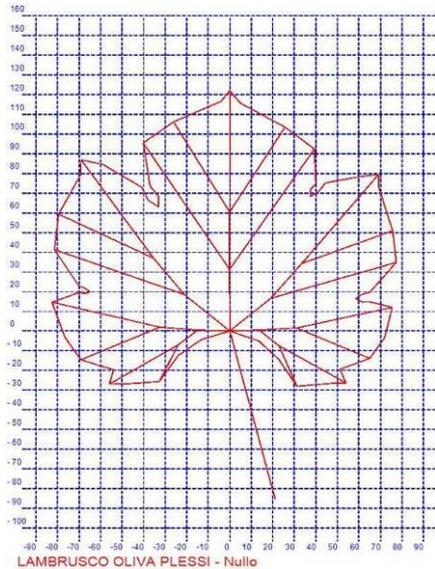


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI  
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

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

**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 <i>ex situ</i>:</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: piccioli ben marcati, rossicci. Acino piuttosto grosso, oblungo, ovoide. 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 incolora: 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 Malavasi 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” (Malavasi, 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, Fabbriico 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. Vignevini n. 10.

#### **NOTE**

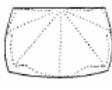
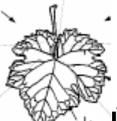
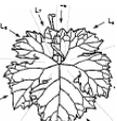
**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

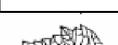
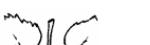
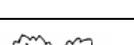
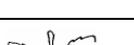
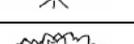
\*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GI BA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

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

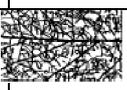
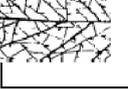
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )	ü	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
ü			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)	ü	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
ü	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
ü	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 (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)
ü	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-ROSSO (Chasselas)	ü	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)		
ü			

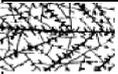
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		
---	---	--	--

<b>FOGLIA ADULTA.</b> Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.				
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	
	1 – Molto piccolo ( <i>Vitis rupestris</i> )		1 – Cordiforme (Petit verdot)	
4ü		3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)	 ü	2 – Cuneiforme (Merlot)
	ü	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)	ü	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)	
 ü	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)	
 ü	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
	Ü 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)		Ü 5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		Ü 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)		Ü 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)		

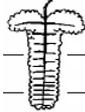
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas dorato)	ü	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, 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)	(ü)	
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
ü	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)	ü	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)
ü	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)	ü	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)
		ü	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)
ü	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	ü	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)	ü	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
ü	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
ü	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	ü	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
ü	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)	ü	3 – Completo (Riesling)

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

OIV 801	VVS2	151 155	OIV 802	VVMD5	227 227
OIV 803	VVMD7	233 239	OIV 804	VVMD27	184 190
OIV 805	VrZAG62	194 204	OIV 806	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.