tal uva" (Ferrari, 1835).

L'etimo sarebbe dal latino "cimex", per il colore rossigno di questo insetto (Hohenerlein-Buchinger, 1996)  
 Il VI Censimento dell'Agricoltura ha rilevato circa 5 ettari di Scimiscià in Italia, si tratta quindi di una varietà ad elevato rischio di estinzione e i biotipi Reggiani giunti sino a noi col nome di Scarsafoglia sono sicuramente degni di essere conservati per non perdere la eventuale variabilità intra-popolazione.









#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE


Modenese e Reggiano.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO









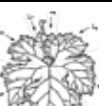
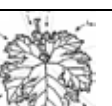
- AA.VV. (2013) – Arca regia. Piante e animali dell'agrobiodiversità reggiana. Provincia di Reggio Emilia.
- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il Cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallezio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Basso Maurizio (1982) – Uve. In: Agrumi frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore medico. CNR. F. & F. Parretti, Firenze.
- Battisti C., Alessio G. (1950) – Dizionario Etimologico Italiano. G. Barbera Editore, Firenze.
- Bellocchi U. (1982) – Reggio Emilia la provincia "Lambrusca". Tecnostampa, Reggio Emilia.
- Corino L., Dellepiane S. (2004) – Scimiscià, un vitigno dell'entroterra genovese. L'Informatore Agrario n. 40: 57-59.
- Ferrari E.C. (1835) – Vocabolario bolognese-italiano colle voci francesi corrispondenti compilato da Claudio Ermanno Ferrari – 2° ed. dall'autore rifusa, corretta, accresciuta. Tipografia della Volpe, Bologna
- Hohenerlein-Buchinger T. (1996) – Per un sub lessico vitivinicolo. Max Niemeyer Verlag, Tubinga.
- Malavasi L. (1879) – Contributo all'ampelografia Modenese. Tipografia di Cesare Olivari, Modena.
- Meglioraldi S., Vingione M., Ruffa P., Raimondi S., Torello Marinoni D., Boccacci P., Schneider A., Storchi M. (2013) – Conoscere il patrimonio viticolo per tutelarlo. L'Informatore Agrario n. 23, pp. 50-54.
- Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio (1896) – Notizie e studi intorno ai vini e alle uve d'Italia. Tipografia Nazionale di G. Bertero, Roma.
- Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Sacchetti F. (1724) – Delle Novelle di Franco Sacchetti, cittadino fiorentino. Firenze.
- Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.
- Torello Marinoni D., Raimondi S., Ruffo P., Lacombe T., Schneider A. (2009) – Identification of grape cultivars form Liguria (north-western Italy). Vitis 48 (4): 175-183.
- Trinci C. (1764) – L'agricoltore sperimentato di Cosimo Trinci con alcune giunte dell'Abate Genovesi. Stamperia Simoniana, Napoli.




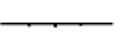















#### NOTE













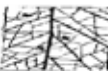
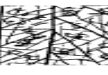




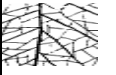

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
<b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> 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 Biodiversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Biodiversity 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 Biodiversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Biodiversity 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	✓	5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Biodiversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Biodiversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )
✓	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 <sup>a</sup> foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Biodiversity 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 Biodiversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Coudere)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		

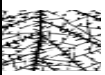
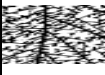
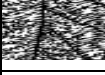





	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		
---	---	--	--

**FOGLIA ADULTA.** Osservazioni tra le fasi di allegazione 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 <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 (Trebiano toscano, Merlot, Aglanico, 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 (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	✓	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi ( <i>Vitis aestivalis</i> )		1 – Molto corti ( <i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	6✓	✓ 5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Piccolit, 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 PEZIOLE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegolo)
	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 PEZIOLE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
			2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		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 normo-conformati di almeno 10 germogli.

OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (• 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	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)
		4 ✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Gamacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

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

OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	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)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

<b>MARCATORI MOLECOLARI</b> (dati da Torello Marinoni et al., 2009)					
<b>OIV 801</b>	VVS2	133 133	<b>OIV 802</b>	VVMD5	225 235
<b>OIV 803</b>	VVMD7	239 253	<b>OIV 804</b>	VVMD27	178 188
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	188 200	<b>OIV 806</b>	VrZAG79	250 258
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Dalla letteratura si rileva una maturazione medio-tardiva, in genere nella seconda metà di Settembre (L).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Varietà abbastanza rustica, che preferisce gli ambienti di pedecollinari e i terreni sciolti (L). Si caratterizza per una vigoria contenuta, associata a fertilità (n. grappoli/germoglio: 1) e produttività soddisfacenti (O).					
<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)					
Abbastanza tollerante alle Botrite (L). Sensibile a Peronospora e Oidio (O).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino. Si ottiene un prodotto dal colore giallo chiaro di media intensità con riflessi giallognoli/verdognoli. Il profilo olfattivo è molto piacevole, di buona intensità con interessanti note floreali (rosa e altri fiori) e fruttate (pesca, mela, limone). Al gusto si presenta equilibrato, di media acidità, leggermente amarognolo, sapido, di buona struttura e persistenza gusto-olfattiva (O).					
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>					
<b>Foglia.</b> Di medie dimensioni, cuneiforme, pentalobata, mediamente bollosa, con nervature di un bel rosso vinoso fino alla prima biforcazione. Seno peziolare a V, aperto. Seni laterali superiori mediamente profondi, con fondo a parentesi graffa e lobi leggermente sovrapposti, spesso con un dente. Pagina					

inferiore con tomento coricato tra le nervature a densità da media ad elevata. Sulle nervature sono presenti peli eretti con densità bassa. Denti più spesso a margini convessi, ma talora anche rettilinei.


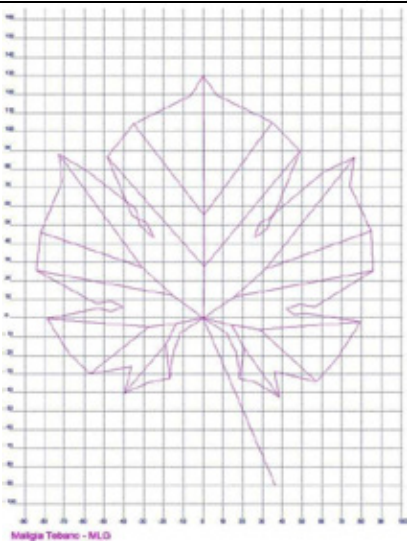
**Grappolo.** Medio, conformato a imbuto, talora anche cilindrico, da spargolo a mediamente compatto, spesso con un'ala, e con peduncolo abbastanza lungo. Acini medio-piccoli (1,8-2 g), leggermente allungati (ellittico largo) o quasi sferici, con buccia giallo-verde che si ricopre di punteggiature rugginose sulle parti più esposte al sole.



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

**SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**MALIGIA RER V054**

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> MALIGIA		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>
<b>Sinonimi accertati:</b> Malise, Malisa, Malixia, Malixa, Malige, Malica		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Malis ( <i>territorio Imolese</i> )		
<b>Rischio di erosione:</b>		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2014
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Campo collezione ASTRA Tebano	5+5	2007
2)		
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA [Accessione Maligia Tebano (5 viti) replicata dalla collezione 1972, proveniente da Castel San Pietro Terme (BO), e accessione Maligia Monari (5 viti) prelevata dall'azienda Poderi delle Rocche di Dozza (BO)]		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>

	
<b>Foglia</b>	<b>Grappolo</b>
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>	
<p>La Maligia era una delle varietà a bacca bianca più diffuse sui colli imolesi, ed in particolare a Dozza, dove era chiamata Malis. In Romagna e in altre zone del Bolognese, invece, veniva chiamata Maligia, Malise o Malisia (Capucci, 1954).</p> <p>Già nel 1300, ci dice Pier de Crescenzi, era coltivata nei pressi di Bologna una Malixia che per certi aspetti ricorda proprio la Maligia: <i>“Ed è un'altra maniera, che da alcuni malixia, e da alcuni altri Sarcula è chiamata, la quale ha il granello bianco, e ritondo, e torbido, con sottil cortecchia, che in, meraviglioso modo pesa, e in terra assai magra si difende. Il vino fa di mezzana potenza, e bontà, e non molto sottile, nè molto serbabile, e questo è molto commendato a Bologna”</i> (De' Crescenzi e De Rossi, 1805).</p> <p>Il Tanara, parlando delle viti coltivate in provincia di Bologna, riferisce che le Malige possiedono alcune caratteristiche che le fanno assimilare al “Torbiano” e al “Montonego”, quali la maturazione piuttosto tardiva del grappolo, la sua resistenza al marciume e la bontà del vino, che nel caso del Trebbiano, pur essendo saporito, rimane torbido per un certo tempo. Scrive, infatti: <i>“Il Torbiano fà vino generoso, buono e non si guasta, né su le viti, e rare volte nella botte, matura tardi, né è danneggiato per non esser mangiabile, porta acqua assai, ma il suo vino non viene molto chiaro, restando molto torbido, e perciò Torbiano si chiama. Il Montonego è della stessa qualità, ma non si può lasciare su le viti sino alla sua matura perfezione, perché essendo buono da mangiare, e conservandosi assai per il Verno, viene rubbato, non fa vino dolce, ma saporito. La Malige, e la Maluagia sono delle sudette qualità”</i> (Tanara, 1644).</p> <p>Probabilmente la Maligia era diffusa anche in altre aree dell'Emilia, visto che il Vicini la cita nel suo Bacchanale settecentesco “I vini modanesi”. Ai fini dello studio della varietà, però, oltre la citazione poetica, tornano sicuramente più utili le annotazioni al componimento redatte dal Caula: <i>“La Maligia è cattiva: ben matura però, e quasi marcia, riesce alquanto buona. Fa vino scipito, che ubriaca come quello di Rossetta, ed anche più. Ha grappolo grande, grana lunghette, e alquanto dense: non ha bel colore, e tira più al verde che al giallo”</i> (Vicini, 1752). In effetti l'acino leggermente allungato lascia presupporre che si tratti proprio della Maligia. La descrizione è ripresa anche dal Maini, un secolo più tardi (Maini, 1851).</p> <p>All'inizio dell'Ottocento, Dalla Fossa cita le Malise tra le uve da scartare per l'areale reggiano, poiché, come altre varietà che annovera, <i>“hanno il solo vantaggio di essere precoci, sebbene la loro maturità non è giammai completa”</i> (Dalla Fossa, 1810).</p> <p>Nello stesso periodo, apprendiamo dal conte Filippo Re, che la Malisia o Malixia del Crescenzi era presente nell'Orto botanico dell'Università di Bologna (Re e Bertolini, 1812).</p> <p>Nonostante queste indicazioni nel 1850, la Maligia era ancora presente nel novero delle uve bianche comuni coltivate negli Stati Estensi, sia al di qua che al di là degli Appennini, ovvero in ambito toscano corrispondente alle odierne province di Lucca e Massa Carrara (Roncaglia, 1850).</p> <p>Acerbi, nel 1825, cita una “Malica” tra le varietà coltivate a Bologna (Acerbi, 1999), e nel 1866 Berti Pichat cita la “Malisia” (Berti Pichat, 1866; Farinelli, 1981).</p> <p>Vincenzo Bertozzi, in un manoscritto del 1840, che riporta l'elenco delle varietà di vite coltivate nel Reggiano, annovera anche una Malise: non c'è una descrizione, ma si tratta di un'uva a bacca bianca (Bellocchi, 1982).</p>	

Per una descrizione un po' più dettagliata bisogna aspettare Aggazzotti (1867), che descrive la Malisa come di seguito: *“Grappolo grande, a cono ottuso, a grani compatti quasi sempre; grappoletti non ben spiccati. Peduncolo verde-giallo, picciuoletti grossi e resistenti. Acino piuttosto grosso, sferico, col rafe marcato palesemente: quasi prominenti, opachi. Buccia giallo-dorata, grassa, coriacea, polverosa. Sugo abbondante, dolciastro melato, molto mucillaginoso: con gusto potente di prugne: caratteristica delle uve poco buone da vino. Uva di pochissimo merito per il vino, il quale riesce brusco, sgarbato, aspro, insipido, proclivissimo all'acescenza; ma è alcolico in grado superiore. Essendo molto ferace e di facile coltivazione, deve riporsi tra le prime nella graduazione delle uve così dette da brucio, ossia destinate alla distillazione. La vite, oltre all'esser molto ferace, è ancora assai condiscendente e robusta: né teme tanto l'umido, la nebbia, e poco ancora il tanto funesto oidio”*.

Il conte Di Rovasenda (1877) sintetizza i lavori ampelografici precedenti ed elenca diversi nomi riconducibili alla Maligia:

- Malica, Bologna A. 294.
- Maligia, citata tra le uve bianche di Sassuolo (Modena), capace di dare ottimo vino da dessert. V.V. II, 99.
- Malisa. Modena. Descr. Agaz.
- Malixia o Sarcuta. Bologna. Acini bianchi rotondi. De Cresc. 8.

Nel fascicolo XII del *Bullettino Ampelografico*, la Commissione che aveva lavorato alle varietà del Bolognese riporta la presenza sul territorio del Malise o Malisia (*Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1879; Farinelli, 1981*).

Nel 1954 fu pubblicato uno studio di Carlo Capucci sulla Maligia, in cui venivano riportati dati e osservazioni sulla morfologia e sul comportamento agronomico di questa varietà, di cui si elogiano la rusticità, la buona affinità con i principali portinnesti del momento, il vigore, la produttività e la buona qualità del prodotto.

Il lavoro di Capucci riferisce anche che in quegli anni la varietà era più diffusamente coltivata nella provincia di Bologna, ma si trovavano anche alcune piantagioni nelle province di Ravenna e Ferrara, dove era stata recentemente introdotta (*Capucci, 1954*).









Particolarmente interessante il capitolo dedicato all'utilizzo dell'uva di Maligia, che sintetizza la tradizione che si era venuta delineando nell'Imolese attorno al vitigno: *“La varietà è utilizzata solo da vino. Pel passato gli osti dell'Imolese, che ne erano i maggiori acquirenti, dato l'elevato tenore alcolico ed il sapore alquanto amabile del vino, ne vinificavano l'uva assieme con quella di secondo raccolto dell'Albana. I produttori invece, spesso, preferivano vinificarla separatamente e di utilizzare il vino ricavato direttamente, od anche di adoperarlo da taglio per i vini ricavati da altre varietà. Nelle colline dell'Imolese, al momento della vendemmia, si preferisce tenere separate le uve di questa varietà dalle altre, eseguendo il raccolto in due tempi. Le uve destinate alla produzione di vini normali sono pigiate allo stato fresco; quelle utilizzate dagli osti, o dai produttori che desiderano ricavare vino di pregio, al momento della vendemmia, vengono assoggettate ad una cernita e disposte nelle aie, od anche in prossimità del vigneto su stuoie in biche di forma rettangolare alte circa 35-40 cm. ed ivi lasciate «riposare» per 2-3 giorni sotto l'azione dei raggi solari, avendo l'avvertenza di coprirle durante la notte con appositi teloni. Il tenore zuccherino del mosto è di solito assai elevato.... Il vino, di colore giallo-dorato, talora un po' carico, è leggermente profumato. Tale profumo è molto simile a quello del Sauvignon; però a differenza di quanto avviene nel vino di quest'ultimo vitigno, dopo un certo tempo, esso tende ad attenuarsi ed in molti casi anche a scomparire. Il vino ha sapore per lo più un po' amabile, gradevolmente amarognolo, ed ha elevato tenore alcolico”* (*Capucci, 1954*).

Un lavoro di ricognizioni dei primi anni '80 del Novecento riscontrò la presenza di Maligia in ormai rari vigneti e in vecchi filari tra le province di Bologna e Ravenna, nonostante questo vitigno minore nel passato avesse raggiunto una certa estensione culturale (*Silvestroni et al., 1986*).






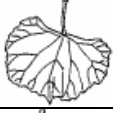
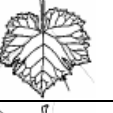
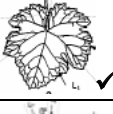
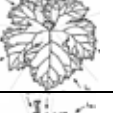




Negli anni '90 fu oggetto di studio nell'ambito di un progetto di ricerca nazionale, ma a differenza di altri vitigni minori non è stata oggetto di recupero e valorizzazione (*AA.VV., 1999*).

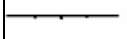
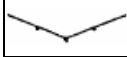
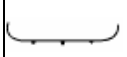

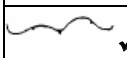



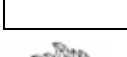
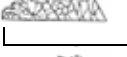

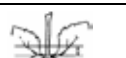
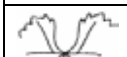
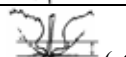

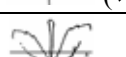


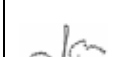


Nel 2004 la Maligia compare nel Dizionario dei vitigni minori italiani: *“Di questo vitigno bianco, conosciuto anche con il nome di Malisia o Malisa, Malixia o Malixa, Malese, Malige, Malixe o Malise e probabilmente facente parte della famiglia delle Malvasie, si hanno alcune notizie che risalgono al Medio Evo, periodo nel quale già si citavano uve di questa famiglia diffuse nella zona di Dozza, in provincia di Bologna. Attualmente presente solo in ridottissime estensioni nei comuni di Imola, Castel S. Pietro, Dozza, Castalbolognese e Faenza, non superiori ai 2-3 ettari complessivi, possiede una resistenza medio-bassa alle crittogame maggiori. Origina vini leggermente aromatici, di elevato grado alcolico, ottimi come vini da taglio per arricchire di struttura i mosti ricavati da altre varietà locali”* (*Scienza et al., 2004*).


















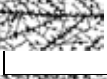
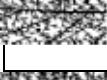



<b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>
Area bolognese con particolare riferimento all'Imolese e Romagna.
<b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>
<p>Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi.</p> <p>Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.</p> <p>Bellocchi U. (1982) – Reggio Emilia la provincia "Lambrusca". Tecnostampa, Reggio Emilia.</p> <p>Berti Pichat C. (1866) – Istituzioni scientifiche e tecniche, ossia Corso teorico e pratico di agricoltura libri 30 di Carlo Berti Pichat, vol. 5. UTET, Torino.</p> <p>Capucci C. (1954) – La vite Maligia (osservazioni e ricerche). Rivista di frutticoltura, vol. 16°, n. 3: 81-111.</p> <p>Dalla Fossa C. (1810) – Opuscoli agrarii. Con i tipi della Società (Società Agraria del Dipartimento del Crostolo), Reggio.</p> <p>De' Crescenzi P., De Rossi B. (1805) - <i>Trattato della agricoltura di Pietro de' Crescenzi traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca</i>. Milano: Società tipografica de' Classici italiani.</p> <p>Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Industrie Grafiche Delaiti, Bologna.</p> <p>Farinelli S. (1981) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori presenti in Emilia Romagna. Tesi di laurea anno accademico 1980-81, Università di Bologna.</p> <p>Iacono F., Stefanini M., Venturi A., Virgili S. (1999) – Descrizione di alcuni vitigni autoctoni italiani. C.N.P., Conferenza Nazionale Permanente delle istituzioni che nelle regioni si occupano di ricerca e sperimentazione vitivinicola.</p> <p>Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle province di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.</p> <p>Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – <i>Bullettino Ampelografico</i>, fascicolo XII. Tipografia Eredi Botta, Roma.</p> <p>Re F., Bertolini G. (1812) – Rapporto a sua eccellenza il sig. ministro dell'interno sullo stato dell'Orto agrario della R. Università di Bologna. Per Giovanni Silvestri, Milano.</p> <p>Roncaglia C. (1850) – <i>Statistica generale degli Stati Estensi</i>. Volume secondo, popolazione, agricoltura, prodotti e loro consumazione e commercio a tutto l'anno 1947. Tipografia di Carlo Vincenzi, Modena.</p> <p>Rovasenda G. (1877) – <i>Saggio di una ampelografia universale</i>. Tipografia subalpina di Stefano Marino, Torino.</p> <p>Scienza A., Failla O., Toninato L., Cardetta A., Fabrizio C., Pastore R., Lanati D. (2004) – <i>Dizionario dei vitigni antichi minori italiani</i>. Ci.Vin. Editore, Siena.</p> <p>Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (<i>Vitis vinifera</i> L.) in Emilia Romagna. Atti 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini, Suppl. al n. 12.</p> <p>Tanara V. (1644) – <i>L'economia del cittadino in villa</i>. Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia.</p> <p>Vicini G.B. (1752) – <i>I vini modanesi</i>. Bacchanale di un accademico dissonante colle annotazioni. Per Franco Torri, Modena.</p>
<b>NOTE</b>

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>			
* = 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.			
<b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> 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 Biodiversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Biodiversity 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 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
4 ✓	5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Biodiversity 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 Biodiversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Biodiversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	✓	2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Biodiversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)	✓	5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
	Leggerissime sfumature ramate		9 – Molto elevata ( <i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Biodiversity 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)		












<b>FOGLIA ADULTA.</b> Osservazioni tra le fasi di allegazione 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 <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 (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)	✓	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi ( <i>Vitis solonis</i> )
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)
 ✓	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)	 (✓)	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)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		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 normo-conformati di almeno 10 germogli.

OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (• 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓6	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)		5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)	 (✓talora)	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)
		(✓talora)	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		
<b>ACINO.</b> 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)
✓4	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)	✓6	✓ 5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		3 – Molto soda (Sultanina)
	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.)		
	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)
--	---	--	-------------------------

<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
<b>OIV 801</b>	VVS2	129 131	<b>OIV 802</b>	VVMD5	222 228
<b>OIV 803</b>	VVMD7	246 246	<b>OIV 804</b>	VVMD27	176 190
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	188 200	<b>OIV 806</b>	VrZAG79	248 254
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Osservazioni poliennali nella seconda metà degli anni '90 hanno portato a definire le principali fasi fenologiche: germogliamento ad inizio Aprile, fine fioritura intorno al 10 Giugno, inizio invaiatura intorno al 10 Agosto e raccolta tra fine Settembre e inizio Ottobre. Posticipa di circa 4-6 la fioritura e di circa 1 settimana la raccolta rispetto a Trebbiano romagnolo (O). In lavori precedenti si avevano raccolte anche intorno al 10-12 ottobre (L).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Varietà rustica, abbastanza vigorosa e produttiva. La fertilità basale è buona e il primo grappolo si colloca tra il quarto e il quinto nodo (L). Visto il germogliamento abbastanza tardivo, riesce a sfuggire ai danni da brinate tardive (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)					
Tollera abbastanza bene peronospora e botrite, mentre nelle aree collinari tende ad essere colpito da oidio (L).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Veniva impiegata sostanzialmente come uva da vino. Gli osti dell'Imolese, che erano i maggiori acquirenti di Maligia, dato l'elevato tenore alcolico e il sapore amabile del vino, ne vinificavano l'uva assieme con quella di secondo raccolto dell'Albana. I produttori, invece, la vinificavano separatamente e, talora, per ottenere vino di maggior pregio, lasciavano i grappoli al sole sulle stuoie per alcuni giorni prima di pigiarli. In genere si ottenevano mosti con un buon tenore zuccherino. Si diceva che il vino di Maligia avesse un profumo del tutto simile a quello del Sauvignon, però a differenza di quest'ultimo tendeva a perderlo nel tempo.					
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>					
<b>Foglia.</b> Di dimensioni medie o medio-grandi, cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare aperto, con fondo sagomato a V o, talora, anche a forma di parentesi graffa. Seni laterali superiori mediamente profondi con base generalmente a parentesi graffa. Denti tendenzialmente convessi, talora alcuni presentano anche lati rettilinei. Pagina inferiore poco tomentosa: rari peli coricati tra le nervature e rari peli eretti sulle nervature.					
<b>Grappolo.</b> Tendenzialmente medio, allungato, con forma a imbuto, spesso semplice, ma talora anche con 1 o 2 ali. In relazione al tipo di terreno il grappolo può essere mediamente spargolo o compatto (terreni più freschi). Acino leggermente ellissoidale, con buccia piuttosto pruinosa, di colore verde-giallo, che tende all'ambrato quando il grappolo è esposto al sole.					

## REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 18 MARZO 2015, N. 3179

**L.R. 1/2008. Approvazione della revisione delle schede di varietà vegetali già iscritte al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie secondo "le linee per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura di cui al decreto del MIPAAF n. 171/2012. (seduta della Commissione tecnico-scientifica 11/11/2014)**

## IL RESPONSABILE

(omissis)

determina:

1. di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono, pertanto, parte integrante del presente dispositivo;

2. di approvare, ai sensi del punto B. dell'allegato alla deliberazione n. 1469/2008, la revisione, secondo i criteri delle "Linee Guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura", approvate con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 171 del 24 luglio 2012, delle sottocitate schede già approvate - quali parti integranti e sostanziali al presente atto - con a fianco indicato il numero di allegato, il n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie nonché la relativa determinazione di iscrizione al Repertorio medesimo:

Varietà: CANINA NERA - n. di allegato al presente atto: 1 - n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: RER V001 - n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: 13822/2009

Varietà: TERMARINA- n. di allegato al presente atto: 2 - n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: RER V002 - n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: 13822/2009

Varietà: BERVEDINO - n. di allegato al presente atto: 3 -

n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: RER V006 - n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: 13822/2009

Varietà: CORNACCHIA - - n. di allegato al presente atto: 4 - n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: RER V007 - n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: 14800/2010

Varietà: LAMBRUSCO OLIVA - n. di allegato al presente atto: 6 - n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: RER V009 - n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: 13822/2009

Varietà: SGAVETTA - n. di allegato al presente atto: 7 - n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: RER V012 - n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: 13822/2009

Varietà: CENTESIMINO - n. di allegato al presente atto: 8 - n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: RER V013 - n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: 14800/2010

Varietà: BELZAMINO - - n. di allegato al presente atto: 9 - n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: RER V033 - n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: 14800/2010

Varietà: BIONDELLO - n. di allegato al presente atto: 10 - n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: RER V034 - n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie: 14800/2010

3. di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione e nel sito ER AGRICOLTURA E PESCA.


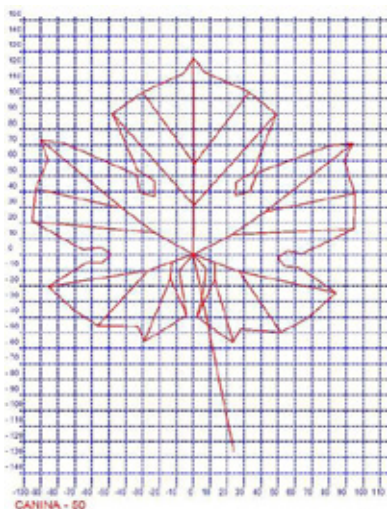
Il Responsabile del Servizio  
Giancarlo Cargioli





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)**

**CANINA NERA RER V001**

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> CANINA NERA		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 050
<b>Sinonimi accertati:</b> Canina, Canèna, Cannina		
<b>Sinonimie errate:</b> Cagnina, Terrano, Canaiolo, C. nero, C. toscano, Canino, Canino toscano		
<b>Denominazioni dialettali locali (indicare la località):</b> Canèna (Ravennate)		
<b>Rischio di erosione:</b> ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 02/07/2014
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda agricola in Russi (RA)	50 circa	1998
2) Azienda agricola in Cotignola (RA)	100 circa	1960 circa
3) ASTRA Innovazione s.r.l. – Faenza (RA)	12	2007
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (Materiale duplicato dalla collezione 1972 e nuova accessione da Russi)		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>



	
<b>Foglia</b>	<b>Grappolo</b>
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>	
<p>Nel Dizionario Etimologico Italiano (Battisti e Alessio, 1950) si legge, a proposito della rosa canina, che il termine “<i>Caninus</i> come aggettivo di fitonimi, per es. •<i>va canina</i>, ricorre nella traduzione di Oribasio (VI sec.)”: in questa accezione, quindi, si dovrebbe intendere come “bastardo, selvatico, di qualità inferiore” e non come indicano alcuni autori “relativo a cane”. Segue questa teoria anche il più importante studioso della lingua romagnola, l’austriaco Friedrich Schürr, che in un suo studio scrive: “<i>Canena</i> invece significa sempre uva nera e il vitigno che la produce, e si traduce dal Morri e dal Mattioli col toscano <i>canajuola</i>. La corretta forma toscana è però <i>cannaiuola</i>, diminutivo di <i>cannaio</i> = graticcio di canne, sul quale si mettono le frutta a seccare. L’uva «<i>canena</i>» e il suo prodotto, il vino, non hanno dunque niente a che fare con un etimo «<i>cane</i>» ma piuttosto con «<i>canna</i>», cioè col modo speciale di piantare i vitigni ossia le viti che si usa nella pianura romagnola. Si tratta di «<i>viti disposte in fila</i>» (Morri), ossia di un «<i>diritto e lungo filare di viti legate insieme con pali e pertiche</i>» (Mattioli) o piuttosto <i>canne</i>, <i>filare</i> che forma una specie di <i>siepe</i> (la <i>lazera</i> &lt; <i>laquearia</i>, <i>lacciaia</i>, così a Faenza, Forlì, Cesena) attorno ai campi” (Schürr, 2003).</p> <p>Con termine Canina o Canèna, si devono intendere sia il vitigno oggetto della scheda che un tipo di vino (Canèna nova) tipico della tradizione contadina della bassa Romagna, da non confondere con la “Cagnina” che si ottiene a partire dal vitigno Terrano o Refosco. Il vino Canèna nova, tradizionalmente preparato per la Fiera che si tiene a Russi, dal 1876, nella terza domenica di settembre, deriva da un uvaggio composto per almeno il 50% dal vitigno Canina nera e per il resto da una serie di uve a maturazione abbastanza precoce (Marzemino, Ancellotta, Cornacchia, Romanino, uve da colore, tinturie, ecc.).</p> <p>Anche lo studioso Giovanni Manzoni, facendo una sintesi delle notizie reperite su vari documenti antichi in merito alle uve e ai vini di Romagna, evidenzia la confusione tra Canina e Cagnina: “<i>Canina detta anche Canaiola, Canucula, Canica. Uva nera scadentissima che dà un pessimo vino rosso di sapore secco e leggero, richiesto egualmente fin dal Medio Evo sia dai commercianti che dai privati e bevuto in gran quantità nelle osterie specialmente della bassa Romagna. Questo vitigno era molto coltivato nel Ravennate e il vino, tagliato ad arte, veniva venduto ai &lt;palati facili&gt; sotto il falso nome di cagnina. Oggi si va tentando, specialmente nelle campagne di Russi e di S. Alberto di riportare in auge questa varietà cara a molti sostenitori del folclore romagnolo</i>” (Manzoni, 1977).</p> <p>Anche se è difficile spingersi alle origini di questo vitigno, vi sono comunque tracce documentali precise della sua coltivazione nella “bassa Romagna” almeno dal 1800.</p> <p>Esce nel 1809 uno scritto del medico ravennate Gaetano Grassetti, che così scrive: “<i>Il suolo Ravennate produce diverse specie di Uve. Le più comuni sono la Cannina, il Trebbiano, l’Albana, la Cagnina &amp; c. I vini che si spremono dalle medesime non hanno tutti la stessa generosità, né tutti sono ugualmente graditi al palato, e dotati di ugual dose di materia zuccherina. Nella generalità però si può affermare che non abbondino di materia spiritosa; né tampoco è da credere che ne sieno così sprovveduti, com’altri asserisce. Parmi anzi, che rispetto a questa essenziale qualità de’ Vini, sieno temprati per modo, che assai bene si confacciano alla sanità de’ corpi umani</i>”. Come medico, poi, ha osservato più volte che: “<i>in parecchj di que’ morbi, che nascono da</i></p>	

*diatesi astenica in particolar modo molesta allo stomaco, il vino Ravennate e massime la Cannina opera effetti meravigliosi, ed è da malati stessi desiderato a preferenza di qualunque altro vino che dicesi di Monte”* (Grassetti, 1809).

La Canina poi è protagonista di diversi componimenti poetici, come il ditirambo “Il Bacco in Romagna”, scritto dall’Abate Piolanti nel 1818 in occasione delle nozze del Conte Girolamo Saffi di Forlì, in cui si legge un elogio della Canina di Ravenna, unitamente ad altri vini della Romagna.

Nel 1836 è la volta del “Brindisi ad un esimio bevitore” del ravennate Jacopo Landoni: “... di bere non agogna/ lo Sciampagna, od il Borgogna,/ma al palato suo combina/ l’adorabile Cannina” (Landoni, 1836).

Come si può notare, queste fonti romagnole dell’Ottocento utilizzano di preferenza il termine “cannina”, che richiama “canna” piuttosto che “cane”.

Nel 1839, anche Gallesio riporta, nei suoi “giornali dei viaggi”, della presenza in Romagna della Canina nelle due tipologie a raspo verde e rosso (Baldini, 1995).

Antonio Targioni Tozzetti cita un’Uva Canina, che si può identificare con la Canina nera coltivata in Romagna e in Toscana (Targioni Tozzetti, 1858).

Nel fascicolo X del *Bullettino Ampelografico* si legge: “*La canina di Ravenna e di Lugo è identica alla canina della provincia di Forlì. È vitigno rinomato specialmente della bassa Romagna; dà vino ben tannato, pregevole da pasto, ed ottima si giudicò la canina esposta fra i vini preparati con una sola qualità di uva dall’egregio dott. Giovanni Gambi di Ravenna. Ora nelle Marche, ove difettano buone vite adatte pei terreni sciolti prossimi al mare, si studierà di diffondere la canina sì bene acconcia a tale scopo. Si distinguono due sotto varietà di canina, cioè la canina dal raspo verde perché ha nel grappolo il raspo verde e gli acini più grossi della canina dal raspo rosso, così dall’altra volgarmente distinta, perché ha il raspo macchiato di rosso e gli acini meno grossi, ma sempre rotondi, a buccia piuttosto tenera, nerastra, ricoperta di velo cereo, a polpa carnosa dolce astringente. La canina dal raspo verde è ormai spregiata e proscritta dagli intelligenti viticoltori di Ravenna, le cui simpatie ed amorevoli cure tutte si rivolgono giustamente alla canina dal raspo rosso”* (Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio, 1876).

Sempre di fine Ottocento sono le relazioni di alcuni studiosi locali a supporto della cosiddetta Inchiesta Jacini, che testimoniano la diffusione della Canina sul territorio. Il Ghetti scrive: “*La vite è tra le colture più importanti: le qualità migliori prevalenti sono l’Aleatico, il Sangiovese, l’Albana, il Trebbiano, la Canina”* (Casadio, 1999). Mentre nella memoria dell’ing. Luigi Biffi, troviamo una tabella delle varietà coltivate nel circondario di Faenza e tra quelle più coltivate troviamo la Canina (in italiano Canina), rassomigliante a quella di Ravenna e Forlì (Biffi, 1880).

Nel Novecento, il Marzotto sembra riprendere i lavori del Ministero in merito alla Canina di Ravenna, di cui scrive: “*La Canina è vitigno rinomato specialmente della bassa Romagna; dà vino ben tannato, pregevole da pasto; fu giudicato ottimo il vino prodotto anche con la sola Canina”* (Marzotto, 1925).

Riferisce, anche lui, che ve ne sono due varietà, uno a raspo rosso, che è la migliore, e una a raspo verde, come poi ribadirà anche il prof. Dotti: “... *Se ne conoscono due varietà: 1. Canina a raspo rosso; 2. Canina a raspo verde; e la più pregiata è quella a raspo rosso. La Canina è un vitigno a tralci molto sottili e rossi, foglie espanse che hanno la caratteristica (a differenza dell’Uva d’oro e del Trebbiano) di arrossare di un rosso paonazzo in autunno prima di cadere. Il grappolo è alato, corto, con acini grossi e tondi e con buccia sottile. Fiorisce prima del Trebbiano e l’Uva d’oro e per questo va soggetta spesso ai danni della brina. Essa è molto produttiva, ma l’alternanza di produzione è piuttosto un difetto rilevante. Matura in prima epoca e precisamente prima del Trebbiano e Uva d’oro, ma la maturazione non è simultanea per cui la raccolta conviene sia fatta in più volte. I grappoli che sono alla testata della bilancia maturano molto prima che quelli infrascati perché il sole ne accelera molto i processi di maturazione. .... La resa in vino è abbondante”* (Dotti, 1927).

Prosegue poi a parlare del vino Canina in questi termini: “... *è un vino mediocre, di scarso consumo, secco, liscio (poco acido volatile, poco tannino e povertà di alcool). La sua mancanza di colore e la mediocre conservabilità concorrono assieme ai difetti ora elencati, a farlo un vino di poco credito per cui si preferisce spesso vinificarlo assieme a vinacce di uve molto colorate o meglio a farne tagli con vini meridionali o di qualche vitigno della nostra pianura come Fogarina, Raboso, Ancellotta, Tinturia, ecc.”* (Dotti, 1927).

Sempre nel 1927, in un articolo del *Georgicus* si legge: “*All’Uva d’oro segue la Canina (n.d.r. come diffusione), rappresentata più notevolmente nei comuni di Cotignola e Ravenna, meno in quelli di Bagnacavallo, Fusignano e Lugo. Si conoscono le varietà a raspo rosso o a raspo verde, più rappresentata la prima. Malgrado la Canina dia prodotto abbondante, va perdendo importanza per la alternanza della*

*produzione e per la mancata simultaneità di maturazione dei grappoli. .... La Canina dà vino povero di alcool, povero di tannino e di acidità volatile, secco, senza doti brillanti di colore, mediocrementemente serbevole".*

In tempi più recenti, Luigi Veronelli, sulla guida "I vini d'Italia" realizzata nel 1961, per la provincia di Ravenna cita i vini Albana, Canina, Sangiovese, Trebbiano e Filtrati bianchi di Romagna, e alla voce Canina riporta: "Colore rosso granato, odore vinoso. Sapore secco, franco, neutro, leggero. Tenore d'alcol 8-9°, acidità totale 7%. Simpatico vino da pasto. Servirlo a temperatura ambiente. Faenza, Lugo, Russi".

Dolcini *et al.*, a metà degli anni '60 del Novecento, così riferiscono in merito alla Canina: "È un vecchio e caratteristico vitigno, di origine sconosciuta, coltivato nella bassa Romagna. La «Canèna» dava il vino dell'ormai scomparsa «osteria romagnola» dei tempi del Passatore e di Lorenzo Stecchetti (Olando Guerrini)... La sua uva dà un vino molto leggero, da pasto, apprezzato dai bevitori locali. Il dott. Mario Neri di Imola, entusiasta della «Canèna» tanto da chiamarla l'«Aramon» della Romagna, ne consiglia la vinificazione della prima raccolta con il «Merlot» che ne aumenta il grado alcolico, mentre le ultime si amalgamano bene con l'«Uva d'oro»". Riferiscono, poi, che questo vitigno, nonostante si stiano facendo nuovi impianti, ha perso molta della sua importanza (Dolcini *et al.*, 1967).

D'altra parte, soprattutto la scalarità di maturazione di quest'uva, ha portato ad un lento ed inesorabile declino: il Censimento dell'agricoltura del 2000 rilevava 67 ettari di Canina nera coltivati in Italia, di cui 66 in Emilia-Romagna. Purtroppo molti di questi ettari sono scomparsi nel corso della ristrutturazione vigneti seguita alla OCM vino del 1999 e al Censimento del 2010 sono risultati 15,24 ettari di Canina nera in Emilia-Romagna. Nel 2003, il Comune di Russi (RA) ha promosso un progetto finalizzato al recupero e alla valorizzazione della Canena, un vino della tradizione locale realizzato con almeno un 50% di uve Canina nera.









#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE


La pianura ravennate e forlivese. In particolare i comuni di Russi, Cotignola e Bagnacavallo.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO








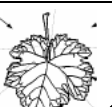
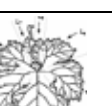
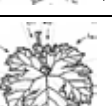
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Battisti C., Alessio G. (1950) – Dizionario Etimologico Italiano. G. Barbera Editore, Firenze.
- Biffi L. (1880) – Memoria intorno alle condizioni dell'agricoltura e della classe agricola nel Circondario di Faenza. Dalla tipografia di Pietro Conti, Faenza (RA).
- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
- Casadio C. (1999) - L'agricoltura faentina ai tempi di Oriani : la memoria inedita dell'Inchiesta agraria Jacini di Domenico Ghetti (1879). In: I Quaderni del Cardello, n. 9. Longo Editore, Ravenna.
- Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Alfa Editore, Bologna.
- Dotti F. (1927) – La viticoltura e l'enologia nell'Agro Lughese. II Congresso nazionale di frutticoltura, Lugo. Giornata del vino. Società tipo-editrice ravennate e mutilati, Ravenna.
- Fontana M. (2003) - Alla riscoperta della Canèna, un "rosso" dei nostri nonni. Agricoltura n.12.
- Georgicus (1927) – Viti e vini della Romagna. Numero speciale dedicato alla Romagna rurale. L'Italia Agricola n. 12, 797-809.
- Grassetti G. (1809) – Dell'aria ravennate. Dai torchj di Antonio Roveri, Ravenna.
- Landoni J. (1836) – Passatempi satirici/di Jacopo Landoni ravennate. Ravenna presso Antonio Roveri e figli.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
- Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bollettino Ampelografico, fascicolo X. Tipografia eredi Botta, Roma.
- Piolanti G. (1818) – Il Bacco in Romagna. Ditirambo dell'abate Giuseppe Piolanti offerto dal medesimo al signor conte Girolamo Saffi e alla signora Mariuccia Romagnoli ambo di Forli nel giorno delle acclamatissime loro nozze concluse nell'autunno del 1818. Faenza: presso Montanari e Marabini.
- Schürr F. (2003) – Sui nomi dei vitigni romagnoli. La ludla n. 5.
- Targioni Tozzetti A. (1858) – Dizionario botanico italiano. P. Guglielmo Piatti, Firenze.
- Veronelli L. (1961) – I Vini d'Italia. Canesi editore, Roma.




















#### NOTE


















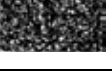
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GI BA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari			
<b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
✓	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	✓	
	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)		



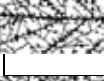
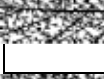
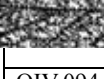





	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit B., Lambrusco di Sorbara N., Ohañez B., Kober 5 BB)		
---	--	--	--

**FOGLIA ADULTA.** Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli



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 (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	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)		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, Piccolit, 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, Ciliegiolo)
	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
	Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		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)
			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		
	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 (• 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)		
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
			3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)	✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
		✓	7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

**ACINO.** Osservazioni 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 – 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)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		2 – Incompleto (Sultanina)
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

**MARCATORI MOLECOLARI**

<b>OIV 801</b>	VVS2	135 145	<b>OIV 802</b>	VVMD5	226 228
<b>OIV 803</b>	VVMD7	247 247	<b>OIV 804</b>	VVMD27	181 181
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	195 205	<b>OIV 806</b>	VrZAG79	251 259

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

Presenta epoca di germogliamento, fioritura e maturazione medi, mentre l'invasatura è tardiva (A, L).

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

Presenta scalarità di maturazione e alternanza di produzione (O, A, L).

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.**

Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Sensibile a peronospora e botrite, meno all'oidio (O, A, L). Sensibile alle gelate tardive (L).  
Predilige la potatura lunga (O, A).

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

Viene normalmente impiegata in uvaggio per la produzione della "Canèna nova" di Russi e talora anche in purezza, originando vini leggeri da consumare giovani (O, A, L).

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE**

**Foglia.** Medio-piccola, cuneiforme, con 5 o 7 lobi, seno peziolare con base a V, aperto, ma talora anche chiuso. Seni laterali superiori con base a parentesi graffa e, talora, anche a U, con lembi leggermente sovrapposti. Denti a lati convessi. Lembo contorto, con pagina superiore mediamente bollosa e con nervature principali pigmentate fino alla prima biforcazione. Pagina inferiore con tomento coricato mediamente denso e nervature principali ricoperte di peli eretti con elevata densità.

**Grappolo.** Conico, con una o due ali, medio-grande, da medio a compatto, con buccia di colore blu-nero, mediamente pruinosa, e polpa molle, non colorata.



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

**SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**TERMARINA RER V002**

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> TERMARINA N.		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 395
<b>Sinonimi accertati:</b> Romanino, Armanino, Tramarina		
<b>Sinonimie errate:</b> Corinto nero		
<b>Denominazioni dialettali locali (indicare la località):</b> Uva Rumanena ( <i>Ravennate</i> )		
<b>Rischio di erosione:</b> da MEDIO a MEDIO-ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 00/07/2014
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Terre Naldi - Faenza (RA)	4	1972 circa
2) Azienda agricola in Russi (RA)	15	1998-2000
3) Azienda in Basilicogiano di Montechiarugolo (PR)	40 (da capostipite di 150 anni circa)	1990 circa
4) Azienda agricola La Madonnina, Torrechiara (PR)	1200	2004-2005
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale romagnolo duplicato dalla collezione 1972, ora abbattuta, e accessione Casalini da Basilicogiano PR</i> )		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	

**Foglia****Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La Termarina rossa è presente da lungo tempo in Emilia Romagna e a livello di singola azienda normalmente si trovavano pochi esemplari da utilizzare per la produzione di uva da tavola e uva passa, vista la positiva caratteristica di apirenia.

In genere questa varietà si trova associata alla Malvasia, il vitigno bianco aromatico arrivato in Italia presumibilmente grazie agli scambi commerciali della Repubblica di Venezia con l'area dell'Egeo. Questa situazione accrediterebbe la teoria filologica che fa derivare il nome del vitigno dal latino "ultra + marinus", ovvero "al di là del mare" (Hohenerlein-Buchinger, 1996), da cui "Uva d'oltre mare" e, attraverso "Oltremarina", "Tra marina" per arrivare a "Termarina".

A prescindere da questa teoria il nome può essere collegato ad un modo di dire dialettale tipicamente emiliano "la va' in termareina", a significare le difficoltà di allegazione che porta alla presenza di acinellatura nel grappolo, come in effetti accade anche per la Termarina in cui la maggior parte degli acini sono apireni.

Questa caratteristica ha portato, erroneamente, ad identificare questa varietà con il Corinto nero, che tra i suoi sinonimi annovera anche quello di Marine noir, dalla denominazione data da Plinio di Uva Marina nera.

A metà del Cinquecento anche Agostino Gallo, nelle Dieci giornate di agricoltura, tratta di un'uva denominata Marina nera in questi termini: *"Fra le tante uve, che sin'hora vi ho narrate, non n'è poi, che meriti tante lodi, quante la marina nera, poi che è più delicata nel mangiar, e si matura facilmente. Questa preziosa uva è singolar per non avere i vinaccioli ne i grani, e perché il vino è talmente picciolo, che lo potrebbero bere gli amalati, e i fanciuli, che vivono di latte. Poi non tanto offende gli huomini sani, che la mangiano verde, ma più volte è concessa a gli amalati. Oltre che non vi è uva, che sia pari a questa in bontà quando è secca, e massimamente per lubricar il corpo, per conciar lo stomaco, e per rihavere il gusto. Appresso si come è perfetta per metter in ogni sorte di torte, sfogliate, offelle, e altre cose simili, non meno è ottima per ponere ne i pesci, ne gli uccelli, e in altre carni. Parimente è singolare nell'ordinare, e governar la vite, perciocchè, si come le altre si tengono basse quando si potano, altramente andrebbero in niente, questa non farebbe uva in copia, se ogni anno non trascorresse. E però io commendo più colore, che tirano simili viti intorno alle case, o alle corti, over che le fanno rampare sopra gli altri arbori, che quegli altri, che le tengono ne i pergolati"* (Gallo, 1564). Non ci sono elementi sufficienti per ritenere con certezza se si tratti di Corinto o di Termarina, comunque la bontà dell'uva e il fatto che necessiti di una potatura lunga per produrre adeguatamente sono elementi tipici della Termarina.

Verso la metà del 1600, il marchese Vincenzo Tanara, bolognese, nella sua opera "L'economia del cittadino in villa", parla espressamente di "Tremarina", che come la Lugliatica, si presta ad essere potata a Pergola: *"In questo Contado io non so veder'altro modo di sostentamento delle viti, ò coltivazione, parlando generalmente, solo la lugliatica, ò tremarina, si conduce sù pergole, o attorno li Casamenti, ove gode, e del caldo, dell'altezza, e porge, oltre l'utile, dilettazone con l'ombrale verdura"*. Nella sezione dell'opera dedicata alla cucina, poi, consiglia di spargere grane di tremarina in una particolare insalata e cita tra le materie prime da tenere in dispensa "Uva tremarina bianca, e negra" (Tanara, 1644).

La diffusione della coltivazione in Emilia-Romagna della Termarina, pur con nomi diversi, nell'800 ci viene

dai diari dei viaggi del conte Gallesio (1839), il quale elencando le uve del territorio faentino cita: “*Romanina di due qualità (bianca e rossa): la prima è la Passeretta dei Piemontesi*”. Analizzando alcune viti a Nonantola, riporta: “*La Tramarina è il Corinto rosso degli enologi, è la stessa Romanina dei Romagnoli: fa grappoli piccoli, appuntati, racemati, ora fitti ora spargoli, ad acini minutissimi, tondi e senza vinaccioli, e in questi caratteri somiglia interamente al Corinto bianco o Passeretta dei Piemontesi; ciò che la distingue da quella è il colore rosso degli acini e il fenomeno di mettere fuori in quasi tutti i grappoli uno o più acini grossi come quelli della Barbarossa e che contengono dentro un vinacciolo. Il suo vino, fatto schietto, prende un colore rosa e ha una forza straordinaria, ma è raro che se ne faccia vino: serve per mangiare fresca e per fare l’uva passa per la cucina*”. Anche nel Reggiano trova la Tramarina o Passolina dolce (Baldini, 1995).

Vincenzo Bertozzi, in un manoscritto del 1840, parla di due varietà di Termarina, una a bacca bianca e una a bacca nera, che erano coltivate negli orti e nelle vigne, raramente nei campi, in provincia di Reggio Emilia.

Maini, nel “Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve coltivate e conosciute nelle province di Modena e Reggio Emilia”, scrive: “*Termarina. Fa vino aromatico, e di gran forza e lunga durata*” (Maini, 1854).

Anche nel parmense era diffusa, visto che nel vocabolario parmigiano-italiano del Malaspina troviamo la voce “Termarèn’na” per indicare la Passerina e “Uvètta” per indicare l’Uva di Corinto (Malaspina, 1859).

Il cavalier Aggazzotti, alla voce Tramarina rossa del suo Catalogo, indica come sinonimi: Termarina, Uva passerina, Uva di Candia rossa, Passeretta. Dopo una breve descrizione morfologica, poi, scrive: “*Specialità d’uva vinifera, mangereccia, particolarmente ad uso di condimento culinario. Disseccata al forno od al sole serve di base alla nota Passaretta di Piemonte; ma qui da noi, è calunniata madre di vino proditore. Ma il fatto sta nel difetto di colore, che perciò, non essendo ricco di schietta lagrima, lo si beve, inconsideratamente come vino da famiglia, mentre che in sostanza, proveniente da uva assai ricca di glucosa, ha la conseguente proprietà di inebriare chi ne beva smodatamente*” (Aggazzotti, 1867).

Nel 1877, il conte di Rovasenda alla voce Termarina rinvia a Tramarina rossa, che indica come sinonimo di Uva passerina e Passeretta, citata tra le uve di Mirandola, Modena, rimandando alla descrizione dell’Aggazzotti (Rovasenda, 1877).

Malavasi, nel suo “Contributo all’ampelografia Modenese”, distinguendo una Termarina rossa da una Termarina nera, è forse il primo a riconoscere la presenza sul territorio di due diverse uve apirene, che si differenziano, oltre che per la colorazione leggermente più scura della Termarina nera, per il fatto che questa ha la “*foglia a lobo medio meno trilobo e pagina inferiore pubescente biancastra*”, elementi che ragionevolmente la avvicinano al Corinto. In merito alla Termarina rossa, poi, il Malavasi annota: “*Vitigno raro, ferace. Matura in settembre: uva pregiata da tavola e da vino. Dice il Caula che fa vino rosso, aromatico e di gran forza e lunga durata*” (Malavasi, 1879).

Girolamo Molon la cita nella sua ampelografia come sinonimo di Passerina nera (Molon, 1906).

Sulla rivista Panorama, nel 1976, fu pubblicato un articolo del noto esperto di vini italiano Luigi Veronelli, il quale riporta di un vino di Termarina che casualmente gli fu proposto di assaggiare nel corso di una sua visita a Parma: “Un gioiello”, così si esprime.

Per quanto riguarda la coltivazione in Romagna fino a tempi recenti, si ricorda quanto riferisce negli anni ’70 il Manzoni, alla voce Romanino: “*Romanino, Romanina, Armanino, Armanina, detta anche Passerina. Uva da tavola molto produttiva a grappolo tozzo e corto con acini compatti, dolci e piccolissimi di color bianco o vinaccia*” (Manzoni, 1977). Vista la sua bontà e l’apirenia quest’uvetta è arrivata sino ai giorni nostri, pur in rarissimi esemplari, in diverse aziende sparse su tutto il territorio regionale.

Recenti studi (Schneider e Torello Marinoni, 2003; Boccacci *et al.*, 2005) hanno definitivamente risolto l’errata attribuzione della sinonimia tra Termarina e Corinto nero. Inoltre si è appurato che sul territorio Emiliano-Romagnolo sono presenti viti caratterizzate da apirenia, con acini di colore leggermente più scuro rispetto alla Termarina, che in realtà corrispondono a forme apirene di Sangiovese. Questa tipologia è stata riscontrata anche in aree meridionali sotto la denominazione errata di Corinto (Meglioraldi *et al.*, 2013).

L’ultimo censimento dell’agricoltura (2010) ha censito 1,53 ha di Termarina nera in Emilia-Romagna.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE









Regione Emilia Romagna, con particolare riferimento alle province di Ravenna, Parma e Reggio Emilia.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO


Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.

- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Bertozzi V. (1840) – Viti della provincia di Reggio. Manoscritto.
- Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A. (2005) - Genetic Characterization of Endangered Grape Cultivars of Reggio Emilia Province. *Am. Journal Enology and Viticulture*, vol. 56, n. 4.
- Gallo A. (1564) – Le Dieci Giornate della vera agricoltura, e piaceri della villa. In Brescia, appresso Gio. Battista Bozzola.
- Hohenerlein-Buchinger T. (1996) – Per un sub lessico vitivinicolo. Max Niemeyer Verlag, Tubinga.
- Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle province di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.
- 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.
- Manzoni G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati
- Meglioraldi S., Vingione M., Ruffa P., Raimondi S., Torello Marinoni D., Boccacci P., Schneider A., Storchi M. (2013) – Conoscere il patrimonio viticolo per tutelarlo. *L'Informatore Agrario* n. 23, pp. 50-54.
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Ulrico Hoepli, Editore Libraio della Real Casa, Milano.
- Rinaldi A., Valli R. (1992) – I vecchi vitigni di Reggio Emilia. *Vignevini* n. 10.
- Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Schneider A., Torello Marinoni D. (2003) - Analisi con marcatori molecolari microsatelliti di vitigni autoctoni della provincia di Reggio Emilia. Convegno “Recupero e valorizzazione di vitigni autoctoni”. Correggio RE, 12 dicembre 2003.
- Tanara V. (1644) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata “appresso Stefano Curti”, Venezia.








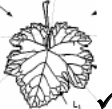


**NOTE**




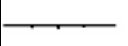

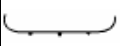














<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
<b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> 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)
4✓	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	✓	
	5 – Rosso (Mourvedre)		2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)	✓	3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
✓	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 Coudere)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		



















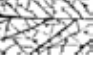










	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		
---	---	--	--

**FOGLIA ADULTA.** Osservazioni tra le fasi di allegazione 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 <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, Aglanico, 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)	2✓	1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		✓
	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, Piccolit, 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, Ciliegiolo)
	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 (Anzellotta)
	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 ( <i>Rupestris du Lot</i> )		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		

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

OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (• 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Anzellotta, 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)		
	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
2✓	✓	2✓	✓
	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 – Troncovoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)

	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
✓	4 – Grigio (Pinot grigio)		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 (Zibibo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
✓ (fruttato)	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)		3 – Completo (Riesling)

**MARCATORI MOLECOLARI** (fonte: Meglioraldi et al., 2013)

<b>OIV 801</b>	VVS2	133-133	<b>OIV 802</b>	VVMD5	225-227
<b>OIV 803</b>	VVMD7	239-247	<b>OIV 804</b>	VVMD27	182-188
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	194-204	<b>OIV 806</b>	VrZAG79	244-244

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

Il germogliamento si posiziona nella prima decade di aprile, la fioritura nella prima decade di giugno e invaia nella seconda decade di agosto. La maturità tecnologica viene raggiunta nella seconda metà di settembre.

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

Vitigno vigoroso e di buona produttività, compatibilmente con l'apirenia che lo caratterizza. Fertilità reale di 1,7. Predilige la potatura lunga.

**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 risultano sensibilità particolari.

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

In passato era molto usata come uva da tavola e da appassimento (L, A). Può essere usata anche per fare marmellate e confetture (A). La resa in mosto è molto bassa, ma fornisce un vino molto interessante: si tratta di un vino di colore rosso rubino di media intensità, con note di rosa e frutti di bosco, accompagnate da sentori speziati. Al gusto si presenta di buona struttura, con media acidità e media persistenza gusto olfattiva (L, O).

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE**

**Foglia.** Cuneiforme, pentalobata, di dimensioni medio-grandi, con seno peziolare sagomato a V, aperto o poco aperto. Seni laterali superiori a V o a parentesi graffa, poco profondi o appena accennati. La pagina inferiore presenta rari peli coricati tra le nervature e peli eretti praticamente assenti sulle nervature. I denti presentano margini tendenzialmente rettilinei, anche se a volte non mancano denti uncinati o leggermente convessi.


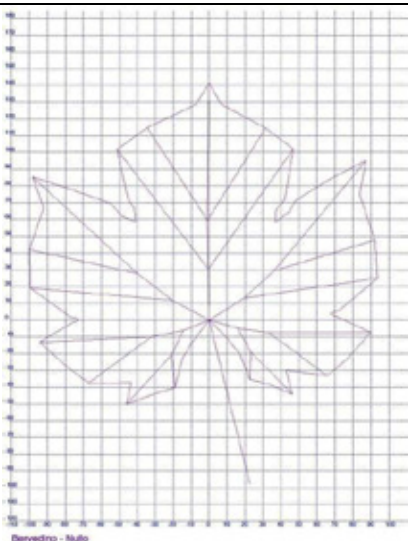
**Grappolo.** Piccolo, compatto, generalmente conformato a imbuto, anche se non mancano grappoletti cilindrici o conici. Presenta spesso una o due ali piuttosto evidenti. Gli acini sono molto piccoli, sferici, di un bel colore rosso scuro-violetto, mediamente pruinosi e senza vinaccioli, ad eccezione di uno o pochi acini che si presentano di ben più grosse dimensioni e con i vinaccioli.



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

**SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**BERVEDINO RER V006**

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> BERVEDINO		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 24 (= 261)
<b>Sinonimi accertati:</b> VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, Piccabon		
<b>Sinonimie errate:</b> Erbaluce, Cortese.		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> Medio-elevato		
Data inserimento nel repertorio 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 02/07/2014
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Mossi – Albareto di Ziano Piacentino	107	2003
2)		
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Azienda Mossi – Albareto di Ziano Piacentino. <i>L'accessione in conservazione proviene dalla Val d'Arda.</i>		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	





### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Fino a poco tempo fa non si avevano notizie in merito all'origine e alla diffusione di questo vitigno. Recenti studi molecolari (Torello Marinoni *et al.*, 2009; Mannini *et al.*, 2010) hanno però stabilito la sinonimia tra Vernaccia di San Gimignano, Canaiolo Bianco (vitigni toscani), Piccabon (vitigno ligure) e Bervedino (vitigno piacentino). Altri autori contrastano la sinonimia con Canaiolo Bianco, ma confermano le altre (Storchi *et al.*, 2011). I vini di Vernaccia erano noti ed apprezzati sin dal Medio Evo e non è difficile credere che materiale di moltiplicazione di questo vitigno venisse richiesto anche al di fuori dell'area di produzione tipica del vino. Solo per fare un esempio, la Vernaccia di Corniglia era stimata dal Boccaccio e in una novella di Franco Sacchetti (1332-1400) si parla proprio dell'introduzione in Toscana di maglioli di Vernaccia dalle "Cinque Terre": "*Messer Vieri de' Bardi, ... pensò trovare modo di far venire magliuoli da Portovenere della vernaccia di Corniglia*" (Sacchetti, 1724; Torello Marinoni *et al.*, 2009; Targioni-Tozzetti, 1852).

Si può quindi ipotizzare che dalla Liguria il vitigno sia giunto anche nel Piacentino, tanto più che la cosiddetta via del sale collegava Piacenza a Genova, passando per la Valtrebbia, già in epoca tardo Romana e Medievale.

Il Bervedino viene descritto in modo dettagliato, per la prima volta, da Fregoni e collaboratori nel 1963: "*Un tempo conosciuta e largamente coltivata nella provincia di Piacenza, questa cultivar ha visto via via ridurre la sua area di diffusione; attualmente riveste ancora importanza secondaria in alcune particolari vallate (Val d'Arda). Il vitigno è originario del Piacentino. Non si conoscono sinonimie*" (Fregoni *et al.*, 1963).

Probabilmente la denominazione locale di Bervedino è recente, visto che nell'Ampelografia del Rovasenda non se ne trova traccia, mentre si legge di una "Vernaccia di collina" di Piacenza che l'autore aveva anche nella sua collezione di Bicocca (Rovasenda, 1877).

Nella Corografia di Zuccagni-Orlandini (1838), poi, si legge: "*Nei campi di Bobbio di migliore esposizione, la massima parte delle viti sono Trebbiano, Verdea, Vernaccia ed altre uve bianche: vengono poste a filari, e tenute basse. Conseguentemente il vino anche ordinario riesce buono e generoso; ed ottimo poi è lo scelto, sebbene preparato con metodi imperfettissimi*".

Diverse altre sono le citazioni relative alla coltivazione della Vernaccia nel Piacentino, quindi si può ragionevolmente supporre che la denominazione Bervedino sia un termine locale attribuito alla Vernaccia solo in epoca più recente.

Dalle testimonianze orali si desume che un tempo il Bervedino era abbastanza coltivato, mentre i dati degli ultimi Censimenti dell'Agricoltura riportano numeri veramente minimi: nel 2000, in Emilia-Romagna, e segnatamente nel Piacentino, veniva censita una superficie coltivata a Bervedino pari a 3 ettari, che è scesa a 2,72 ettari secondo le risultanze del VI Censimento, realizzato nel 2010.

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Piacentino









### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO


Boselli M., Venturi A. (1993) – Descrizione ampelografia di alcune varietà coltivate in Emilia-Romagna.

Vignevisini n. 5: 55-60.


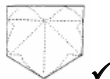




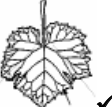
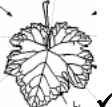

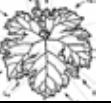
- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
- Cosmo I., Sardi F., Calò A. (1962) – Bervedino. Principali vitigni da vino coltivati in Italia. Volume II. Ministero dell'Agricoltura e Foreste, Longo & Zoppelli, Treviso.
- Fregoni M., Gambi G., Boninsegni G. (1963) – Descrizione ampelografica dei vitigni locali del Piacentino. Unione Tipografica Editrice Piacentina, Piacenza. CCIAA di Piacenza.
- Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Università Cattolica S.C. Cattedra di Viticoltura Piacenza.
- Galet P. (2000) – Dictionnaire Encyclopédique des Cépages. Hachette Pratique, Parigi.
- Mannini F., Schneider A., Argamante N., Moggia P., Tragni R. (2010) – Contributo alla salvaguardia e alla valorizzazione di vitigni minori autoctoni della Liguria di Levante. Atti del III congresso internazionale sulla viticoltura di montagna. Castiglione di Sicilia (CT), 12-14 maggio 2010.
- Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste (1988) – Catalogo nazionale delle varietà di viti. Istituto Sperimentale per la Viticoltura, Conegliano.
- O.I.V. (1996) - Liste Internationale des Variétés de Vigne et de leurs Synonymes. O.I.V., Parigi.
- Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Sacchetti F. (1724) – Delle Novelle di Franco Sacchetti, cittadino fiorentino. Firenze.
- Storchi P., Armanni A., Randellini L., Giannetto S., Meneghetti S., Crespan M. (2011) – Investigations on the identity of 'Canaiolo bianco' and other white grape varieties of central Italy. *Vitis* 50 (2): 59-64.
- Targioni-Tozzetti G. (1852) – Notizie sulla storia delle scienze fisiche in Toscana. Dalla I. e R. Biblioteca Palatina, Firenze.
- Torello Marinoni D., Raimondi S., Ruffo P., Lacombe T., Schneider A. (2009) – Identification of grape cultivars from Liguria (north-western Italy). *Vitis* 48 (4): 175-183.
- Venturi A., Fontana M. (1999) – I vitigni dell'Emilia Romagna. Le varietà raccomandate ed autorizzate alla coltivazione. A cura di CRPV.
- Zuccagni-Orlandini A. (1838) – Corografia fisica, storica e statistica dell'Italia e delle sue isole. Supplemento al volume quarto. Presso gli editori, Firenze.




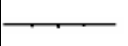
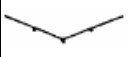
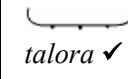
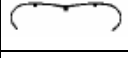
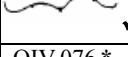













**NOTE**





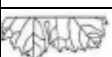













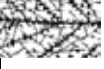

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GI BA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari			
<b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> 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 Biodiversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Biodiversity 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 Biodiversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Biodiversity 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 Biodiversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Biodiversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )
✓	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 <sup>a</sup> foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Biodiversity 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 Biodiversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Coudere)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		







	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 <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, Aglanico, 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)	✓ Talora anche 6	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Piccolit, 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, Ciliegiolo)
	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 normo-conformati di almeno 10 germogli

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

OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

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

OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	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 – Troncovoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)



	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		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	135 143	OIV 802	VVMD5	225 225
OIV 803	VVMD7	239 249	OIV 804	VVMD27	182 188
OIV 805	VrZAG62	188 190	OIV 806	VrZAG79	238 244
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Le fasi fenologiche si collocano tutte in epoca media (L).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Si tratta di un vitigno vigoroso e produttivo, che mal si adatta a terreni ricchi ed umidi, dove si può manifestare acinellatura e difficoltà di maturazione. Il distacco dal pedicello è difficile (L). Si adatta sia a potatura mista che corta (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)					
Presenta una certa sensibilità verso la Botrite.					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
In purezza origina un vino fresco e gradevolmente fruttato, ma si presta maggiormente agli uvaggi con Melara e Santa Maria (L).					
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>					
<b>Foglia.</b> Cuneiforme, con tre, ma spesso anche con 5 lobi, anche se i seni laterali inferiori sono poco profondi o appena accennati. Il seno peziolare è conformato a V, talora a parentesi graffa, aperto. I seni laterali superiori sono generalmente aperti, con base sagomata a parentesi graffa, mediamente profondi.					

Il denti sono irregolari, prevalentemente con un margine concavo e uno convesso, anche se talora non mancano denti rettilinei. Il lembo è generalmente contorto, ma talora si trovano foglie con i margini leggermente sollevati verso l'alto (involuti). La pagina superiore è mediamente bollosa e l'inferiore presenta scarso tomento coricato tra le nervature e peli eretti sulle nervature con densità da debole a media.


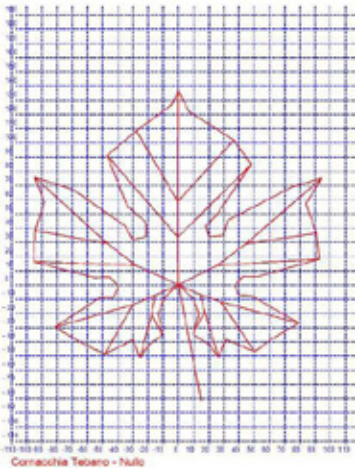
**Grappolo.** Medio-piccolo (peso medio 260 g), conico, da medio a compatto, con peduncolo corto, acini medio-piccoli, sferoidali, con buccia di colore verde-giallo, mediamente pruinosa.



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)**

**CORNACCHIA RER V007**

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> CORNACCHIA		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>
<b>Sinonimi accertati:</b> Gruone (?), Cornacchina		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> (indicare la località): Curnacia ( <i>Russi, Bagnacavallo e bassa ravennate in genere</i> ) – Varon ( <i>litorale ferrarese</i> )		
<b>Rischio di erosione:</b> MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 02/07/2014
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda agricola in Russi (RA)	10	1998
2) ASTRA s.r.l. Tebano di Faenza (RA)	5+5+20+5	2007
<b>Luoghi di conservazione ex situ: conservazione ex situ:</b> ASTRA Innovazione e Sviluppo, Tebano di Faenza, RA, collezione 2007 ( <i>Materiale duplicato dalla collezione 1972, raccolto nel Ravennate, accessione Cornacchia Ercolani da Bagnacavallo RA e accessione Cornacchia Donati da Russi RA. Accessione Varon da San Giuseppe di Comacchio FE</i> )		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>

**Foglia****Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

In Romagna la Cornacchia è nota e coltivata sin dal 1500, visto che viene citata dal Carroli nella sua opera *“Instruzione de il giovane ben creato”* (1581) o *“Il giovane ben creato”* (1583), in cui si cerca di impartire al giovane mezzadro, buon cristiano, gli insegnamenti per coltivare bene la terra, scegliendo le giuste varietà e le giuste tecniche: *“... Queste tutte son uve buone per vino e per mangiare; ve ne sono, poi, dell’altre le quali sono buone per far vino e non sono tanto danneggiate per non esser da mangiar buone, come la canina, la cornacchia, ... Queste fanno vino assai e non patiscono danno”* (Carroli, 2004). Vista la fame di quel periodo era piuttosto frequente che le uve buone da mangiare venissero rubate, mentre la Cornacchia, meno appetibile di altre, risultava pressoché indenne dal problema e forniva vino in quantità. In effetti la Cornacchia produce abbastanza, in virtù dei suoi grossi grappoli, e “svina” molto, anche se va spesso soggetta ai marciumi.

Qualcuno ipotizza che in realtà si tratti di un’uva già citata nel Trecento dal De’ Crescenzi, il Gimnaremo (in alcuni manoscritti anche *gுவarenu*s e *giviaresca*) che in una traduzione del Sansovino diventa “Graiona”: *“Se ne trova un’altra maniera, che s’appella Graiona, quasi simigliante alla predetta (nдр: Gimaresca) nel sapore, et nella durabilità del vino, et nella forma, ma fa i grappoli molto maggiori, et le granella più grosse, e vino in più copia, ma men nobile, et s’allegra più di luogo grasso, et queste si trovano in più parti sul Bolognese”* (De’ Crescenzi e Sansovino, 1561). La descrizione in effetti si attaglia alla Cornacchia e il termine Graiona indicato dal Sansovino fa pensare a “Gruone”, un sinonimo di Cornacchia secondo alcuni Autori (Farinelli, 1981; Silvestroni *et al.*, 1986; Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio, 1879; Rovasenda, 1887).

L’etimo di Cornacchia potrebbe essere dal latino “cornacula”, per il colore (Hohenerlein-Buchinger, 1996).

Nel Tanara (1644) si legge: *“La Bornachina e Milanella fanno vino rosso, piccolo, ma dolce”*, e qualcuno ha letto quel “Bornachina” come “Cornacchina” (Hohenerlein-Buchinger, 1996).

Il conte Gallezio cita la Cornacchia tra le uve del territorio faentino, durante la sua visita in loco nel settembre 1839: *“È un’uva nera poco stimata quantonque di maturazione precoce; grappoli mediocri, piuttosto fitti, acini tondi, grossi e di un nero denso”*. Passando poi a Solarolo, nei vigneti del conte Tampieri, ha la possibilità di osservare un vitigno a bacca nera denominato “Gruc”, che egli afferma essere la Cornacchia di Faenza e il Canino a grappolo rosso di Ravenna (Baldini, 1995).

Nel “Vocabolario Romagnolo-Italiano”, il Morri, alla voce “Ova, uva” cita una serie di vitigni, tra cui la “Curnacia” di “ignoto equivalente italiano” (Morri, 1840).

Nel resoconto della mostra ampelografica di Forlì del 1876, nella sezione dedicata alle uve del circondario di Forlì: *“La Potanèvola, l’Uva Scruccona, la Cornacchia e il Raffone di Forlì simile a quello di Faenza, sono vitigni che per avventura si vengono proscrivendo, e perciò s’incontrano ormai più difficilmente nei vigneti di questa regione, né mette conto che vengano studiati”* (Comizio Agrario di Forlì, 1877).

Nel fascicolo IX, del Bullettino ampelografico vengono pubblicati i lavori della Commissione Ampelografica della provincia di Forlì, che tra le uve nere-violacee o violacee ascrive anche la Cornacchia: *“È vitigno di pochissima importanza, che assai raro incontrarsi nei nostri filari, e forse merita una completa proscrizione. Grappolo grosso, allungato, alquanto sciolto, porta acini grossi, ovali, a buccia nera, porzione libera dell’asse breve. Tralcio robusto, di color cannella, a internodi medi. Maturità tardiva”* (Ministero d’Agricoltura,

Industria e Commercio, 1878).

Nel fascicolo XII del Bullettino Ampelografico, Francesco Carega di Muricce illustra la viticoltura Bolognese e propone un elenco dei vitigni coltivati in quell'areale, tra cui emerge un "*Gruone o Cornacchia*" (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1879).

Nella seconda edizione francese dell'Ampelografia del conte di Rovasenda alla voce "*Cornacchiola*" si legge: "*Toscane. Bull. Amp. VII. 526. Voyez Cornacchia nera*" e il rimando dice: "*Cornacchia nera ou Gruone. Bologne*" (Rovasenda, 1887). Quindi si tratterebbe di un'uva in passato presente anche in Toscana e comunque tipica dell'areale bolognese.

A fine Ottocento la Cornacchia era coltivata anche nel Modenese, come ci testimonia il Malavasi alla voce "*Cornacchina (di Nonantola)*": "*Vitigno raro, siccome importato recentemente dal Nonantolano, e ferace. L'uva matura in settembre e ritiensi buona da vino. Sembra l'uva cornacchia del Forlivese. (Bull. Amp. fasc. IX. 1878 pag. 945): la quale però ivi è indicata come rara, di poca importanza e che forse merita una completa proscrizione*" (Malavasi, 1879).

In effetti, a riprova della presenza del vitigno nel Modenese, si riporta che nel 2009, durante un sopralluogo in quel di Formigine, furono riscontrate, in un vecchio Raggi Bellussi (di circa 80 anni) prossimo all'abbattimento, alcune piante indicate dal proprietario come "*Covra gentile*" e che la dott.ssa Fontana riconobbe come la Cornacchia della Romagna.

La relazione dell'ing. Biffi sull'agricoltura del Circondario Faentino, a supporto dell'Inchiesta Jacini, ci conferma che su quel territorio, a fine Ottocento, la Cornacchia (*Curnacia*) era una varietà ormai abbandonata (Biffi, 1880), anche se il declino dovette proseguire lentamente senza farla sparire del tutto, come ci dimostra l'ampelografia dei vitigni romagnoli del Bazzocchi: "*Questo vitigno è ormai di nessuna importanza giacchè si tende ad abbandonarlo nonostante sia molto produttivo. Maturazione durante la prima decade di ottobre...*" (Bazzocchi, 1923).

Il lavoro di ricognizione effettuato a metà degli anni '80 dall'Università di Bologna sul territorio emiliano-romagnolo riscontra ancora la presenza di rari esemplari di Cornacchia, che viene indicata anche con i sinonimi di "*Gruone, Cornacchiola, Cornaiola*" (Silvestroni *et al.*, 1986).

Al momento risultano ormai poche piante superstiti nel Ravennate, ove entra nella composizione del particolare vino chiamato "*Canèna nova*" di Russi (Fontana *et al.*, 2006).

Il 22/04/2011 il vitigno è stato iscritto al Registro Nazionale (G.U. n. 170 del 23/07/2011).

Recenti analisi molecolari hanno confermato la sinonimia tra Cornacchia e Varon, denominazione locale del vitigno nell'area di Comacchio (Filippetti e Pastore, comunicazione personale).

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Ravennate e Forlivese.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Bazzocchi A. (1923) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. Premiata Cooperativa Tipografica Forlivese, Forlì.
- Biffi L. (1880) – Memoria intorno alle condizioni dell'agricoltura e della classe agricola nel circondario di Faenza. Tipografia Pietro Conti, Faenza.
- Carroli B. (2004) – Il giovane ben creato. Edizione a cura di Elide Casali. Longo Editore, Ravenna.
- Comizio Agrario di Forlì (1877) – Le macchine e le uve alla mostra ampelografica di Forlì. Febo Gherardi Editore, Forlì.
- De' Crescenzi P., Sansovino F. (1561) – Pietro Crescentio Bolognese tradotto nuovamente per Francesco Sansovino, nel quale si trattano gli ordini di tutte le cose che si appartengono a commodi et a gli utili della villa. Per Francesco Sansovino, Venezia.
- Farinelli S. (1981) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori presenti in Emilia-Romagna. Tesi di laurea aa 1980-81, relatore prof. C. Intrieri. Università degli Studi di Bologna.
- Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Vespignani G., Intrieri C. (2006) – Individuazione e caratterizzazione di alcuni vitigni minori dell'Emilia Romagna. Atti convegno nazionale "I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali". Torino 30 novembre-1 dicembre.
- Hohenherlein-Buchinger T. (1996) – Per un sub lessico vitivinicolo. Max Niemeyer Verlag, Tubinga.
- Malavasi L. (1879) – Contributo all'ampelografia modenese. Tipografia Cesare Olivari, Modena.

Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1878) – Bullettino Ampelografico, fascicolo IX. Tipografia Eredi Botta, Roma.








Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo XII. Tipografia Eredi Botta, Roma.



Morri A. (1840) – Vocabolario romagnolo-italiano. Tipi di Pietro Conti all'Apollo, Faenza.

Rovasenda G. (1887) – Essai d'une ampélographie universelle. Edizione 2, C. Coulet.








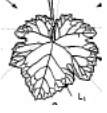
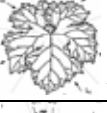
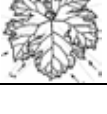
Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia Romagna. ATTI 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini n. 12, supplemento.

**NOTE**











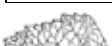







<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
<b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	✓	
	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 Coudere)		





	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.

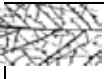








OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo ( <i>Vitis rupestris</i> )		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
✓6	✓ 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato 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)	<i>Talora</i>	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 (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 – Involuta (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	(✓)	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluta (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorta (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, Piccolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi ( <i>Vitis solonis</i> )
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		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)




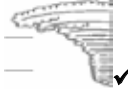



	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (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 Biodiversity 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 normo-conformati di almeno 10 germogli.

OIV 202 UPOV Biodiversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Biodiversity 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)		
	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 – Troncovoidale (Sant'Anna di Lipsia)

	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)	✓	3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		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**

<b>OIV 801</b>	VVS2	133-135	<b>OIV 802</b>	VVMD5	232-236
<b>OIV 803</b>	VVMD7	239-247	<b>OIV 804</b>	VVMD27	183-185
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	193-195	<b>OIV 806</b>	VrZAG79	245-251

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

Germoglia tra fine Marzo e inizio Aprile, fiorisce nella prima metà di Giugno, invaia nella seconda decade di Agosto e matura tra fine settembre e inizio ottobre, ma spesso veniva raccolta in anticipo poiché marciva facilmente (L, O).

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


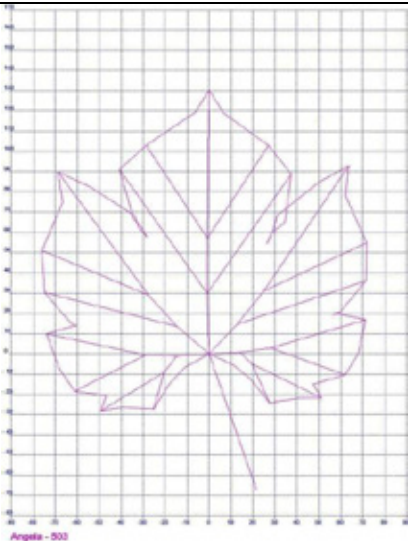
<p>Vitigno molto vigoroso e produttivo, con habitus espanso. I grappoli, grossi e molto compatti, specie nei terreni più fertili vanno soggetti facilmente al marciume acido e alla botrite. Il primo germoglio fruttifero parte più spesso dalla 3 o 4 gemma, quindi si avvantaggia della potatura lunga.</p>
<p><b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI 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)</p>
<p>Elevata sensibilità ai marciumi. Poco sensibile a oidio e ragnetto; mediamente sensibile alla peronospora (L).</p>
<p><b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</p>
<p>In parte veniva raccolta in anticipo e mescolata con altre uve più precoci per dare la Canèna nova di Russi (A, L).</p>
<p><b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b></p>
<p><b>Foglia.</b> Tendenzialmente medio-grande, cuneiforme, eptalobata, con pagina superiore poco bollosa o quasi liscia e pagina inferiore con peli coricati tra le nervature mediamente densi e numerosi peli eretti sulle nervature (densità elevata). Seno peziolare sagomato a V, aperto e talora anche più che aperto. Seni laterali superiori mediamente profondi, con fondo a parentesi graffa e lobi leggermente sovrapposti. Denti abbastanza lunghi, parte a margine rettilineo e parte a margine convesso.</p> <p><b>Grappolo.</b> Piuttosto grosso, compatto, conformato a imbuto, alato. Acino grosso, tendenzialmente rotondeggiante, di colore blu-nero, poco o mediamente pruinoso.</p>




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

**SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**ANGELA RER V008**

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> ANGELA B.	<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 503 (Uva da tavola)	
<b>Sinonimi accertati:</b> Angiola, Angiola bianca, Angiola bolognese,		
<b>Sinonimie errate:</b> Angela romagnola		
<b>Denominazioni dialettali locali (indicare la località):</b> Ânzla (Ravennate) Û an•la (Bolognese)		
<b>Rischio di erosione:</b> Molto elevato		
Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 02/07/2014
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda Terre Naldi – Faenza (RA)	4	1972
2) Azienda Vicinelli – Sasso Marconi (BO)	50	1985 circa
3)		
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale duplicato dalla collezione 1972. Il materiale originario era nel Bolognese</i> )		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>

	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo</i>
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>	
<p>Era un’uva molto diffusa nel passato soprattutto nel bolognese, anche se veniva coltivata come apprezzata uva da tavola in tutta l’Emilia-Romagna. Era presente in due biotipi: Angela bolognese e Angela romagnola, che differivano per avere l’acino rotondo la prima e l’acino allungato la seconda.</p> <p>Da alcuni accertamenti è emerso che diverse accessioni di “Angela romagnola” sono molto simili a Verdea o San Colombana. Inoltre accertamenti genetici hanno evidenziato la sinonimia tra Angela bolognese e “Uva Trasforini”, presente nel passato sul litorale ferrarese.</p> <p>Si vendeva sui mercati fresca un tanto al grappolo, riporta il Manzoni, e pigiata dava un vino dolce e frizzante. Sempre Manzoni dice che fu importata dai Conti Pasolini di Imola dalla Francia nel 1858, ma ci sono tracce documentali precedenti che attestano la presenza in Emilia-Romagna di un’uva “Angela” (Manzoni, 1977).</p> <p>Un qualche legame con la Francia viene messo in rilievo anche dal Molon (1906), che tra i sinonimi del Tènèron di Vaucluse cita l’Angiola.</p> <p>Già nel Trecento viene citata un’uva “Angiola” dal novelliere Francesco Sacchetti e successivamente Marescalchi e Dalmaso (1937) sono concordi nell’affermare che si trattasse proprio del vitigno bolognese.</p> <p>Nel Seicento un’uva “Angela” viene nominata dal Soderini e dal Tanara, che a tal proposito dice: “... <i>puoi empire un altro quadro di uva Angela ..., de’ cui frutti caverai assai denaro il Verno, conservandosi meglio queste sulle stuoie ...</i>” (Tanara, 1674).</p> <p>All’inizio del 1800, Acerbi, parlando delle uve dei dintorni di Bologna, cita un’“<i>Angioli</i>” (Acerbi, 1999).</p> <p>Durante i suoi viaggi (1839), Galesio annota la presenza dell’“<i>Angiola per mangiare</i>” presso il casino del conte Tampieri a Solarolo (RA) e tra la specie da frutto presenti nel giardino dell’ingegner Foschini a Faenza (RA), confermando la diffusione dell’Angela, come uva da tavola, anche in Romagna (Baldini, 1995).</p> <p>Molon parla di un’Angela bianca dall’acino grosso, perfettamente rotondo, presente nel Circondario di Forlì, che egli ritiene essere la stessa varietà citata dal Soderini e probabilmente identica all’Angiola bianca di Bologna.</p> <p>Il conte di Rovasenda, nel suo Saggio, riferisce che l’Angela citata dal Soderini e nell’Atlante ampelografico di Treviso è “<i>Forse identica all’Angiola</i>”, e alla voce “Angiola bianca” si legge: “<i>Bologna. Una delle migliori per tavola e di conserva per l’inverno</i>” (Rovasenda, 1877).</p> <p>Tra la fine dell’Ottocento e l’inizio del Novecento si delinea in Emilia una fiorente viticoltura da tavola, destinata anche all’esportazione, che interessa soprattutto le province di Piacenza e Bologna. In quest’ultima le varietà interessate sono al “<i>primo posto l’uva Paradisa, pregevole pel sapore e per la facilità a conservarsi, poi viene l’Angela, il Negretto ed il Chasselas dorato</i>” (Tamaro, 1915).</p> <p>Il Tamaro fornisce un’accurata descrizione della varietà Angiola e delle sue attitudini: “<i>Sinonimi. – Angela, Angiola di Bologna, Angiola bianca. Origine. – Italiana della provincia di Bologna. Maturazione. – Il epoca. Qualità. – Prima da tavola e da esportazione. Fertilità. – Molta. Vigoria. – Media. Clima. – Del pesco e dell’albicocco nonché delle piante a granella. Forme più adatte. – A spalliera o maritata agli alberi; potatura media. Soggetti da innesto. – Di difficile attecchimento sulle viti americane.... Descrizione della pianta. – Foglia di un verde chiaro, trilobata, con seni ellittici, aperti, quello peziolare a V aperto; pagina superiore</i></p>	



*molto liscia ed un po' lucente, pagina inferiore perfettamente glabra di un bel verde, dentatura larga (Marzotto). Descrizione del frutto. – Grappolo medio, cilindrico, rado, un po' alato; peduncolo debole, molto lungo. Acino grosso, sferico; buccia grossa, giallo ambrata, leggermente rosea dalla parte del sole; pedicelli robusti. Succo denso ma non pastoso, sapore dolce, aromatico (Marzotto)*" (Tamaro, 1915).

La descrizione del Tamaro, desunta dal Marzotto, è veramente molto precisa e corrisponde perfettamente a quanto riscontrato nelle accessioni valutate per la scheda tecnica. La foglia viene indicata come trilobata, ma la rappresentazione grafica mostra chiaramente la presenza di seni laterali inferiori appena accennati.

Il volume sulle uve da tavola del Pirovano colloca l'Angiola tra quelle a maturazione in terza epoca, adatte alla conservazione invernale e alla potatura corta, nonché soggette all'oidio. Segue una descrizione e quest'ultima considerazione: "... è una delle più belle, dolci e rustiche uve da serbo, assai diffusa nelle colline bolognesi; merita di essere portata ovunque" (Pirovano, 1925).

Sul volume "La viticoltura modenese e la fillossera" del Ghetti si trova scritto: "In alcuni comuni della zona collinare (Savignano, Vignola, Guiglia) vengono coltivati vitigni di uve da tavola, oggetto di esportazione, quali il Negretto, il Pagadebiti e l'Angela" (Ghetti, 1926).

Un'indagine del Ministero dell'Agricoltura del 1934 documenta che l'Angela non era coltivata solo a Bologna, ma anche nelle province di Modena e Parma, dove era stata sperimentata con successo nelle prime fasi della ricostruzione post-fillosserica. In merito al Bolognese viene riportato che: "L'Angela ha una tradizione più recente della Paradisa e si raccomanda, oltre che per le doti di serbevolezza che l'accreditano sui mercati locali, anche per l'abbondante fecondità" (AA.VV., 1934).

Il Marzotto, poi, la indica come "una magnifica uva che ha molti requisiti per la buona conservazione ed è una varietà molto bella e pregiata per il commercio di esportazione" (Marzotto, 1935).

Zerbini, in uno studio sulle uve da tavola in Emilia, riferisce dello sviluppo di questo tipo di coltura dopo la crisi agricola post-unitaria, anche se vitigni da mensa erano storicamente presenti nell'area: "Anche prima, ... si avevano in coltura vitigni per uve da mensa, ma ciò era in servizio delle famiglie e dei mercati locali, cioè per il consumo immediato (Lugliatica, Moscati ecc.) e per le uve propriamente da serbo, specialmente l'Angiola e la Paradisa o Baccarina". Viene poi riportata una tabella statistica che indica le superfici coltivate con le principali cultivar da mensa: l'Angela è presente in coltura specializzata su 77 ettari nel Bolognese, 15 a Modena, e alcuni ettari nel Ferrarese (Zerbini, 1943).

Nel secondo Dopoguerra, il dott. Elvio Consolani riporta una produzione di uve da mensa nel Bolognese che si aggira intorno ai 15-20 mila quintali (anni 1946-47) e individua le seguenti percentuali di diffusione per i principali vitigni: "Chasselas dorè 50%, Angela 5%, Regina 5%, Paradisa 1%, Pagadebiti 0,5%, Italia 1%, Altre 1%, Negretto 37%". Dell'Angela, inoltre, dice che "Va ben difesa contro gli attacchi crittogamici ai quali è sensibile. Resiste bene però al marciume ed è molto indicata per la conservazione. È estesa nel Bolognese ove gode largo credito anche per la sua duplice funzione, da tavola e da vino": viene esplicitamente dichiarata la duplice attitudine di questo vitigno (AA.VV., 1948).

Nel "Trattato di viticoltura" del Manaresi l'uva Angela viene descritta come una "varietà dotata di particolari attitudini a non perdere la naturale freschezza, per periodi più o meno lunghi, quando viene staccata dalla pianta" (Manaresi, 1951). Con la decadenza del mercato delle uve da mensa per le aree settentrionali d'Italia, anche l'Angela ha iniziato la sua decrescita e nel 1990 ne sono stati censiti soltanto 13,78 ettari in Emilia-Romagna, passati poi a 8 nel 2000 (14 ha in Italia).

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE









Emilia-Romagna, con particolare riferimento al Bolognese.


#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1948) – Atti del Congresso Nazionale Viticolo. V Mostra Nazionale della Uve da Tavola. Piacenza 18-19-20 settembre 1948. Stabilimento Tipografico E. Rebecchi e figli, Piacenza.
- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Ed. Alfa, Bologna.
- Ghetti G. (1926) – La viticoltura modenese e la fillossera. Modena
- Manzoni G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati.


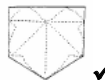


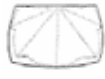

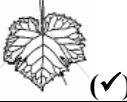
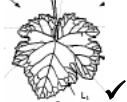

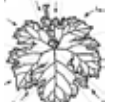
- Marescalchi A., Dalmasso G. (1931-'37) – Storia della vite e del vino in Italia. Ed. Gualdoni, Milano.
- Marzotto N. (1935) – Uve da mensa: descrizione di varietà, con speciale studio sull'accertamento, nomenclatura, e sinonimia di molti vitigni sino ad ora non bene identificati. Tipografia commerciale editrice, Vicenza.
- Ministero dell'agricoltura e delle foreste (1934) – Contributo ad una indagine sulle zone di produzione delle uve da tavola. In: "Nuovi annali dell'agricoltura". Istituto Poligrafico dello Stato, Roma.
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Hoepli, Milano.
- Pirovano A. (1925) – Uve da tavola. Loro coltivazione-difesa dalle malattie-conservazione invernale. Milano.
- Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Tamaro D. (1915) – Uve da tavola. Ulrico Hoepli, editore-libraio della Real casa, Milano.
- Tanara V. (1644) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia.
- Zerbini L. (1943) – Le uve da tavola nell'Emilia. Tipografia Paolo Cuppini, Bologna.












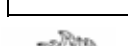
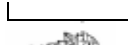




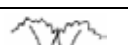
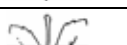
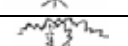
**NOTE**





















<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>			
* = 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.			
<b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> 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)		2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		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)
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 (Trebiano 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 (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi ( <i>Vitis aestivalis</i> )		1 – Molto corti ( <i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Piccolit, 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 PEZIOLORE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLORE 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, Croatia)
	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 normo-conformati di almeno 10 germogli.

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

OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

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

OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	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 – Troncovoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)	✓	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)		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	129 129	OIV 802	VVMD5	222 228
OIV 803	VVMD7	244 244	OIV 804	VVMD27	180 182
OIV 805	VrZAG62	192 202	OIV 806	VrZAG79	244 248
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germogliamento medio-precoce (I-II decade di aprile), fioritura media (1-15 giugno), invaiatura media (15-31 agosto) e maturazione a fine settembre-primi di ottobre (L, O).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno mediamente vigoroso e con produzione buona e regolare. Presenta 1 o 2 infiorescenze per germoglio; la fertilità della prima gemma è bassa (20-30%) e aumenta nelle gemme successive mostrando i livelli migliori alla 3° e 4° gemma (65-75%). Veniva impiegata principalmente come uva da tavola e da serbo, quindi si presume avesse buone caratteristiche di commerciabilità, per lo meno atte a soddisfare le esigenze dei mercati locali (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)					
Sembra abbastanza sensibile alle principali crittogame, specie all'oidio, mentre è tollerante nei confronti del marciume (L).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Non si hanno molte indicazioni sul vino, poiché veniva utilizzata per lo più da mensa e ora è praticamente in via di estinzione nella nostra regione. Si dice producesse “un vino dolce e frizzante”, quindi è presumibile che si ottenesse un vino non molto alcolico, poco acido, neutro (L).					
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>					

**Foglia.** Da media a medio-piccola, cuneiforme, con 3 o 5 lobi, anche se i seni laterali inferiori sono spesso appena accennati. Seno peziolare a “graffa” (talora anche a V), tendenzialmente molto aperto o aperto. Seni laterali superiori a parentesi graffa, mediamente profondi e con lobi da leggermente sovrapposti a sovrapposti. La pagina inferiore è praticamente glabra e anche sulle nervature principali i peli dritti sono quasi del tutto assenti. I denti sono a lati convessi.


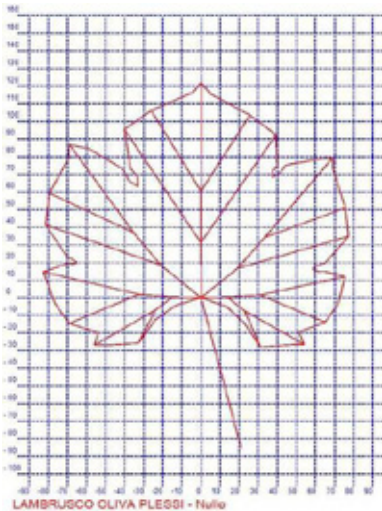
**Grappolo.** Il grappolo è medio-piccolo (circa 200-250 g), tendenzialmente cilindrico o ad imbuto, con lunghezza tra i 15-20 cm e spesso con un paio di ali. L’acino è abbastanza grosso, con buccia pruinosa di colore verde-giallo e polpa molle.



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

**SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**LAMBRUSCO OLIVA RER V009**

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> LAMBRUSCO OLIVA N.	<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 360	
<b>Sinonimi accertati:</b> Lambrusco mazzone, Olivone (nel Mantovano)		
<b>Sinonimie errate:</b> Lambrusco grosso oliva (= Lambrusco di Fiorano)		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> MEDIO		
Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2014
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda agricola in Castelnuovo Rangone (MO)	120	2000
2) AUB Azienda Agraria - Alma Mater Studiorum - Università di Bologna vigneto di Villa Levi (RE)	40	1993
3)		
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Istituto d'Istruzione Superiore "A. Zanelli" Reggio Emilia AUB Azienda Agraria - Alma Mater Studiorum - Università di Bologna		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	

**Foglia****Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

A metà Ottocento, il Maini cita una Olivina nera: “...ha la forma dell’oliva: ha i grappoletti alquanto lunghetti, ma i grani picciolini, alquanto meno di quelli della Malvasia gentile: ben matura ella è delicata: il di lei vino, delicato; e li suoi innesti vengono di Sorbara, e la chiamano Lambrusca olivina” (Maini, 1851).

Da queste poche righe si fatica a capire se si tratta del Lambrusco oliva giunto sino a noi, d’altra parte l’acino ovale lo ritroviamo in pochissimi lambruschi e solo nel Lambrusco oliva è piccolo, mentre nel Lambrusco di Fiorano è di dimensioni maggiori.

Pochi anni dopo, Aggazzotti descrive in modo più preciso e dettagliato una Lambrusca di Sorbara oliva, confermando la diffusione di un lambrusco ad acino oliva nell’area di Sorbara e distinguendola dal Lambruscone, ovvero Lambrusco oliva grosso. Il ritratto si attaglia piuttosto bene al nostro Lambrusco oliva: “Grappolo piccolo, corto ma largo: picciuoli ben marcati, rossicci. Acino piuttosto grosso, oblungo, ovoido. Buccia di media resistenza, rosso-cupo, polverosa e colla materia colorante immediatamente riposta all’intorno della buccia stessa. Sugo piuttosto abbondante, grato, salace: la prima lagrima è incolore: fornita di tannino e profumato alla viola. Uva di merito distinto: vinifera tra le prime nella provincia modenese, ma non molto produttiva...” (Aggazzotti, 1867).

Il Contributo all’ampelografia modenese del Malvasi cita per la prima volta Lambrusco oliva *tout court* e la descrizione si attaglia perfettamente all’attuale. Riferisce inoltre: “Vitigno frequente, pregiato da vino, sebbene fra i lambruschi rappresenti una varietà inferiore. Abbastanza ferace, matura in settembre” (Malvasi, 1879).

Nel 1886 il professore Enrico Ramazzini elencava una trentina di vitigni coltivati attorno a Modena, fra cui il “Lambrusco gentile oliva”.

Poco dopo venne compilata la “Carta agronomica della provincia di Reggio Emilia” ove si ricordavano fra i vitigni più rappresentativi: Lambrusche, Lanzellotte, Berzemine, Sangiovesi, Selvatiche e, nella bassa pianura, il Lambrusco detto Mazzone o Lambrusco oliva (Pizzi, 1892).

Marzotto (1925) riferisce che il Lambrusco grosso oliva (diverso dal Lambrusco oliva) era coltivato in provincia di Modena, mentre sul territorio di Reggio Emilia era presente il Lambrusco Mazzone (detto anche “oliva”).

Secondo Franchino il Lambrusco oliva o Mazzone era diffuso nelle zone di Rio Saliceto, Fabbrico e Correggio in provincia di Reggio Emilia (Franchino, 1939) e, negli anni ’60, Grego riferisce del Lambrusco oliva come vitigno minore nella viticoltura reggiana (Grego, 1968).

Il professor Cosmo e collaboratori (Cosmo e Polsinelli, 1958; Cosmo *et al.*, 1962) hanno individuato e descritto i seguenti “Lambruschi emiliani”:

Lambrusco di Sorbara;

Lambrusco Salamino (o L. di Santa Croce);

Lambrusco Grasparossa (o L. di Castelvetro);

Lambruscone (o L. di Fiorano o Brugnola, che secondo il Marzotto corrisponde alla Prugnola o L. oliva grosso);

Lambrusco Oliva (o L. Mazzone nel reggiano o Olivone nel mantovano);  
 Lambrusco Maestri (o L. di Spagna o Grappello Maestri);  
 Lambrusco Marani;  
 Lambrusco Montericco (o Selvatica).

L'iscrizione del Lambrusco oliva al Registro Nazionale delle Varietà di Vite risale al 2002 (*Gozzi et al., 2002*). Non mancano dunque riferimenti storici dell'importanza economica dei "Lambruschi" per le province di Modena e Reggio Emilia e della esistenza di un Lambrusco oliva con propria identità perlomeno dalla seconda metà del XIX secolo. Pur rivestendo solo importanza locale, veniva spesso allevato insieme ad altri più noti Lambruschi per l'ottenimento di un prodotto tradizionale e tipico.

Secondo i dati del Censimento dell'Agricoltura del 2010, in Emilia-Romagna erano in essere circa 72 ettari di vigneto a DOC e circa 26 ettari non iscritti, collocati per lo più nella pianura modenese e reggiana.









#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE


Province di Modena e Reggio Emilia

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO







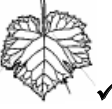


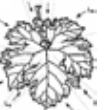
- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
- Cosmo I., Polsinelli M. (1958) – Lambruschi. Ann. Sperim. Agr., Suppl. Vol. XII, n. 2, CXV- CLXI, Roma.
- Cosmo I., Polsinelli M., Comuzzi A., Sardi F., Calò A. (1962) – Lambruschi. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Vol. II, 1-30, Treviso.
- Fontana M. (2006) – Emilia Romagna viti-vinicola: oltre Trebbiano, Lambrusco e Sangiovese. OICCE Times. Rivista di enologia, tecnica, qualità, territorio, n. 29, anno VII, inverno 2006.
- Franchino A. (1939) – Il "Lambrusco". Stab. Tip. Ramo Editoriale degli Agricoltori S.A., Roma.
- Gozzi R., Fontana M., Schneider A. (2002) – Il Lambrusco oliva, un vitigno da riscoprire. Agricoltura n. 1.
- Grego A. (1968) – La vitivinicoltura nella geoeconomia del Reggiano. Tipo Sud, Bari.
- Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle province di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.
- Malavasi L. (1879) – Contributo all'ampelografia modenese. Tipografia di Cesare Olivari, Modena.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
- Meglioraldi S., Vingione M., Ruffa P., Raimondi S., Torello Marinoni D., Boccacci P., Schneider A., Storchi M. (2013) – Conoscere il patrimonio viticolo per tutelarlo. L'Informatore Agrario n. 23, pp. 50-54.
- Pizzi A. (1892) – Studi sulle uve e sui mosti della Provincia di Reggio nell'Emilia. Bollettino del Comizio Agrario e la Società d'Agricoltura, anno 25, n. 7. Tip. Stefano Calderini e figlio. Reggio nell'Emilia.
- Ramazzini E. (1887) – Uve principali della pianura modenese. Modena.
- Rinaldi A., Valli R. (1992) – I vecchi vitigni di Reggio Emilia. Vignevisi n. 10.

















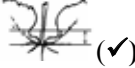



#### NOTE

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>			
* = 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.			
<b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> 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 Biodiversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Biodiversity 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 Biodiversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Biodiversity 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 Biodiversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Biodiversity 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 Biodiversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Biodiversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
✓	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 Biodiversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Coudere)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)	✓	



















	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		
---	---	--	--









**FOGLIA ADULTA.** Osservazioni tra le fasi di allegazione 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, Aglanico, 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, Piccolit, 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, Ciliegiolo)
	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)		






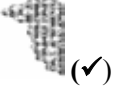



	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
(talora 1)			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)
	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 normo-conformati di almeno 10 germogli.

OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (• 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
✓	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
	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)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (• 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

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

OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	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** (fonte: Meglioraldi *et al.*, 2013)

<b>OIV 801</b>	VVS2	151 155	<b>OIV 802</b>	VVMD5	227 227
<b>OIV 803</b>	VVMD7	233 239	<b>OIV 804</b>	VVMD27	184 190
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	194 204	<b>OIV 806</b>	VrZAG79	250 250

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

Germogliamento, fioritura e invaiatura medie; maturazione tardiva (fine settembre inizio ottobre) (L).

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

Portamento a ricadere (L). Vigoria elevata (L, A, O). Produzione non regolare; può andare soggetto a “filatura dei grappoli” (A, L). Fertilità potenziale (n. infiorescenze/germoglio): 1,5-1,8 (L).  
Risulta sensibile alla rottura dei germogli fino alla fioritura (L).

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.**

Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Sensibile a peronospora, anche nella forma larvata, e all'oidio. Abbastanza tollerante ai marciumi del grappolo (L, O).

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

Si ottiene un mosto poco feccioso, abbastanza colorato e di buona qualità. Occorre controllare i tempi di macerazione sulle bucce, poiché potrebbero rilasciare fenoli che conferiscono al vino un sapore amaro. Si impiega per lo più in uvaggio, per conferire struttura al vino. Adatto anche per filtrati dolci, visto l'aroma fruttato delle uve (L, A, O).

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE**

**Foglia.** Media o anche medio-piccola, cuneiforme, tri o più spesso pentalobata, anche se i seni laterali sono poco profondi e quelli inferiori talora solo appena accennati. Seno peziolare piuttosto aperto, con base a V o, talora, a parentesi graffa. Denti poco pronunciati, con lati convessi. Lembo tendenzialmente piano, pagina superiore con bollosità da media ad elevata. Pagina inferiore piuttosto tomentosa: peli coricati tra le nervature con densità da elevata a media e peli eretti sulle nervature con densità media.


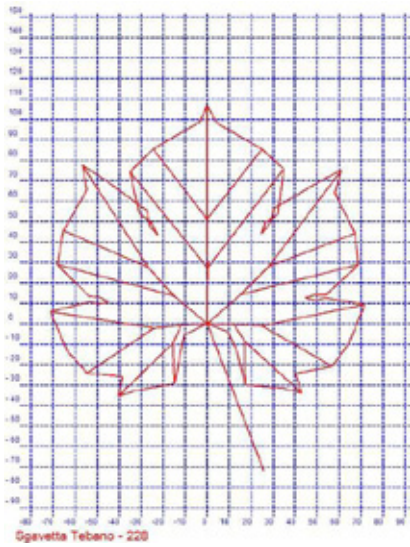
**Grappolo.** Conico, corto, con 3-4 ali, da medio a spargolo. Acino ellissoide largo, con buccia blu-nero, piuttosto pruinosa e molto colorata negli strati più vicini alla polpa, che però non è colorata.



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

**SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**SGAVETTA RER V012**

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> SGAVETTA N.		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>
<b>Sinonimi accertati:</b> Sganetta		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> Medio		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) ASTRA s.r.l- Faenza (RA)	5	2007
2) ITAS Zanelli – Reggio Emilia (RE)	26	2000
3) Az. Il Bargello – Villa Sesso (RE)		2000
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale duplicato dalla collezione 1972</i> ). ITAS Zanelli RE. Az. Il Bargello di Rinaldi RE		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>

**Foglia****Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Si tratta di un'uva tipicamente coltivata nelle province di Modena e Reggio Emilia, di origine incerta e, pare, di diffusione relativamente recente in queste zone.

In realtà la prima citazione nota è nel Bacchanale di Giovanni Battista Vicini del 1752. Le annotazioni al componimento, attribuite a Niccolò Caula riportano: *“Sgavetta non è buona per vino: ha grappolo più tosto grande che piccolo; non ha bel colore nero, le grana sono lunghette, e chiare, e molti grappoli sono quasi senza grane, mentre ne hanno solamente alcune poche nella cima, e poche altre nel fondo del grappolino”* (Vicini, 1752). La descrizione non rende giustizia dell'ottima uva che è arrivata sino a noi con questo nome e che in genere ha una bellissima colorazione scura, acini tondeggianti ed è buona per vino. D'altra parte doveva esserci un po' di confusione intorno alla Sgavetta, visto che il Malavasi la colloca addirittura tra le uve bianche, con una descrizione quasi perfetta, se non fosse per il colore della bacca (Malavasi, 1879).

A metà Ottocento, comunque, abbiamo una statistica degli Stati Estensi (Modena, Reggio, Frignano, Garfagnana, Lunigiana e Massa Carrara), compilata dal Roncaglia a tutto il 1847, in cui si legge la presenza della Sgavetta tra le uve colorate comuni dei “territori cispennini”, al di qua dell'Appennino, quindi si esclude l'area toscana (Roncaglia, 1850). Se è stata presa in considerazione doveva avere una certa diffusione, anche se solo come uva comune.

Qualche decennio più tardi, però, il conte Giuseppe di Rovasenda riferisce di una *“Sgavetta o Sganetta”* come *“Uva fina di Sassuolo. Modena”* (Rovasenda, 1877).

Nel 1887 Ramazzini nel volume *“Uve principali della pianura modenese”* definisce la Sgavetta un'uva interessante, molto produttiva ma poco conosciuta.

Nei primi decenni del Novecento viene elencata da Ghetti *“fra i vitigni meno estesamente coltivati, pur sempre buoni”* del Modenese (Ghetti, 1926).

Successivamente Toni annovera la Sgavetta tra i *“vitigni migliori e raccomandabili del piano”*, per l'areale reggiano e per la provincia di Modena la colloca *“fra i vitigni buoni, per quanto di limitata coltivazione”* (Toni, 1927).

Nella scheda redatta da Cosmo e Sardi negli anni '60 si riporta quanto scritto dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura nel 1935 in merito alla Sgavetta coltivata nel modenese: *“ottima, fertilissima, largamente coltivata nei terreni in destra del Secchia, molto ricercata per la sua conservabilità e preferita nelle zone del piano al Gasparossa per la sua resistenza alle malattie, per il suo alto tenore in zucchero e per il suo rendimento alla vinificazione”* (Cosmo e Sardi, 1964).

Un interessante resoconto sulla vitivinicoltura reggiana di fine anni '60, pone la Sgavetta come secondo vitigno, per importanza, dopo il Lambrusco Montericco, nell'area di Albinea: *“Il secondo vitigno, quello della Sgavetta, pare sia originario del Padovano derivando il nome da «schiavetta», e sia stato successivamente portato nel Reggiano, ove ha trovato un ottimo habitat nella zona collinare bassa in comunione con il*

*Lambrusco di Montericco, ma con dilatazione verso i comuni di Vezzano, Quattro Castella e Bibbiano. Dal vitigno Sgavetta si ottiene un vino rosso violaceo intenso che è richiesto sul mercato per il mezzo taglio; è di spiccata vinosità e di leggero profumo speciale, di sapore amabile e dolce, leggermente tannico, acidulo ma gradevole. La produzione media annua si aggira sul 2% dell'intera produzione provinciale"* (Grego, 1968).

Successivamente, il periodo del "lambrusco bianco" (anni '70-'80) ha sicuramente contribuito a relegare la Sgavetta in una posizione di secondo piano.

Secondo i dati del V Censimento dell'Agricoltura (2000), la Sgavetta era presente in Emilia-Romagna con 17 ettari, di cui 10 in provincia di Reggio Emilia. Al 2009, in provincia di Reggio Emilia, risultavano 11.13.77 ettari, distribuiti su 59 aziende e di questi 6.68.71 ettari avevano un'età superiore ai 29 anni.

Con il Censimento del 2010 sono stati rilevati 6,41 ettari nel Reggiano e 1,03 nel Modenese, mettendo ben in evidenza il calo di superficie dell'ultimo decennio, legato alla ristrutturazione dei vigneti.

Recenti studi di carattere molecolare hanno messo in evidenza un profilo genetico unico, almeno alla luce delle conoscenze acquisite fino ad oggi (Meglioraldi et al., 2013).

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE









Province di Modena e Reggio Emilia.


#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
- Cosmo I., Sardi F. (1964) – Sgavetta. Principali Vitigni da Vino Coltivati in Italia, Vol. III. Ministero Agricoltura e Foreste, Roma.
- Ghetti G. (1926) – La viticoltura modenese e la fillossera. Modena.
- Grego A. (1968) – La vitivinicoltura nella geoeconomia del Reggiano. Tipo Sud, Bari.
- Malavasi L. (1879) – Contributo all'ampelografia modenese. Tipografia di Cesare Olivari, Modena.
- Meglioraldi S., Vingione M., Ruffa P., Raimondi S., Torello Marinoni D., Boccacci P., Schneider A., Storchi M. (2013) – Conoscere il patrimonio viticolo per tutelarlo. L'Informatore Agrario n. 23, pp. 50-54.
- Ramazzini E. (1887) – Uve principali della pianura modenese. Modena.
- Rinaldi A., Valli R. (1992) – I vecchi vitigni di Reggio Emilia. Vignevini n. 10.
- Roncaglia C. (1850) – Statistica generale degli Stati Estensi. Volume secondo, popolazione, agricoltura, prodotti e loro consumazione e commercio a tutto l'anno 1947. Tipografia di Carlo Vincenzi, Modena.
- Rovasenda G. (1877) – Saggio di una Ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino, Torino.
- Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.
- Vicini G.B. (1752) – I vini modanesi. Bacchanale di un accademico dissonante colle annotazioni. Per Franco Torri, Modena.








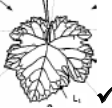


#### NOTE






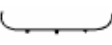




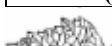

























<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
<b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> 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 Biodiversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Biodiversity 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 Biodiversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Biodiversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Biodiversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Biodiversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Biodiversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 <sup>a</sup> foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Biodiversity 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 Biodiversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Coudere)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		

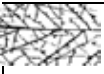








	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		
---	---	--	--

**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 <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 (Trebiano toscano, Merlot, Aglanico, 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)	4 ✓	1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)	
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		✓	3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)	
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)	
	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )	
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE	
	1 – Entrambi i lati concavi ( <i>Vitis aestivalis</i> )	6 ✓ (talora)	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, Piccolit, 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, Ciliegiolo)	
	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)
			2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		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)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		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		NOTE
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		Sulla pagina inferiore, tra le nervature peli eretti con densità elevata (7)
 ✓	3 – Poco profondi (Gamay)		
 ✓	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		







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

OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (• 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, 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)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)	✓4	✓ 3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
			5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	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)
4✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	4✓	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**

<b>OIV 801</b>	VVS2	133 135	<b>OIV 802</b>	VVMD5	231 239
<b>OIV 803</b>	VVMD7	239 247	<b>OIV 804</b>	VVMD27	184 184
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	196 196	<b>OIV 806</b>	VrZAG79	242 242

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

Germoglia nella prima decade di aprile. La fioritura si completa entro metà giugno e invaia entro la prima decade di agosto. La maturità tecnologica si compie nell'ultima decade di settembre.

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

Vitigno di buona vigoria e produzione. Può andare soggetto a colatura, ma complessivamente si adatta a diverse situazioni pedo-climatiche.

<p><b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI 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)</p>
<p>Interessante la sua tolleranza alle principali crittogame.</p>
<p><b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</p>
<p>Si impiega per la produzione di vini giovani, freschi, fruttati anche frizzanti. Nel taglio con altri vini apporta colore.</p>
<p><b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b></p>
<p><b>Foglia.</b> Piccola, cuneiforme, pentalobata, con lembo ondulato e lobi leggermente ripiegati verso il basso. Seno peziolare a parentesi graffa (raramente a U), aperto. Seni laterali superiori da poco profondi a medi, con fondo a parentesi graffa lobi leggermente sovrapposti. Pagina superiore a bollosità bassa o medio-bassa. Pagina inferiore con peli coricati a media densità e peli eretti a densità elevata tra le nervature (vellutata) e peli eretti a media densità sulle nervature. Denti irregolari, tendenzialmente a margini rettilinei, ma a volte anche leggermente uncinati.</p> <p><b>Grappolo.</b> Di media grandezza, allungato, conico, alato e in genere abbastanza spargolo. Acino sferoidale, con buccia piuttosto pruinosa, di colore blu-nero, spessa e consistente.</p>


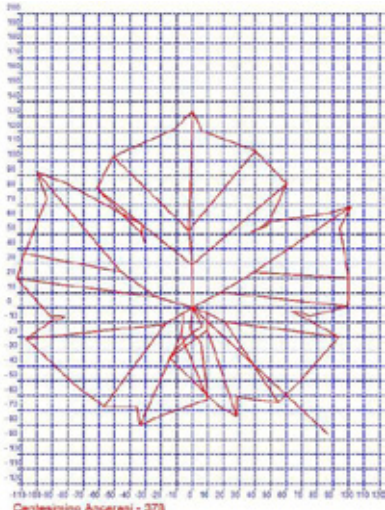




L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**CENTESIMINO RER V013**

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> CENTESIMINO N.		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 378
<b>Sinonimi accertati:</b> Savignôn rosso		
<b>Sinonimie errate:</b> Alicante		
<b>Denominazioni dialettali locali (indicare la località):</b> Savignôn ross (Faentino)		
<b>Rischio di erosione:</b> MEDIO		
Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2014
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) ASTRA Innovazione s.r.l. – Faenza (RA)	5	2007
2) Azienda in Faenza (RA)	1100+2700+3100	1999-2003-2007
3) Azienda agrituristica La Sabbiona, in Faenza(RA)	1800+5000+3330	1997-2004-2008
4) Azienda in Faenza (RA)	3 in vaso	Primi anni '60
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza RA (Accessione Sauvignon rosso Tebano e Barbarossa Cadriano. Materiale duplicato da collezioni precedenti.)		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	

*Foglia**Grappolo*

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Andando a ritroso nel tempo è stata trovata una vecchia etichetta, risalente alla metà degli anni '60, fatta realizzare alle Litografie Artistiche Faentine dall'aggiunto-agronomo delle Opere Pie Raggruppate (OO.PP.RR.) Paolo Visani, per essere apposta sulle bottiglie di "Sauvignon – Vino rosso di Faenza", ottenute a partire dalle uve omonime di questa particolare varietà coltivata nei vigneti di Oriolo dei fichi.

Nel 1966/67 l'aggiunto-agronomo Paolo Fabbri, che si occupava dei poderi delle Opere Pie presenti in quell'area, fece impiantare un vigneto di Sauvignon rosso sul fondo "Ponticelli" (parrocchia di San Mamante), prelevando le gemme da altri vigneti presenti in zona. In particolare si fa riferimento ai poderi "Salita di Oriolo" (ora proprietà Opera Pia Elemosiniera amministrata dal Comune di Faenza) e "Spidareto" (proprietà Monastero S. Umiltà di Faenza), in cui il vitigno era arrivato dal vicino podere "Terbato" di proprietà del signor Pianori Pietro, detto Centesimino, di Faenza.

Nella ricostruzione della diffusione del Centesimino, risultano molto interessanti le notizie fornite dal nipote di Pietro Pianori, Carlo Mingazzini, classe 1951. Alla morte di Luigi Pianori (1933), il figlio Pietro riceve in eredità i poderi Fratta e Terbato, mentre la figlia Anna eredita il podere Zignano, sulla collina di fronte a Terbato, dalle cui vigne si otteneva il vino Alicante. Nel 1937 Pietro Pianori acquista per la sua famiglia la casa detta del "Bue d'oro" nel centro di Faenza, nel cui cortile interno erano presenti una vite e un fico. Mingazzini ha ritrovato anche una foto del 1965 che mostra proprio la vite del cortile, che nei suoi ricordi di bambino produceva una gustosa uva rossa: non ha prove documentali, ma ritiene plausibile che da quella vite siano state prelevate delle gemme da innestare nel podere Terbato.

L'ipotesi che Pianori prelevasse le marze da questa vite scampata alla fillossera perché conservata entro le mura di un giardino nel centro storico della città non va esclusa a priori, visto che negli anni '30 nel faentino erano presenti ancora molti vigneti seriamente compromessi dalla fillossera, come si legge in diversi atti di vendita di fondi rustici di quegli anni supportati dalla descrizione delle colture presenti.

Mingazzini ricorda che dalla campagna arrivavano, nel palazzo di Faenza, le uve che venivano lavorate nella grande cantina del seminterrato per produrre il vino ad uso della famiglia. Nella cantina, ad oggi ancora di proprietà degli eredi di Pietro Pianori, Mingazzini ha ritrovato diverse bottiglie, accompagnate da bigliettini mezzo roscchiati dai topi, che testimoniano la produzione vinicola del nonno e, successivamente, del padre. I cartellini riportano, con scritture diverse ma tutte assonanti, l'indicazione Savignò.

Interessante anche il ritrovamento di alcune bottiglie di Sauvignon bianco del 1966, che testimoniano la contemporanea coltivazione del vitigno bianco di origine francese: si può ipotizzare che non conoscendo il nome del vitigno rosso, Pianori, abbia pensato di chiamarlo Sauvignon rosso per distinguerlo dal bianco. C'è da dire peraltro che i due vitigni, pur ben distinguibili, si caratterizzano entrambi per il portamento eretto della vegetazione e per il lembo fogliare leggermente a imbuto. La foglia del Sauvignon rosso (Centesimino) è però molto più grande rispetto a quella del Sauvignon bianco, carattere che traspare anche dalla vecchia foto della vite del cortile del palazzo del Bue d'oro.

Le vecchie bottiglie della cantina di Pianori si caratterizzano per il tipico "tappo meccanico", oggi usato soprattutto per le bottiglie di birra. L'apertura, a distanza di 50 anni, di una bottiglia di Savignò 1963 ha

lasciato stupefatti per l'integrità del contenuto, che faceva trasparire ancora l'aromaticità tipica del Centesimino. Il ritrovamento anche di un bottiglione di Alicante datato 1974 è stata rivelatrice: la differenza sensoriale tra i due prodotti, Savignò e Alicante, lascia intendere che Pianori avesse vigneti anche di Alicante/Grenache, da cui la confusione nella denominazione di alcune accessioni di Alicante recentemente valutate nel Faentino che in realtà si sono rivelate Sauvignòn rosso, ovvero Centesimino.

Gran parte della ristrutturazione dei vigneti compromessi dalla fillossera, nel Faentino, fu realizzata tra gli anni '30 e l'immediato Dopoguerra e, visto il pionieristico successo di Pianori, molti dei proprietari dei fondi limitrofi chiesero il materiale per realizzare i nuovi vigneti.

Forse non è un caso che Antonietta Conti, donna del vino *ante litteram* e proprietaria di terreni prossimi al podere Zignano della sorella di Pianori, uscisse nei primi anni '60 con un vino spumante "ancestrale" fatto con il Sauvignòn rosso, che incontrò subito il favore dei consumatori ed è ancora oggi ricordato: il "Donna Antonietta".

Negli anni '60 il "Sauvignòn rosso" di Centesimino aveva raggiunto già un buon livello di notorietà presso i consumatori locali, ma la sua coltivazione rimase circoscritta al Faentino.

Quando alla fine degli anni '90 i produttori dell'Associazione della Torre di Oriolo si resero conto che i vigneti erano ormai datati e non era possibile ristrutturare utilizzando un vitigno non iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, si iniziarono i lavori di caratterizzazione e valutazione dell'attitudine alla coltivazione del "Sauvignòn rosso", ma per evitare confusione con il Sauvignon rosso francese si decise di chiamare il vitigno Centesimino, riconoscendo a Pianori il primato nell'avvio della sua coltivazione. Dal 2004, il Centesimino rientra nei vitigni idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna.

Attualmente si stima che nell'area collinare tra le province di Ravenna e Forlì siano presenti circa 50 ettari coltivati con la varietà Centesimino.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Area collinare di Faenza (RA), con particolare riferimento alla zona di Oriolo.









#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO


Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.

Fontana M. (2006) – Centesimino, nome curioso per l'uva di un grande vino. Agricoltura n. 3, 108-110.


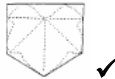







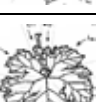
Fontana M. (2006) – Emilia Romagna viti-vinicola: oltre Trebbiano, Lambrusco e Sangiovese. OICCE Times. Rivista di enologia, tecnica, qualità, territorio, n. 29, anno VII, inverno 2006.


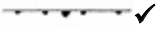
















#### NOTE














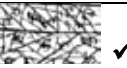





<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
<b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> 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 <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 Coudere)		
	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 allegazione 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 <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 (Trebiano toscano, Merlot, Aglanico, 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 – Involuta (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluta (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorta (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, Piccolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi ( <i>Vitis solonis</i> )
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		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 normo-conformati di almeno 10 germogli.









OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (• 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)	 ✓	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (• 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)



OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (• 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)	✓	
	9 – Molto lungo (• 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)	✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

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

OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	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)	✓6	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		✓
	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)		2 – Incompleto (Sultanina)
✓ (fruttato-floreale)	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

**MARCATORI MOLECOLARI**

<b>OIV 801</b>	VVS2	129 129	<b>OIV 802</b>	VVMD5	222 222
<b>OIV 803</b>	VVMD7	246 260	<b>OIV 804</b>	VVMD27	176 176
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	184 192	<b>OIV 806</b>	VrZAG79	252 256

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

Germoglia nella prima decade di Aprile (7-10 gg dopo Sangiovese), fiorisce nella prima decade di Giugno, l'inviatura è precoce (fine Luglio) e matura nell'ultima decade di Settembre (L, O).

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


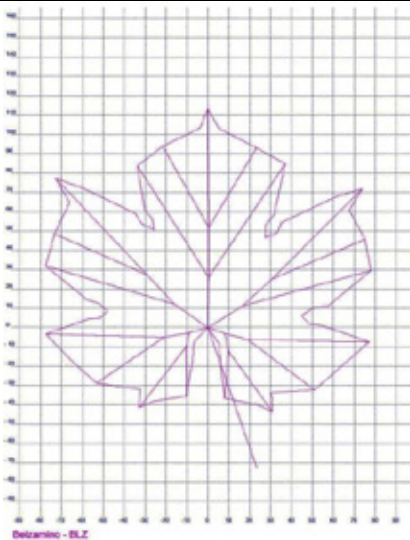
<p>Presenta vigoria medio-elevata, produzione buona e costante, si adatta bene anche alla potatura corta (A, O). La vegetazione tende ad avere un portamento assurgente (O).</p>
<p><b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</p>
<p>Mostra una certa sensibilità nei confronti della peronospora, mentre per quanto riguarda le altre crittogame presenta un comportamento nella norma (A).</p>
<p><b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</p>
<p>Vitigno adatto per la produzione di vini rossi fermi, ma anche frizzanti (buona acidità), di buona struttura. Sopporta bene la sovra maturazione in campo, prestandosi quindi alla produzione di vini passiti. La bacca è quasi neutra, ma il vino presenta una aromaticità fine e intensa, con prevalenza di note floreali (in particolare rosa, ma anche viola e fiori d'arancio).</p>
<p><b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b></p>
<p><b>Foglia.</b> Piuttosto grande, cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare a V, a lobi più o meno sovrapposti e seni laterali superiori non molto profondi, con base ad U e lembi leggermente sovrapposti. La pagina superiore si presenta poco bollosa, mentre l'inferiore mostra scarsa tomentosità: rari o rarissimi peli dritti sulle nervature e peli coricati tra le nervature con densità medio-bassa o bassa. I denti sono tendenzialmente rettilinei, ma talora anche leggermente convessi. Le nervature non presentano pigmentazione antocianica.</p> <p><b>Grappolo.</b> Medio-piccolo (250-350 g), conico, da mediamente compatto a compatto. Il peduncolo è visibile, corto, generalmente semilegnoso. Gli acini sono sferoidali, regolari, di media grossezza (peso medio circa 2 g). La buccia presenta pruina con densità da media a elevata e colore blu-nero. La polpa è tendenzialmente molle, non colorata e piuttosto fruttata.</p>



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

**SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**BELZAMINO RER V033**

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> BELZAMINO		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>
<b>Sinonimi accertati:</b> Balzamino		
<b>Sinonimie errate:</b> Marzemino		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2014
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) ASTRA Innovazione s.r.l. Faenza (RA)	5	2007
2)		
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza RA ( <i>Materiale duplicato dalla collezione 1972. Materiale originario proveniente da Lugo di Romagna RA</i> )		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>

**Foglia****Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Occorre prestare attenzione, poiché il nome Belzamino potrebbe portare a confondere questa accessione con il Marzemino, che in Romagna presenta diverse denominazioni foneticamente simili (Barzamè, Balsamè, Balsamina, Berzemino), mentre i pochi esemplari presenti nella vecchia collezione di Tebano presentano morfologia e fenologia diversa rispetto al Marzemino (= Balsamina, in Romagna).

Nell'ampelografia del conte di Rovasenda si rileva solo la denominazione Balzemino, relativa ad un vitigno coltivato nel Cremonese, e rimanda all'Acerbi. Già il Rovasenda, comunque, ravvisava una certa confusione intorno a tipologie di uve nere con denominazioni differenti, ma probabilmente molto simili, che egli riteneva potessero essere riunite sotto la denominazione unica di Marzemino: *“Dalle tante varianti degli stessi nomi, che ingenerano confusione, risulta chiaramente la necessità di scriverli correttamente e sceglierne uno come principale. Io proporrei Marzemino”* (Rovasenda, 1877).

Acerbi nel 1825 aveva descritto, tra le viti della provincia di Cremona, un Balzemino: *“Fusto di molta cacciata, robusto, tenace. Sermenti con poco midollo, lunghi, duri, tenaci. Viticci corti, frequenti, tenaci, trifidi. Foglie 5-lobe, col margine dentellato inegualmente, colla superficie superiore piana, e l'inferiore alquanto villosa; verdi in estate, e rosse in autunno; con peziolo lungo, grosso e rossiccio. Frutto rotondo, nero, pruinoso, piccolo, raro; con peduncoli grossi, lunghi e rossi. Fiocine liscio, duro, tenace. Acini succosi, dolci, con succo sanguigno. Grappolo solitario, col peduncolo comune rosso e tenace. Semi per lo più 3, piccoli, bruni. Vite feconda, tardiva, mangereccia, e dà vino, che riesce di un rosso carico, di sapor forte e spiritoso. Ama salire sugli alberi, e di essere coltivata a pergolato. Viene danneggiata dagli uccelli”* (Acerbi, 1999). Questa descrizione, purtroppo, ci aiuta poco nell'attribuzione dell'accessione al Marzemino vero e proprio o ad altra varietà.

Nel fascicolo X del *Bullettino Ampelografico* (1879) si legge che il conte Giuseppe Pasolini di Ravenna e il viticoltore signor Girri di Lugo inviavano alla mostra di Forlì *“... Belzamino o Marzamino”* e a seguire viene detto che il Belzamino o marzamino è identico al Marzamino di Rimini e alla Balsamina di Forlì e d'Ancona.

Questo a conferma di quanto detto in premessa: il termine Belzamino, in quel caso, probabilmente era stato attribuito ad un biotipo di Marzemino, anche se non possiamo essere sicuri che si trattasse di un vitigno differente. Infatti nel Ravennate esisteva un vitigno simile al Marzemino, ma distinguibile per alcuni tratti da questo, che fu descritto in una tesi di laurea dell'Università di Bologna (Contributo allo studio dei vitigni romagnoli minori, di Bruno Cristoferi, 1966-67) e successivamente prelevato e conservato *ex situ* a Tebano di Faenza. In una tesi successiva che fa riferimento a questa, si legge: *“Vitigno con buona vigoria, molto produttivo e costante. Inoltre, sempre nel medesimo testo, il Balzamino viene classificato nelle varietà consigliabili, che possono essere coltivate senza riserve, poiché in possesso di buone caratteristiche qualitative ed agronomiche”* (Albonetti, 1982)

Viene indicato anche da Silvestroni *et al.* (1986) tra i vitigni locali dell'Emilia-Romagna.

Per quanto noto, si tratta di una varietà praticamente non più coltivata sul territorio dell'Emilia-Romagna.

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Faentino e Lughese in provincia di Ravenna.

#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825.










Albonetti G. (1982) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori Romagnoli. Tesi di laurea, anno accademico 1981-82. Università di Bologna, facoltà di Agraria.


Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo X. Tipografia Eredi Botta, Roma

Rovasenda G. (1877) – Saggio di una Ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino, Torino.








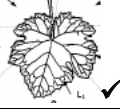

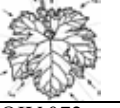



Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia Romagna. Atti 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini, Suppl. al n. 12.

#### **NOTE**

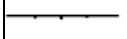






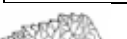

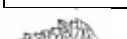







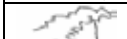



<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
<b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> 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)
✓6	✓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)		




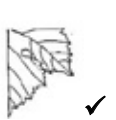





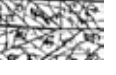



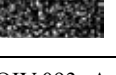


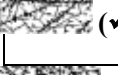

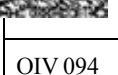

	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		
---	---	--	--





**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)
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	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)	4✓	3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)		✓
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Piccolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi ( <i>Vitis solonis</i> )
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		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 ( <i>Rupestis du Lot</i> )		











	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		

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

OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (• 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, 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 (Trebiano 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)
✓4	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓4	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)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)


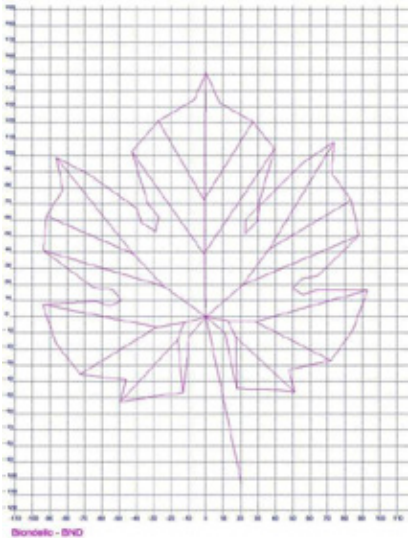
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129 131	OIV 802	VVMD5	222 228
OIV 803	VVMD7	244 244	OIV 804	VVMD27	178 186
OIV 805	VrZAG62	192 202	OIV 806	VrZAG79	242 256
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia da fine marzo al 10 aprile, la fioritura si completa a fine maggio e invaia tra fine luglio e inizio agosto. La raccolta si realizza a fine settembre (O).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno mediamente vigoroso, di buona e regolare produzione. Il primo germoglio fruttifero si colloca al terzo o quarto nodo, quindi si adatta poco alla speronatura (O).					
<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)					
Si tratta di un'uva da vino con grappolo grosso (400-600 g), e con un livello zuccherino medio. La media dei valori dei principali parametri analitici nel periodo dal 1996 al 2000, nelle piante della collezione di Tebano di Faenza risulta: Zuccheri 19,15 Brix; pH 3,05 e Acidità totale 6,78 g/l (O).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino.					
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>					
<b>Foglia.</b> Cuneiforme, pentalobata, con depressioni del lembo ben evidenti e bollosità media. Seno peziolare a V aperto o, talora, con lobi leggermente sovrapposti. Seni laterali superiori a U o, talora, a parentesi graffa, talora è presente 1 dente. Nervature tendenzialmente verdi, talora con sfumature rosate al punto peziolare. Sulle nervature peli dritti con densità media o forte (da 5 a, talora, anche 7); peli coricati tra le nervature con densità bassa. Denti a margini leggermente concavi.					
<b>Grappolo.</b> Grosso (400-500 g), da medio a compatto, generalmente conico, talora con 1 o 2 ali. Acino sferico, tendenzialmente medio, con buccia di colore blu-nero piuttosto pruinosa.					



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

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

**BIONDELLO RER V034**

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> BIONDELLO		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>
<b>Sinonimi accertati:</b>		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Biundèll (Romagna)		
<b>Rischio di erosione:</b> MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2014
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) ASTRA Innovazione s.r.l. in Faenza (RA)	5	2007
2)		
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza RA ( <i>Materiale duplicato dalla collezione 1972. Materiale originario proveniente da Bertinoro FC</i> )		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>

**Foglia****Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nella versione latina del 1304 del Trattato dell'Agricoltura (*Liber commodorum ruralium*) di Pier de Crescenzi si legge di un'uva "buedella" (Albonetti, 1982), ma nelle volgarizzazioni successive in lingua italiana si trova: "Sono ancora altre maniere d'uve assai buone, sì come la linodella, la quale fa buon vino, e serbabile, che appo il Pisano massimamente si pianta" (De Crescenzi e De Rossi, 1805). La linodella doveva essere un'uva molto popolare se è vero che la Smorfia attribuisce a quest'uva il numero 84, ma è difficile stabilire se sia lo stesso del Biondello diffuso nel Forlivese e di cui si trova traccia documentata solo dall'Ottocento.

Nel fascicolo X del Bullettino ampelografico (1879), a proposito delle uve del circondario di Cesena, si legge: "Il Bianchello è identico a quello di Rimini e somiglia al Biondello di Forlì e al Pecorino d'Ancona".

Inoltre, in merito alle uve del Forlivese: "Il Biondello di Forlì assai somiglia al Delupeccio di Perugia e al Bianchello di Rimini". Infine, viene indicato un "Dorello di Forlì" che è diverso da quello di Cesena (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1879).

Nel fascicolo XVI del Bollettino ampelografico, invece, vengono descritti due vitigni del Ravennate, la Paradisa, che secondo alcuni autori sarebbe il "Biondello grosso" e la Lanzesa, che alcuni indicherebbero come "Biondello piccolo" (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1883).

Successivamente anche il Marzotto (1925), descrivendo la Paradisa verde, ribadisce che secondo alcuni sarebbe il Biondello grosso.

In merito a Dorello, esiste una descrizione morfologica del Bazzocchi (1923), che riferisce di un vitigno con foglia trilobata, con lobi poco profondi, e pagina inferiore tomentosa, che non ha nulla a che fare con l'accessione di Biondello (o Dorello) conservata in collezione a Tebano di Faenza, che ha foglie pentalobate, con seni ben evidenti, ed è solo leggermente aracnoidea.

Il Manzoni (1977) scrive di un'uva Biondella o Biancale, detta anche Bionda: "Varietà di uva molto produttiva diffusa nelle colline Riminesi e in quelle della Repubblica di San Marino che dà un vino amabile, limpido, paglierino, asciutto, frizzante usato per l'imbottigliamento e per il consumo familiare".

Da queste poche indicazioni si evince una somiglianza con il Bianchello, ovvero Trebbiano toscano, ma non si riesce a stabilire se effettivamente si tratti di questa varietà o meno.

Evidentemente le uve bianche non immediatamente ascrivibili ad un tipo noto e che tendevano ad assumere una colorazione dorata se esposte al sole venivano indicate genericamente come Biondello o Dorello, ma certamente esisteva un tipo ben preciso dietro la denominazione Biondello, quello che oggi chiameremmo il true-to-type.

A seguito di una ricognizione di fine anni '60 (tesi Cristoferi) furono collezionate a Tebano una serie di

accessioni di varietà minori che stavano scomparendo, tra queste una di Biondello o Dorello, reperita in una azienda di Bertinoro in provincia di Forlì, area tipica per questa qualità di uva, che riteniamo essere il vero Biondello (*Albonetti, 1982*).

Le analisi genetiche relative all'accessione conservata a Tebano non hanno, al momento, evidenziato sinonimie con varietà note o altre accessioni collezionate.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Provincia di Forlì-Cesena.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Albonetti G. (1982) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori Romagnoli. Tesi di laurea, anno accademico 1981-82. Università di Bologna, facoltà di Agraria.

Bazzocchi A. (1923) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. Premiata Cooperativa Tipografica Forlivese, Forlì.

Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bollettino Ampelografico, fascicolo X. Tipografia Eredi Botta, Roma.

Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1883) – Bollettino Ampelografico, fascicolo XVI. Tipografia D. Ripamonti, Roma.

De' Crescenzi P., De Rossi B. (1805) - Trattato della agricoltura di Pietro de' Crescenzi traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca. Milano: Società tipografica de' Classici italiani.









Manzoni G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati


Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume II. Tipografia commerciale, Vicenza.

Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia-Romagna. Vignevini, supplemento al n. 12.


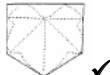







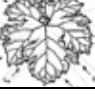
#### NOTE







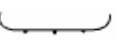





























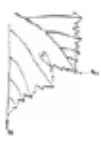


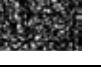
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
<b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> 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)
✓ 4		✓	3 – Bassa (Riesling)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
		5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )	
			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 <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 Coudere)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		



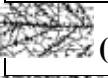
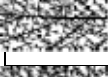






	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		
---	---	--	--

**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 <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)




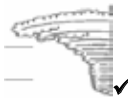



OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE	
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)	
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)			
	✓ 5 – Medie (Trebiano toscano, 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)		✓	
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)			5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	3 – Involutato (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)			
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)			9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )
	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)			
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)			
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)			7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Piccolit, Sangiovese)
	5 –Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)			
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, Ciliegiolo)	
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)			
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)			

	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
✓ (raramente 1 dente)	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 normo-conformati di almeno 10 germogli.

OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (• 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
	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)
 2✓	1 – Molto corto (• 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (• 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)	4✓	1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		✓
	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 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)	✓6	✓ 5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)		✓ 1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	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)		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**

<b>OIV 801</b>	VVS2	139 149	<b>OIV 802</b>	VVMD5	222 222
<b>OIV 803</b>	VVMD7	246 250	<b>OIV 804</b>	VVMD27	176 176
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	198 200	<b>OIV 806</b>	VrZAG79	246 248

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

Germoglia nella prima decade di aprile, fiorisce tra fine maggio e inizio giugno e invaia a fine luglio. La maturazione di raccolta (10-15 di ottobre) viene raggiunta circa 10-12 giorni dopo Trebbiano romagnolo (O, L).

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

Vitigno vigoroso, con portamento espanso e produzione buona e abbondante. La fertilità delle gemme basali è buona (primo germoglio fruttifero al primo o secondo nodo), quindi si può adottare anche la

potatura corta. Il primo grappolo pende dal terzo o quarto nodo (L, O).
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI 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)
Presenta una certa sensibilità alla Botrite, mentre è poco sensibile a peronospora e oidio (L).
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Uva da vino.
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>
<b>Foglia.</b> Grande, cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare a V o a parentesi graffa, aperto, e seni laterali superiori ad U, aperti o a lobi leggermente sovrapposti, talora anche chiusi. Sulla pagina superiore nervature verdi o talora appena sfumate di rosa nel punto peziolare. Pagina inferiore con rari peli coricati tra le nervature e sulle nervature peli eretti con densità da media a bassa. Denti più spesso uncinati, talora anche convessi o un misto dei due. <b>Grappolo.</b> Lungo sui 20 cm, non particolarmente grosso (250-350 g), conformato ad imbuto, da medio a compatto, più spesso con 1-2 ali o anche più. Acino sferico, di colore verde-giallo, abbastanza .