

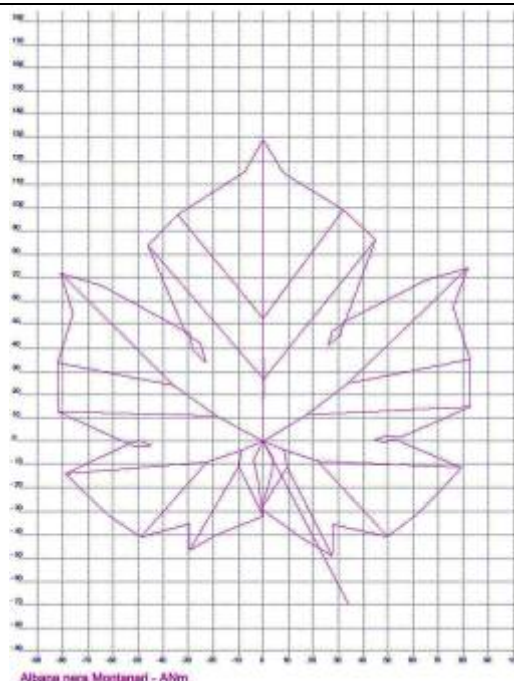


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**ALBANA NERA RER V032**

<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>	<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera L.</i>
<b>Nome comune:</b> ALBANA NERA		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>
<b>Sinonimi accertati:</b> Albanina, Albana rossa		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Aibâna negra ( <i>Romagna</i> )		
<b>Rischio di erosione:</b> molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda agricola di Faenza (RA)	4	1972
2) Campo collezione nuovo Tebano	5	2008
3) Azienda agricola di Tebano di Faenza (RA)	120	2007
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Collezione 1972 Tebano di Faenza ( <i>Materiale proveniente da Sant'Agata sul Santerno, RA</i> ). Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale replicato dalla collezione 1972</i> )		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>		



*Apice del germoglio alla fioritura*

*Schema della foglia media*



**Foglia**



**Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nel 1304 Pier de Crescenzi, nel suo Trattato dell'agricoltura (ed. 1784), parla degli albatichi come di uve da colore: “.. sono albatichi, che molto il mollume temono, co' quali si tingono altri vini, e che sieno di mirabil dolcezza, e buoni, ma impertanto son quasi sterili, e fanno il vino troppo austero”, ma è difficile stabilire se ci sia una qualche relazione tra questi e l'Albana nera.

Nel Seicento, Vincenzo Tanara (1654), scrive: “*Quant'all'uve negre, l'Albana è il più delle volte volta*”, ma poi nelle restanti parti del testo sembra rivolgersi solo all'Albana con bacche bianche.

Sicuramente l'opera di Acerbi (1825) ci conferma che nell'Ottocento erano presenti nei dintorni di Bologna due tipologie di Albana, la classica a bacca bianca e una a bacca nera.

Durante la visita al casino del conte Tampieri di Solarolo (1839), il conte Gallesio cita tra le uve nere presenti l'Albana nera.

Nel 1875, nei “Saggi ampelografici ed analitici intorno a dieci vitigni romagnoli” di Alessandro Pasqualini e Tito Pasqui, viene descritta l'Albana rossa: “*Grappolo oblungo; acinelli sferici, rossi, di media grossezza, sostenuti da corti peduncoli: porzione libera dell'asse primario verde e breve. Foglia media, cuoriforme, trilobata a lobi poco distinti, raramente quinquelobata; pagina superiore verde; pagina inferiore a ragnatela, cioè a peli rari ed incrociati; bordo seghettato-dentato con denti rosseggianti. Tralcio di mediocre grossezza; rossastro, a brevi internodi; lievemente rigato. Maturazione sollecita*”. Queste descrizioni sono riprese in una relazione del prof. Alessandro Pasqualini, direttore della Regia Stazione Agraria di Forlì, sui vitigni romagnoli, del 1889.

Nel 1876, De Bosis riferisce dei lavori eseguiti dalla Commissione Ampelografica della provincia di Ravenna: “*I vitigni migliori e preferiti sono, per le uve colorate, al colle e all'altipiano, il Sangiovese e l'Aleatico, alla pianura la Canina e la Balsamina. L'Albana rossa è pure buona, ma meno pregiata*”. Si passa poi a valutare eventuali sinonimie: “*Le Albane rosse di Forlì e Faenza, l'Albana nera di Cesena sono similissime fra loro, simili all'Uva di San Francesco di Solmona, e alla Vernaccia seconda qualità della prov. di Ancona, cioè quella a grappolo piuttosto grosso, non sciolto, con gli acinelli di colore poco intenso*”. La descrizione del vitigno riprende quella di Pasqualini e Pasqui del 1875.

Nel resoconto della mostra ampelografica tenutasi a Forlì nel 1876 (Comizio Agrario di Forlì, 1877), a proposito delle Uve del Circondario di Cesena si legge: “*L'Albana rossa di Cesena dicesi Albana nera in altre zone di Romagna: il dottor Ettore Sabattini da Sogliano al Rubicone, membro della Commissione ampelografica forlivese, caldamente raccomanda per quelle alte colline l'Albana nera, ov'egli dice, dà buono e costante prodotto, resiste con piena vittoria alla funesta crittogama e produce buonissimo, limpido e serbevole vino se si mescoli con un pò d'uva aromatica, cioè con Moscato od Aleatico*”. In merito alle Uve del Circondario di Forlì, invece, si riporta: “*L'Albana rossa di Forlì e di Bertinoro è identica all'Albana nera d'Altri Paesi di Romagna; somiglia all'Uva S. Francesco di*

*Chieti, e più ancora somiglia ad una sottovarietà di Vernaccia marchigiana, che si distingue per grappolo più sciolto, rivestito d'acini meno grossi e perfettamente rotondi”.*

Il Molon, nella sua Ampelografia (1906) riporta, tra l'altro, anche la descrizione che fece il prof. Domizio Cavazza (1904): *“È noto che qui è pianta anticamente conosciuta e coltivata anche nelle alberate della pianura, sebbene non diffusa. Pier De' Crescenzi non fa menzione di questo vitigno, bensì degli albatichi, che alquanto gli somigliano, e che si trovano ancora nelle vigne del versante del Reno e della Limentra. L'Albana nera è vitigno che nel suo generale aspetto, nel portamento e nel fogliame, somiglia abbastanza alla comune Albana bianca per giustificare la sua denominazione. È vitigno abbastanza diffuso nell'Appennino Bolognese, Modenese e Romagnolo; ed è conosciuto in quel di Porretta e altrove col nome di Albanina, e nelle regioni elevate vien coltivato sovente come quello che può maturare facilmente; infatti lo troviamo nel territorio di Montese, ad una altitudine che supera i 500 metri, nonché a Riolo e lungo la valle della Limentra, mentre è assai meno sparso nella pianura. Benché, come abbiamo osservato, il portamento generale dell'Albana nera ricordi abbastanza fedelmente quello dell'Albana bianca, pure ha di questa minore tendenza ad allungare i tralci, che sono più eretti e più forti. È vitigno a radici forti, di color bruno. Ceppo robusto, facile ad essere costituito ad alberello; tralci color grigio-nocciuola, rotondi e rigati, robusti, con nodi non molto marcati, internodi di media lunghezza; sono cosparsi di lieve peluria cotonosa. Germoglio roseo, o meglio con tinta carminio diffusa, bruna ai nodi; rigato, talora appiattito, cotonoso, come pure sono cotonosi i picciuoli delle foglie, i peduncoli dei grappoli, i cirri. L'estremità del germoglio è piegata a collo di cigno, e coperta di tomento bianco, così denso anche nella pagina superiore delle foglioline da somigliare al Meunier. Il germogliamento è più precoce dell'Albana bianca, e precede di 4-5 giorni quello del Negrettino. .... Foglie orbicolari, quinquelobate, più larghe che lunghe, lunghe due terzi del picciuolo; nervature cotonose, di colore rossastro fino a metà e oltre nella pagina superiore. .... Nella foglia adulta la lamina è crespa e ondulata; talora bullosa, quanto più la vegetazione è rigogliosa. Nella pagina inferiore la foglia è coperta di tomento cotonoso, bianco o grigio. .... Grappolo conico, più o meno alato, piuttosto spargolo e grandioso; maturazione contemporanea al Negrettino, cioè nella seconda metà di Settembre, meno che nelle altitudini superiori ai 300 metri, ove ritarda in proporzione. È abbastanza resistente alle crittogame, per cui la vendemmia può essere senza grave danno ritardata oltre la maturazione normale, nelle buone annate. Acini sub-rotondi, con polpa carnosa, incolore; buccia pruinosa, molto colorita di violaceo scuro, aderente. Il colore della buccia non si scioglie facilmente nel mosto. .... La produzione è piuttosto abbondante; le attitudini enotecniche dell'uva sono assai pregevoli”.*

Il Bazzocchi (1923), nella sua Ampelografia dei vitigni romagnoli, scrive: *“Vitigno poco diffuso e di mediocre valore. Media delle misurazioni glucometriche:14,45%. Maturazione circa nella terza decade di settembre. Tralcio di grossezza media, rigato, rossastro, a nodi marcati, internodi brevi: gemme piccole, sporgenti, coniche, con abbondante lanuggine, germoglio non molto robusto, color verde scuro, tomentoso. Foglia media, cuoriforme, trilobata e raramente quinquelobata; pagina superiore verde-cupo, inferiore a peli radi e incrociati: bordo seghettato e dentato con denti rossicci, picciolo tomentoso e cilindrico, nervature mediamente robuste. Grappolo conico, di media grossezza, spargolo, acini medi, sub-rotondi, di color viola, buccia pruinosa, sottile, soggetta ad infracidire: polpa molle a sapore dolce acidulo”.*

Il Marzotto (1925) si rifà alla descrizione di Cavazza e cita come sinonimi: *“Albana rossa, Albana rossa o nera di Cesena, di Forlì, di Bertinoro, Albanino”.* Scrive, poi, che si tratta di un vitigno anticamente conosciuto nel Bolognese e ai suoi tempi abbastanza diffuso sull'Appennino Bolognese, Modenese e Romagnolo e conosciuto con il nome di Albanina a Porretta e in altre località.

In tempi più recenti (1977), Manzoni riferisce: *“L'Albana nera, detta anche Albana rossa, prodotta in piccola quantità per la vendita, già verso i primi del 1600 nelle campagne di Casola Valsenio, Riolo, Brisighella, Castel Bolognese, Faenza e Imola. Dà un vino rosso vivo, asciutto, da pasto. Oggi viene coltivata ma con dimensioni molto modeste anche in pianura”.*

Ad oggi è praticamente scomparsa dalla coltivazione. Nelle colline di Faenza e Imola, con il termine Albana nera viene indicato spesso il Ciliegio.

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








Appennino Bolognese, Modenese e Romagnolo. Si trovava qualche pianta anche nelle piantate della pianura.

#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**



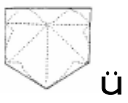


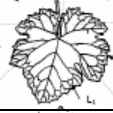
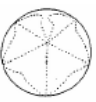
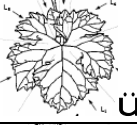
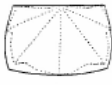
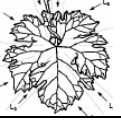










- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi.
- Bazzocchi A. (1923) - Ampelografia dei vitigni romagnoli. Premiata Cooperativa Tipografica Forlivese, Forlì.
- Cavazza D. (1904) – Albana nera. L'Italia agricola. Giornale di agricoltura.
- Comizio Agrario di Forlì (1877) – Le macchine e le uve alla mostra ampelografica di Forlì. Febo Gherardi Editore.
- De Bosis F. (1876) – Lavori eseguiti dalla Commissione Ampelografica della provincia di Ravenna. Bullettino Ampelografico, Fascicolo V. Tipografia eredi Botta, 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.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Ulrico Hoepli, Editore Libraio della Real Casa, Milano.
- Pasqualini A., Pasqui T. (1875) - Saggi ampelografici ed analitici intorno a dieci vitigni romagnoli.
- Tanara V. (1644) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata “appresso Steffano Curti”, Venezia.














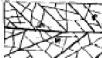





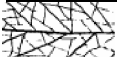

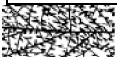

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)


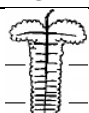
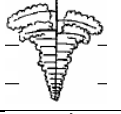



OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL' APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL' APICE
	1 – Chiuso	ü	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 ü	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL' APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
ü	5 – Media	ü	5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
ü	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
		ü	4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
ü	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ü	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
ü	7 – Elevata (Fumint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

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

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
ü	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
ü	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE	
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)	
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)	
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)	
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)			
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)			
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE	
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)	
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)	
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)	
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)	
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)	
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)	
			7 – Elevata (Barbera)	
			9 – Molto elevata (Isabella)	
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO			
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)			
	3 – Bassa (Gamay)			
		5 – Media (Clarette)		
		7 – Elevata (Barbera)		
		9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		











**GRAPPOLO** (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)

OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
ü	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	ü 1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	ü 3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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	ü	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		

**ACINO** (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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 IPGRI 6.2.6	FORMA			
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d' Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)	ü	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
ü	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	ü	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
ü	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)	ü	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>				
OIV 801	VVS2		OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Germogliamento medio, fioritura tardiva, invaiatura media e maturazione nella seconda decade di settembre.				
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Vitigno piuttosto rustico, vigoroso, produttivo, a portamento espanso (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)				
Alta sensibilità all'oidio, media a botrite e bassa a peronospora (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.				



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**

**BELZAMINO RER V033**

<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:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate</b>		<b>N. piante presenti</b>
1) Azienda agricola di Faenza (RA)		4
2) Campo collezione nuovo Tebano		5
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Collezione 1972 Tebano di Faenza ( <i>Materiale proveniente da Lugo, RA</i> ). Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale replicato dalla collezione 1972</i> )		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>		
<p><i>Apice del germoglio alla fioritura</i></p>		<p><i>Schema della foglia media</i></p>



**Foglia**



**Grappolo**

**CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Occorre prestare attenzione, poiché il nome Belzamino potrebbe portare a confondere questa varietà 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).

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, era stato attribuito ad un biotipo di Marzemino.

Andando a ritroso nel tempo, non si trovano molti riferimenti a questo vitigno, se si fa eccezione per le poche righe in cui l’Acerbi descrive un “Balzameno” che potrebbe essere la varietà in oggetto. Si tratta di una vite feconda, tardiva, mangereccia, che dà vino, il quale riesce di un rosso carico, di sapore forte e spiritoso. Inoltre si afferma: “*Ama salire sugli alberi, e di essere coltivato a pergolato, ma viene danneggiato dagli uccelli*” (Albonetti, 1982)

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

Si tratta di una varietà praticamente quasi estinta.

**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Faentino e Lughese in provincia di Ravenna.

**BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

Acerbi G. (1999) – *Delle viti italiane*. Giampero 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



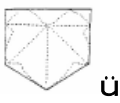


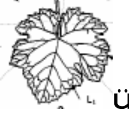

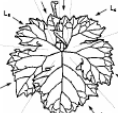
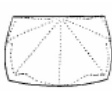











Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – *Identificazione e conservazione dei vitigni locali (Vitis vinifera L.) in Emilia Romagna*. Atti 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini, Suppl. al n. 12.











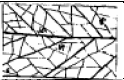
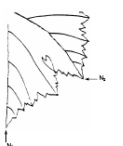






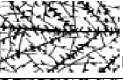


**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**


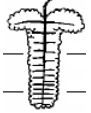


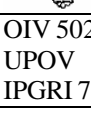
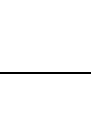



**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)











OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
 ü	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
ü	5 – Media	ü	5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
ü	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
		ü	4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
ü	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ü	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
ü	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

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

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
ü	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscatò Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
ü	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
ü	1 – Assenti (Chasselas)	ü	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
ü	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
	<i>Talora 1 dente nei seni laterali inferiori.</i>		5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

<b>GRAPPOLO</b> (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
ü	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
	2 – Una o due ali	ü	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
		ü	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
			9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
<b>ACINO</b> (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	ü	6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
ü	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	ü	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
ü	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	ü	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
OIV 801	VVS2	130 132	OIV 802	VVMD5	
OIV 803	VVMD7	245 245	OIV 804	VVMD27	179 187
OIV 805	VrZAG62	194 203	OIV 806	VrZAG79	243 257
<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.					
<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)					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO.</b> 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.					





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**

**BIONDELLO RER V034**

<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> potrebbe trattarsi di un biotipo di Trebbiano toscano o Garganega		
<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:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate</b>		<b>N. piante presenti</b>
1) Azienda agricola di Faenza (RA)		4
2)		
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Collezione 1972 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale proveniente da Bertinoro, FC</i> ).		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>		
<p><i>Apice del germoglio alla fioritura</i></p>		<p><i>Schema della foglia media</i></p>



**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 "buiedella" (Albonetti, 1982), ma nelle volgarizzazioni successive in lingua italiana si legge: "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"; e ancora, in merito alle uve del Forlivese: "Il Biondello di Forlì assai somiglia al Delupeccio di Perugia e al Bianchello di Rimini".

Il Marzotto (1925), descrivendo la Paradisa verde, dice che secondo alcuni sarebbe il Biondello grosso.

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 tratta di una varietà a sé stante o piuttosto di un particolare biotipo di Bianchello.

Sono presenti alcuni esemplari nella collezione del 1972 di Tebano di Faenza (RA).

### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Province di Forlì-Cesena e Rimini.

### **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.

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

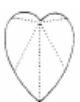

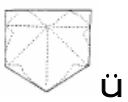

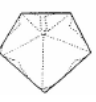
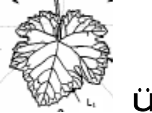
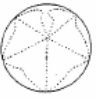

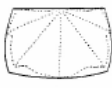



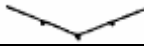
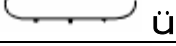








Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia-Romagna. Vignevini, supplemento al n. 12.






















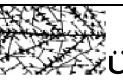


**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**


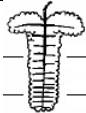


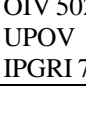
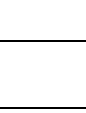



**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)
















OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
 ü	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
ü	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
ü	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
		ü	4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
ü	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ü	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

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

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

<b>GRAPPOLO</b> (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
ü	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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	ü	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
ü			
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
<b>ACINO</b> (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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)	ü	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)


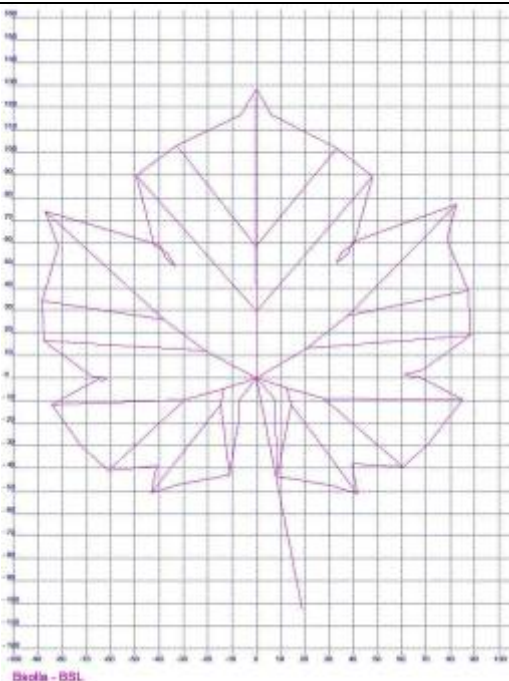
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA			
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)		3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>				
OIV 801	VVS2		OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> 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).				
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> 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.				



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**

**BSOLLA RER V035**

<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>	<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.
<b>Nome comune:</b> BSOLLA		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>
<b>Sinonimi accertati:</b> Bsola		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Bsôla, Bsôla da la polsa ( <i>Ravennate</i> )		
<b>Rischio di erosione:</b> molto elevato		
<b>Data inserimento nel repertorio:</b>		<b>Ultimo aggiornamento scheda:</b>
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda agricola di Faenza (RA)	4	1972
2)		
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Collezione 1972 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale proveniente da Lugo, RA</i> ).		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	





**Foglia**



**Grappolo**

**CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Il conte Gallesio cita la Bsolla nei suoi giornali dei viaggi per averla trovata nel casino del conte Tampieri a Solarolo (RA), durante la sua visita del settembre 1839 (Baldini, 1995).

La si ritrova, poi, nel “Vocabolario Romagnolo-Italiano” di Antonio Morri (1840), che alla voce “Bsòlla” scrive: “Specie di uva bianca di grappolo rado, e di acini grossi, e mostosi”.

Nel vocabolario del Mattioli (1879) si trova un rinvio alla voce “Dolzspàpol-Dolcipappola, Mostaja. Sorta di uva molto dolce, che dà assai mosto”. La Dolcipappola si ritrova citata da diversi vecchi Autori di lavori ampelografici, ma non è facile accertare la sinonimia.

Nel fascicolo X del Bullettino Ampelografico (1879), tra le uve del circondario di Forlì si trova la Bsolla: “simile all’Empibotte di Ancona: dicesi Bsolla anche nella provincia di Ravenna, ed è la meno accreditata delle uve bianche, comechè sia assai produttiva e precoce; dà vino gustoso a bersi giovane, ma in breve diviene soverchiamente austero, e non è suscettibile di conservazione”.

Bazzocchi (1924 e 1925) è il primo a redigere una dettagliata scheda ampelografica del vitigno Bsolla: “Vitigno che si trova in prevalenza nel Faentino ove ha una discreta diffusione. Viene coltivato in lacciaia maritata, frammista ad altre uve bianche assieme alle quali forma il così detto tipo <uva traversa bianca della bassa> non molto pregiato. Uva molto mostosa, vite robusta...”.

Era quindi un’uva ad areale di diffusione piuttosto ristretto e presente soprattutto nelle piantate, quindi dopo l’abbattimento delle vecchie alberate non ne rimane quasi più traccia.

Alcuni esemplari sono conservati nella collezione del 1975 di Tebano di Faenza (RA).

**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Ravennate.

**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. (1924) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. La vita rustica n. 12.

Bazzocchi A. (1925) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. La vita rustica n. 1.

Farinelli S. (1981) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori presenti in Emilia-Romagna. Tesi di laurea, anno accademico 1980-’81. Università di Bologna, Facoltà di Agraria.

Mattioli A. (1879) – Vocabolario romagnolo-italiano, con appendice. Galeati, Imola.








Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo X.

Tipografia Eredi Botta, Roma



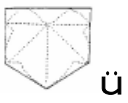




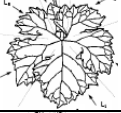
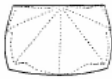
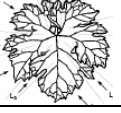










Morri A. (1840) – Vocabolario romagnolo-italiano. Tipi di Pietro Conti all’Apollo, Faenza.















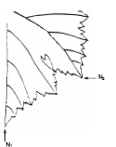









**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**


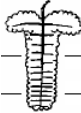





**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)
















OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	Ü	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 Ü	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	Ü	3 – Verde e rosso (Carignan)
Ü	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		<i>Striature ramato chiaro</i>
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
Ü	1 – Verde (Sauvignon)	Ü	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
Ü	5 – Media (Merlot, Riesling)	 Ü	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

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

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
ü	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
ü	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

<b>GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)</b>			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	Ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
Ü	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	Ü	3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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	Ü	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
		Ü	7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
<b>ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)</b>			
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)	Ü	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
Ü	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)


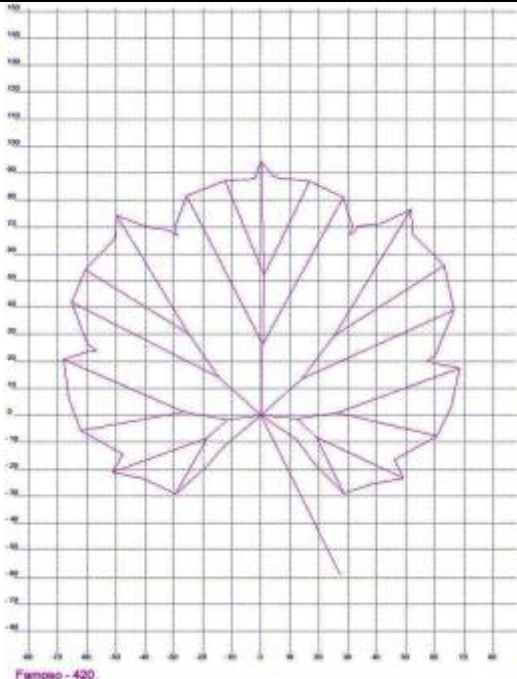
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
OIV 801	VVS2	....	OIV 802	VVMD5	
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27	
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79	
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia abbastanza precocemente (I decade di aprile), fiorisce in epoca media (prima metà di giugno) e inizia ad invaiare intorno al 10 agosto. La maturazione di raccolta è in epoca media (nella prima quindicina di ottobre).					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno molto vigoroso, con portamento espanso e produzione media e regolare. Può presentare acinellatura dolce (da cui il nome dialettale Bsôla da la polsa). Il primo germoglio fruttifero è alla seconda o terza gemma, con 1 o 2 infiorescenze per germoglio.					
<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)					
Poco sensibile alla peronospora, mentre è molto sensibile a oidio e botrite (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. Pare se ne possa ricavare un gustoso vino da pasto, da consumarsi giovane (L).					



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**

**FAMOSO RER V036**

<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>	<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.
<b>Nome comune:</b> FAMOSO		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 420
<b>Sinonimi accertati:</b> Rambella, Uva rambella, Valpeisa, Valdoppiese, (Famoso di Cesena)		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Rambèla ( <i>Ravennate</i> )		
<b>Rischio di erosione:</b> medio		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate</b>		<b>N. piante presenti</b>
1) Campo collezione 2007 Tebano		30
2)		
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale proveniente da Mercato Saraceno, FC</i> ).		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>



**Foglia**



**Grappolo**

**CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Il Manzoni (1977), scrive in merito alla Rambella: *“uva da tavola venduta anticamente fresca sulle piazze. Elencata nella <Tabella del Dazio Comunale di Lugo> del 1437”*.

La cita il Galesio (1839), nel suo *“I giornali dei viaggi”*, tra le uve bianche presenti nel casino del conte Tampieri a Solarolo (RA), ma non la descrive.

Una descrizione abbastanza precisa della Rambella si legge, invece, sul fascicolo V del *Bullettino Ampelografico* del 1876: *“Sinonimia – Sembra simile ad un’uva poco pregiata nel territorio anconitano e chiamata uva biancona. Tralcio cannella alquanto scuro con grosse punteggiature nerastre e internodi di 5-9 cm. Foglia arrotondata cordata a seno aperto e largo, appena lobata, cui denti uncinati, sopra glabra, sotto aracnoideo-pubescente a nervature rilevate, col picciuolo verdastro lungo quanto la nervatura mediana. Grappolo grosso, allungato, subcilindrico, piuttosto serrato, a peduncolo grosso brevemente ramoso, e pedicelli di 10-12 mm, più brevi dell’acino, lisci o appena verrucolosi; acini subrotondi, a buccia piuttosto spessa, sebbene trasparente, verde-giallastra o rossastra glauca con polpa quasi scipita; sotto la buccia reticolato-nervosa. Vinaccioli tre, appena lobati, a collo piuttosto angusto, a calaza ovata convessa”*.

Nel 1925, anche il Marzotto fornisce una breve descrizione della Rambella, desumendola dal *Bullettino*: *“Vitigno coltivato nel circondario di Ravenna. Dal Bollettino Ampelografico, fascicolo V: Tralcio color marron punteggiato. Foglia arrotondata a forma di cuore, seni aperti larghi poco profondi; pagina superiore liscia, inferiore tomentosa; grappolo grosso, oblungo quasi cilindrico a peduncolo grosso. Acino ovale, buccia grossa trasparente, giallognola di ottimo sapore”*.

Antonio Tonelli (1989), raccogliendo le memorie dei contadini della Valle del Savio, scrive: *“Il vitigno più coltivato nella Valle del Savio era (ed è) il sangiovese, a cui s’univano in quantità ridotte, se non di pura rappresentanza, le viti di bianchel (bianchino), albana, albanella, moscatello (rosso e bianco), malvasia, valdupies (rambella), uvaron, scrucen (uva da tavola a buccia grossa)”*.

Qualcuno la dice originaria della Val di Pesa (Staffa, 2005).

Intorno al 2000 sono stati segnalati due vecchi filari, in zona Mercato Saraceno (FC), che il proprietario indicava con il nome di Famoso. Accertamenti ampelografici successivi hanno evidenziato una forte similitudine con le accessioni di Valdoppiese o Rambella, tanto da far supporre la sinonimia di Rambella con il Famoso di Cesena, di cui si parla nel resoconto della mostra ampelografica di Forlì del 1876 (Comizio agrario di Forlì, 1877), come pure nel fascicolo X del *Bullettino Ampelografico* (1879). Il Famoso del circondario di Cesena, che è diverso da quello di Pesaro: *“... ha grappolo grande serrato e alato; acini medi rotondi, ricoperti di velo cero; tralcio a internodi assai lunghi: sembra potersi classificare nel gruppo delle Albane; è dissimile dal Famoso di Pesaro”*. In Romagna, quindi, esistevano due vitigni, uno più simile all’Albana (Cesenate) e uno più simile al Trebbiano (Pesarese e Riminese) che venivano indicati con lo stesso nome *“Famoso”*.

Con il DM 27 marzo 2009, la Rambella è stata iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite con



il nome di Famoso.

In collina e in terreni poveri, produce meno e il grappolo risulta più spargolo e la bacca più aromatica.

La polpa soda e gradevolmente aromatica, specie se il livello produttivo è contenuto, la rende una apprezzata uva da consumo fresco e da serbo.

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

Province di Ravenna e Forlì, con particolare riferimento all'aree di collina e montagna.

#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.

De Bosis F. (1876) – Lavori eseguiti dalla commissione ampelografica della provincia di Ravenna. *Bullettino Ampelografico*, fascicolo V. Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio. Tipografia eredi Botta, Roma.

Comizio Agrario di Forlì (1877) – Le macchine e le uve alla mostra ampelografica di Forlì. Febo Gherardi Editore, Forlì.

Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Intrieri C. (2007) – Indagine ampelografica e molecolare su vitigni locali dell'Emilia-Romagna: primi risultati. *Italus Hortus*, 14 (3): 49-53.

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.

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








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.

Staffa D. (2005) – A caccia di tesori nascosti. *Mare&Monti* n. 4.



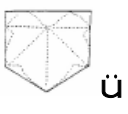

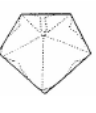
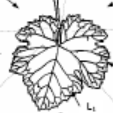
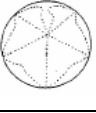
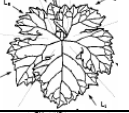
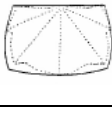
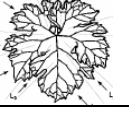



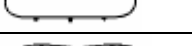
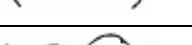
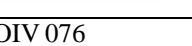





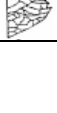
Tonelli V. (1989) – *Vino e Romagna contadina*. Grafiche Galeati, Imola




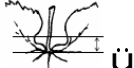






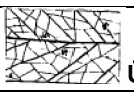






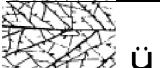



**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**


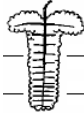





**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)
















OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
 ü	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto	ü	5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa	ü	1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
ü	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
ü	1 – Verde (Sauvignon)	ü	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
ü	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ü	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

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

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscatò Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
 ü	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
 ü	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)	 ü	2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
ü	1 – Assenti (Chasselas)	ü	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
ü	1 – Assenti (Chasselas)	 ü	1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
 ü	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

<b>GRAPPOLO</b> (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)	Ü	3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
Ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	Ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
Ü	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	Ü 3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	Ü 5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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	Ü	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
<b>ACINO</b> (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
<b>OIV 801</b>	VVS2	133 133	<b>OIV 802</b>	VVMD5	226 228
<b>OIV 803</b>	VVMD7	239 247	<b>OIV 804</b>	VVMD27	179 189
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	187 203	<b>OIV 806</b>	VrZAG79	243 245
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Raccolta tra il 10 e il 30 settembre.					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno abbastanza vigoroso e molto produttivo. Il grappolo è tendenzialmente spargolo, ma in terreni freschi e fertili diviene più compatto. Produce grappoli anche sulle femminelle.					
<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)					
Mediamente sensibile a Peronospora e Oidio, meno a Botrite.					

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


Impiegata in passato come uva da tavola, oggi viene ritenuta interessante come uva da vino. Il vino è di tonalità giallo chiaro di intensità medio alta (che può sconfinare nella categoria giallo paglierino di bassa intensità) con riflessi in tinta o leggermente verdognoli. Presenta un quadro olfattivo molto intenso con aromaticità che ricordano il vino Moscato (terpeni aromatici come il linalolo). Si riscontrano, poi, note floreali dolci (fiori di tiglio, fiori d'arancio, biancospino, gelsomino), note di frutta esotica (banana), di drupa matura (albicocca e pesca) e frutta essiccata. Non mancano anche note di agrumi e di erbe aromatiche come la salvia, che danno freschezza. Al gusto evidenzia un'acidità media, buona morbidezza e struttura. Complessivamente risulta equilibrato ed elegante (O, L).



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**

**FOGARINA RER V037**

<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		<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</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<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> Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale replicato da campo sperimentale presso Villa Levi a Coviolo</i> ). Nella collezione 1972 erano presenti piante indicate come Fogarina, che in realtà sono Jacquez e sono state replicate anche nella collezione del 2007.		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>		
		
Foto Consorzio Tutela Vini Reggiani <i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>





**Foglia**



Foto Consorzio Tutela Vini Reggiani

**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. 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).

Domenico Rossi, un agricoltore di Gualtieri convinto dei pregi di questa uva, ne promosse la coltivazione tramite l'innesto, tanto che nel 1924 nel Comune di Gualtieri si producevano circa 50 mila quintali di Fogarina (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.

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 è 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.

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

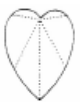




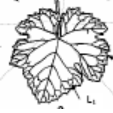


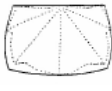
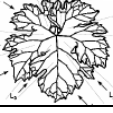










Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Tipografia commerciale, Vicenza.














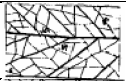
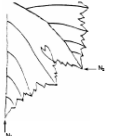




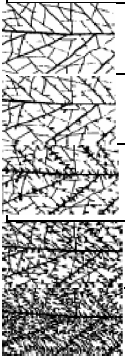
**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)

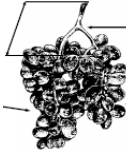
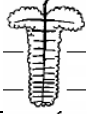



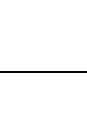



OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	Ü	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 Ü	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	Ü	3 – Verde e rosso (Carignan)
Ü	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
Ü	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

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











OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
 ü	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)	 ü	3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
ü	1 – Assente (Garnacha tinta)	 ü	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
ü	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi ( <i>V. aestivalis</i> )
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)	 ü	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

**GRAPPOLO** (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)

OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
Ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	Ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		

**ACINO** (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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)	ü	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
ü	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 IPGRI 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale
 ü	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d' Alessandria)
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA		
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)
	3 – ROSSO (Chasselas rouge)	ü	6 – Blu-nero (Pinot nero)
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA
ü	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	ü	1 – Molle (Pinot nero)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet)		
	9 – Molto forte		
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
ü	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)
	3 – Aroma foxy (Isabella)	ü	3 – Completo (Riesling)
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)		
	5 – Aroma diverso dai precedenti		

**MARCATORI MOLECOLARI**

OIV 801	VVS2	133 135	OIV 802	VVMD5	227 239
OIV 803	VVMD7	233 239	OIV 804	VVMD27	184 188
OIV 805	VrZAG62	194 204	OIV 806	VrZAG79	246 250

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

Germoglia nella I decade di Aprile, fiorisce nella I decade di Giugno, invaia nella II decade di Agosto e matura nella I decade di Ottobre (O, L).

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI 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).

**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)

Discreta tolleranza alle principali crittogame (L).

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.** 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) e di ciliegia, speziate e una leggera nota vegetale. Al gusto è di media struttura, astringenza e acidità e di buona persistenza (L).





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**

**LAMBRUSCO BENETTI RER V038**

<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 BENETTI		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>	
<b>Sinonimi accertati:</b> Lambrusco Benatti			
<b>Sinonimie errate:</b>			
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Cichin d'Benati ( <i>Campogalliano</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) Alcune aziende in località Carpi			
2)			
3)			
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale proveniente da Carpi</i> )			
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>			
		<p><i>Schema della foglia adulta tipica della varietà come da valutazione dei dati ampelografici e ampelometrici</i></p>	
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>	



**Foglia**



**Grappolo**

**CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Silvestroni *et al.* (1986), durante la ricognizione dei vitigni minori dell'Emilia-Romagna identificarono un Lambrusco Benatti, ma la descrizione realizzata in quel frangente (Venturelli, 1982) presenta alcune divergenze rispetto alle osservazioni realizzate successivamente (2004-2008) su un'accessione di vite reperita nel Carpigiano ed indicata come "Benetti". L'analisi molecolare, però, ha portato a confermare la sinonimia (Filippetti *et al.* 2002).

Le prime citazioni relative alla presenza nell'areale di Campogalliano di un Lambrusco differente rispetto a quelli tradizionali risalgono al 1945 (Bergonzini, 1978).

L'interesse suscitato dal Lambrusco Benetti va messo in relazione con la sua rusticità ed in particolare con la tolleranza verso i marciumi, in virtù di un grappolo abbastanza spargolo.

Per queste sue caratteristiche si presta per la viticoltura biologica. Inoltre, avendo una maturazione tardiva, può essere utilmente impiegato per allargare il calendario di raccolta, evitando una concentrazione eccessiva della vendemmia (specie manuale) in un'epoca ristretta.

Per quanto riguarda la destinazione enologica potrebbe essere utilizzato insieme ad altri Lambruschi (L. salamino e L. di Sorbara) per la produzione di vini rosati e rossi frizzanti di pronta beva.

All'analisi isoenzimatica, Lambrusco Benetti ha evidenziato lo stesso un pattern GPI 1 e PGM 2 di Lambrusco salamino e Turca, iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, ma l'esame delle caratteristiche morfologiche ha permesso di escludere la sinonimia con Turca, mentre per Lambrusco salamino ci si è basati sull'analisi molecolare. A seguito di questi accertamenti è stata inoltrata richiesta di iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite per la varietà Lambrusco Benetti.

**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**








Modenese, ed in particolare le zone di Campogalliano e i Carpi.

**BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

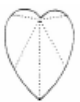



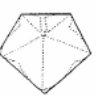
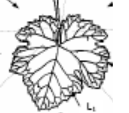
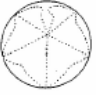
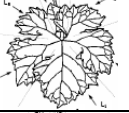
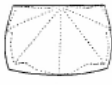
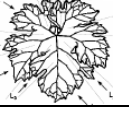

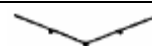


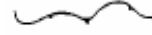


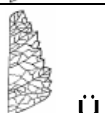


Bergonzini R. (1978) – Campogalliano e la sua cantina sociale 1908-1978. Modena, 1978.  
 Filippetti I., Silvestroni O., Thomas M.R., Ramazzotti S., Intrieri C. (2002) – Caratterizzazione molecolare e analisi filogenetica di alcuni vitigni da vino coltivati nell'Italia Centro-settentrionale. Frutticoltura n. 1: 57-63.  
 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.  
 Venturelli T. (1982) – I vitigni minori del Modenese. Tesi di Laurea anno accademico 1981-82. Università di Bologna, facoltà di Agraria.














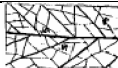
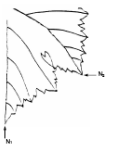









**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)


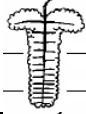





OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	Ü	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 Ü	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
Ü	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)	Ü	2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)	 Ü?	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
Ü	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

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











OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi ( <i>V. aestivalis</i> )
ü	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

**GRAPPOLO** (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)

OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
ü	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)	ü	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
			3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		

**ACINO** (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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)	ü	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
ü	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 IPGRI 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)
 ü	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA		
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	ü	6 – Blu-nero (Pinot nero)
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA
ü	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	ü	1 – Molle (Pinot nero)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet)		
	9 – Molto forte		
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
ü	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)
	3 – Aroma foxy (Isabella)	ü	3 – Completo (Riesling)
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)		
	5 – Aroma diverso dai precedenti		

**MARCATORI MOLECOLARI**

OIV 801	VVS2		OIV 802	VVMD5	226 232
OIV 803	VVMD7	247 263	OIV 804	VVMD27	
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79	251 251

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

Germoglia 8-10 giorni prima del Lambrusco di Sorbara, la fioritura è abbastanza precoce ed ha un periodo di maturazione piuttosto lungo: l'invasatura è tardiva e in genere matura ai primi di ottobre,

ma più si lascia sulla pianta più fa grado e più colora (O, A).

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

Varietà di vigoria media e produttività medio-elevata. La fertilità è medio-alta, come pure è buona la fertilità delle gemme basali, che consente di effettuare anche potatura corta.

**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)

Poco sensibile alle principali crittogame e alle tignolette. Non tollera la siccità.

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

Uva da vino. Produce un vino rosso rubino di buona intensità, brillante, con riflessi violacei. All'olfatto è abbastanza intenso, pulito e piacevole, con note floreali; al gusto presenta acidità abbastanza pronunciata, è leggermente amarognolo e di media struttura, ma abbastanza equilibrato e gradevole.





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**

**LAMBRUSCO DI FIORANO RER V039**

<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 DI FIORANO			<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>		
<b>Sinonimi accertati:</b> Lambruscone, Lambrusco oliva grosso					
<b>Sinonimie errate:</b> Brugnola, Prugnola.					
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):					
<b>Rischio di erosione:</b> elevato.					
Data inserimento nel repertorio:			Ultimo aggiornamento scheda:		
<b>Accessioni valutate</b>				<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Az. Agricola di Castelnuovo Rangone (MO)				100	2000
2) Campo collezione Tebano di Faenza (RA)				5	2007
3)					
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale proveniente dal Modenese</i> ).					
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>					
<i>Foto apice del germoglio alla fioritura</i>					
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>			<i>Schema della foglia media</i>		



**Foglia**



**Grappolo**

### **CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Durante il viaggio a Modena, nel 1839 il conte Gallesio ha modo di osservare le principali uve nere del Modenese e tra queste il Lambrusco: *“o Lambrusco a oliva, detto di Sorbara perché è in quel territorio che riesce migliore: è un ‘uva a grappoli piuttosto piccioli, cilindrico-puntuti, a racimolo piuttosto spargoli, ad acini per lo più di un tondo-ovale, neri, leggermente velati di un fiore bianco, a pedicelli rossicci”*.

Più tardi anche il Maini (1851) cita e descrive un Lambrusco: *“ottimo, porta moltissim’acqua, dà vino buonissimo; il suo grano è rotondo, piccolo, nero, e chiaro: è uva forte, ed ha un buon sapore a gustarlo, pieno ma non delicato tanto: è durabile quanto esser possa altro vino”*.

Probabilmente si trattava della stessa varietà, ma è probabile che si riferissero in realtà al Lambrusco oliva, con cui è stato spesso confuso il Lambrusco di Fiorano per la caratteristica forma ad oliva degli acini che li accomuna, se non che il Lambrusco di Fiorano ha acini più grossi. Il nostro vitigno, quindi, potrebbe essere quello descritto dall’Aggazzotti (1867), nel suo “catalogo”: *“Lambrusco o Lambrusco oliva grosso, ...acini grossi, ovoidei, polverosi: tanto radi da non toccarsi gli uni con gli altri”*. Continua, poi: *“Fatta la fermentazione vinosa in tino con buccia e graspe ad uso comune modenese, ottiensì vino di corpo, sapido; e come lo amano i mercanti lombardi, ben carico di colore, col quale si maschera benissimo santo-battesimo oppure si fanno tagli, cioè mescolanze con vini svuoti (acquosi e insipidi) di altre località, dove sia vino scadente per troppa quantità d’uva, o poca maturazione della medesima”*.

Due i Lambruschi oliva ricordati dal conte Di Rovasenda (1877): Lambrusca di Sorbara oliva e Lambruscone oliva grosso.

Marzotto (1925) dà come sinonimo di Lambruscone anche “Prugnola” e “Lambrusco oliva grosso”, da non confondere con il Lambrusco oliva propriamente detto.

Il Consiglio Provinciale dell’Economia Corporativa di Modena (1928) classifica il Lambrusco di Fiorano come uva di qualità intermedia adatta per i tagli e dal buon carico di colore.

All’inizio del Novecento, Toni (1927), tra i vitigni delle province di Modena e Reggio Emilia, annovera anche il Lambrusco di Fiorano o Brugnola, *“ottimo vitigno, assai fertile e che dà un vino di buona gradazione e sapidissimo”*.

Negli anni ’60, Cosmo e coll. (1958, 1962) tentano una classificazione organica dei Lambruschi e in merito al Lambrusco di Fiorano ne distinguono uno a raspo verde e uno a raspo rosso, e descrivono il “Lambruscone (o L. di Fiorano o Brugnola, che secondo il Marzotto corrisponde alla Prugnola o L. oliva grosso)”.

Silvestroni et al. (1986), durante la ricognizione dei vitigni minori presenti in Emilia-Romagna negli anni ’80, riscontrano anche superfici modeste di Lambrusco di Fiorano.

Dopo le ultime ristrutturazioni dei vigneti, sta scomparendo.

## ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Modenese, specie nell'area pedemontana.

## 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.

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.

Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.

Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.








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

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.



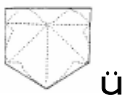


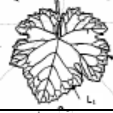
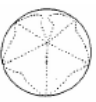

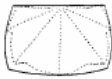
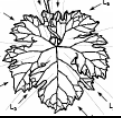












Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.




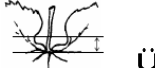






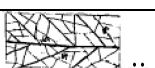






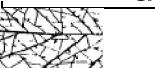



**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

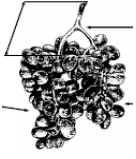
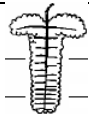

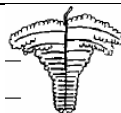



**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)

OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	Ü	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
 Ü	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa	Ü	1 – Verde (Sauvignon)
Ü	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
Ü	1 – Verde (Sauvignon)	Ü	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)	Ü	2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
Ü	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)	 Ü	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		











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

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
 ü	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
 ü	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)	 ü	2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
ü	1 – Assenti (Chasselas)	ü	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
ü	1 – Assenti (Chasselas)	 ü	1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
 ü	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

<b>GRAPPOLO</b> (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)	ü	3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
ü	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
 ü	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	ü	
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
 ü	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		

**ACINO** (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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)	Ü	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)		
Ü	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 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncovoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d' Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	Ü	6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
Ü	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	Ü	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
Ü	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	Ü	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
OIV 801	VVS2	143 157	OIV 802	VVMD5	226 232
OIV 803	VVMD7	241 253	OIV 804	VVMD27	183 185
OIV 805	VrZAG62	187 191	OIV 806	VrZAG79	245 253
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					



Il germogliamento è precoce, come pure la fioritura (fine maggio primi di giugno; 2 giorni prima di Lambrusco oliva), invaia nella prima decade di agosto e matura tra fine Settembre e inizio Ottobre.

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

L'acino ha il pennello corto e si distacca molto facilmente a maturazione. Per questa sua caratteristica sarebbe molto adatto per la raccolta meccanica.

**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)

Questa varietà presenta una certa tolleranza verso le principali crittogame e il freddo. Può essere soggetto a colatura (L).

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

Uva da vino.



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**

**NEGRETTO RER V040**

<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>	<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.
<b>Nome comune:</b> Negretto		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 162
<b>Sinonimi accertati:</b> Negrettino, Negrettino bolognese, Nigret, Nigärtén		
<b>Sinonimie errate:</b> Morina o Moretta, Uva Longanesi		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Nigärtén (Bolognese)		
<b>Rischio di erosione:</b> elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate</b>		<b>N. piante presenti</b>
1) Azienda agricola di Faenza (RA)		4/25
2)		
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Collezione 1972 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale proveniente da San Cristoforo di Ozzano Emilia, BO</i> ). Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale proveniente dal Bolognese e dal Brisighellese</i> )		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>		
Foto apice del germoglio alla fioritura		
<b>Apice del germoglio alla fioritura</b>		<b>Schema della foglia media</b>



**Foglia**



**Grappolo**

**CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Marescalchi e Dalmasso (1937) convengono sulla sinonimia tra Negretto e quel Majolo che, nel 1300, Pier de' Crescenzi (1805) afferma essere un'uva nera molto diffusa nel bolognese: "... *uva molto nera, la quale si matura avaccio, e fa i grappoli belli, lunghi e spessi, ed è in sapor dolcissima e fa vin duro e assai conservabile quasi nero, ed è assai fruttifera, ma teme alquanto il mollume, e provien nel piano e ne' monti, e questa è avuta a Bologna in luoghi infiniti*".

Gallesio (1839; in Baldini, 1995) elencando le uve del territorio di Faenza (RA) riferisce di un Negretto che "*è un'uva stimata pure, che somiglia al Negretto di Ravenna*", ma in assenza di descrizione è difficile affermare se si tratti del Negrettino bolognese.

Maini (1851), tra le varietà coltivate nelle province di Modena e Reggio Emilia, cita un Magliolo ("*.. grana fitte e rotonde, ma non tanto nere*") che nulla ha a che fare con il Majolo di De' Crescenzi ("*uva molto nera*"), e una Negretta che ha tutta l'aria di somigliare al Terrano o Cagnina ("*è di due sorte: altra dal picciuol rosso e altra no*" e "*somiglia molto alla Berzemina*").

Probabilmente anche il cavalier Aggazzotti (1867) doveva avere in collezione materiali simili a quelli descritti dal Maini, tanto che il Majolo risulta avere acini con buccia "*rosso-rosa, sfumata al verde nell'interno del grappolo*" e la Negretta un acino "*alquanto ovale, di giusta grossezza, (15 millim.) non affatto opaco*", come il Terrano o Cagnina.

Nel fascicolo XII del *Bullettino Ampelografico* (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1879) si trovano alcuni cenni sulla viticoltura della provincia di Bologna e si legge: "*Continuasi a piantare prevalentemente il negrettino, anteposto, e per abbondante produzione, e perché resistente all'oidio. Esso però non dà buon tipo di vino, ma soddisfa il gusto locale. .... All'infuori della prevalenza del negrettino, specialmente nei vigneti di colle e di monte, e dell'uva d'oro e della pomoria al basso piano, la viticoltura bolognese ha il gravissimo difetto dell'inconsulta molteplicità dei vitigni, piantati promiscuamente ed a caso, bianchi e neri...*". Quindi, a fine ottocento, il Negrettino era il vitigno prevalente nei vigneti specializzati del Bolognese.

All'inizio del 1900, il Molon (1906) cita un Negretto di Forlì che presume essere sinonimo di Canaiolo nero e un Negretto che egli ritiene sinonimo di Neretto di Marengo.

Si desume, quindi, che dovesse esserci parecchia confusione a seguito dell'attribuzione del termine Negretto o Negrettino a diverse e distinte varietà di vite, tanto che, come riportato dal Marzotto (1925) alla voce Negrettino, "*la Commissione Ampelografica di Forlì concluse col ritenere la Cagnina nera e il Negretto sottovarietà molto affini col Negrettino*", mentre la Commissione Ampelografica di Bologna stabilì che i termini Morina o Moretta identificavano un vitigno diverso dal Negrettino (sinonimi errati).

Sempre il Marzotto riporta, poi, un interessante passo tratto dalla monografia del Cavazza sul Negrettino: "*Il Neretto o Negretto, sinonimo di Negrettino nel Bolognese, è diverso dal Neretto o Moretto di Alessandria e di Marengo (n.d.r.: citato dal Molon come sinonimo di Negretto)*. È il

vitigno a frutto nero più diffuso nella Provincia di Bologna donde si espanse nelle Romagne e nell'Appennino Toscano specialmente nel Mugello"; e Cavazza conosceva molto bene la viticoltura Bolognese.

La confusione sul termine Negretto è rimasta fino a tempi recenti, come si può leggere nel Manzoni (1977): *"Negretto, Negrettino, Moretto, Negretto dal raspo rosso. Vitigno molto produttivo già conosciuto nel 1300, simile alla Cagnina ma col grappolo dal raspo completamente verde e molto più abbondante di acini. L'uva, coltivata ancor oggi qua e là in collina, dà un buon vino da pasto di color rosso rubino, gradevole, di sapore secco, asprigno. Celebre il Negrettino prodotto nella zona di Imola"*.

Ancora più recente è il caso di sinonimia errata tra Negretto e Uva Longanesi (Marangoni *et al.*, 2000), una varietà a sé stante, con areale di diffusione intorno a Bagnacavallo (RA), che era stata inizialmente chiamata Negretto per il criterio secondo cui tale termine veniva spesso attribuito a uve con una colorazione particolarmente scura della buccia.

### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**








Occorre prestare attenzione, perché con il termine di "negretto o negrettino" nelle varie aree di coltivazione della vite si intendono varietà diverse. Il Negretto descritto e iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite è il Negrettino bolognese, la cui area tipica di coltivazione era la provincia di Bologna, ma si ritrovava anche nel Ravennate.

### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**



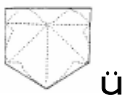


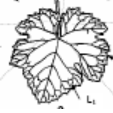
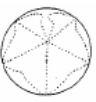
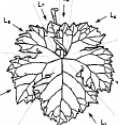
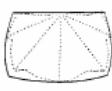











- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
- De' Crescenzi P., De Rossi B. (1805) - Trattato della agricoltura di Pietro de' Crescenzi traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca. Milano: Società tipografica de' Classici italiani.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.
- Manzoni G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati.
- Marangoni B., Venturi A., Fontana M. (2000) – Uva Longanesi. Vignevini n. 7/8.
- Marescalchi A., Dalmasso G. (1937) – Storia della vite e del vino in Italia. Arti grafiche Enrico Gualdoni, Milano.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
- Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo XII. Tipografia eredi Botta, Roma.


















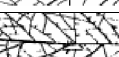

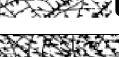

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**


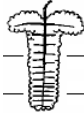

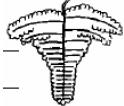



**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)

OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 ü	5 – Completamente aperto		ü 5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	ü 5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		ü 3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ü	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		











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

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
Ü	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
Ü	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
 ü	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)	 ü	3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
ü	1 – Assenti (Chasselas)	ü	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
ü	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		ü
			3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
 ü	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

<b>GRAPPOLO</b> (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)	ü	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
			
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
<b>ACINO</b> (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)			6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)			7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)			8 – Obvoidale (Moscato d'Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)			9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)			10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)			4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)			5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		Ü	6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA		OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
Ü	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		Ü	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)			2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)			3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE		OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
Ü	1 – Nessuno (Trebiano toscano)			1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)			2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)		Ü	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
OIV 801	VVS2	133 157	OIV 802	VVMD5	226 232
OIV 803	VVMD7	247 247	OIV 804	VVMD27	189 189
OIV 805	VrZAG62	195 205	OIV 806	VrZAG79	245 249
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia tra il 10 e il 20 aprile, fiorisce nella prima decade di giugno, invaia tra fine luglio e inizio agosto e si raccoglie nell'ultima decade di settembre.					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Pianta rustica, con portamento semi-ricadente, produzione buona e costante. SI adatta bene alla speronatura (L, 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)					
Nel passato era tenuto in considerazione per la sua tolleranza all'oidio (L).					
<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, da utilizzare per lo più in uvaggio o da taglio, poiché tende ad avere poca acidità, molto zucchero e molto colore (L, A).					



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**

**PELAGOS RER V041**

<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>		<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>		<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.	
<b>Nome comune:</b> PELAGOS			<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>		
<b>Sinonimi accertati:</b>					
<b>Sinonimie errate:</b>					
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):					
<b>Rischio di erosione:</b> molto elevato					
Data inserimento nel repertorio:			Ultimo aggiornamento scheda:		
<b>Accessioni valutate</b>				<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda di Bagnacavallo (RA)				200	2008
2) Campo collezione 2007 di Tebano di Faenza (RA)				30	2007
3)					
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale prelevato dalle due viti franche di piede originarie presenti a Bagnacavallo, RA</i> ).					
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>					
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>			<i>Schema della foglia media</i>		



*Foglia*



*Grappolo*

**CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Le viti presenti nell'area di Bagnacavallo derivano tutte da due piante franche di piede coltivate presso l'azienda Bagnari di Bagnacavallo (RA) da prima dell'ultimo conflitto mondiale. Non ci sono notizie nelle ampelografie di un vitigno con questo nome. Si tratta probabilmente di un termine usato nella zona di Bagnacavallo (RA) per indicare quest'uva dall'elevato tenore acidico e dall'interessante intensità colorante. Il pattern isoenzimatico è risultato GPI 10 e PGM 2, come quello di Ancellotta e Lambrusco di Sorbara, ma il confronto diretto con il DNA estratto da accessioni presenti nelle collezioni del Dipartimento di Colture Arboree (BO) ha permesso di escludere qualunque sinonimia. Interessante la similitudine tra Pelagôs e Canina nera, con la quale condivide sempre un allele a ciascuno dei 12 loci analizzati: VVS2, VVMD5, VVMD6, VVMD7, VVMD17, VVMD25, VVMD27, VVMD28, ZAG21, ZAG62, ZAG64, ZAG79 (Fontana et al., 2007).

**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**








Pianura ravennate, con particolare riferimento all'area del comune di Bagnacavallo (RA)

**BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

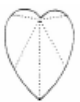



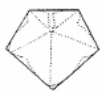


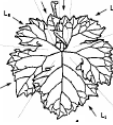
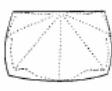











Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Intriери C. (2007) – Indagine ampelografica e molecolare su vitigni locali dell'Emilia-Romagna: primi risultati. *Italus Hortus*, 14 (3): 49-53.









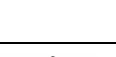
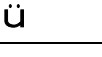




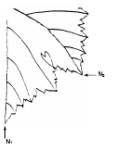




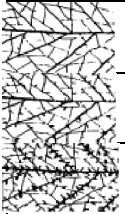
**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)


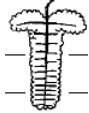
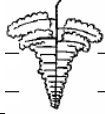



OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto	ü	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
ü	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)	ü	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
ü	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

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

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
 ü	2 – Cuneiforme (Merlot) <i>La morfologia è molto variabile lungo il tralcio</i>		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)	 (talora)	3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)	 ü	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
ü	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)	 ü	4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
ü	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)	 ü	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)











OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

**GRAPPOLO** (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)

OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
ü	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)	ü	9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	ü 1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallèe)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)	ü	1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		ü	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		

**ACINO** (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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)	ü	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 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	Ü	6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
Ü	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	Ü	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
Ü	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	Ü	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
OIV 801	VVS2	135 157	OIV 802	VVMD5	228 232
OIV 803	VVMD7	239 247	OIV 804	VVMD27	181 189
OIV 805	VrZAG62	193 203	OIV 806	VrZAG79	251 259
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Presenta una certa tardività nell'espressione delle principali fasi fenologiche, in particolare per quanto riguarda la maturazione, mentre la fioritura è abbastanza precoce (O).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno abbastanza vigoroso, di buona fertilità e produttività, nonostante il grappolo piuttosto piccolo (circa 150-200 g). Produce tralci piuttosto sottili ed emette numerose femminelle, spesso fertili.					
<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 gli attacchi oidici ed anche i marciumi, nonostante la forte compattezza dei grappoli (spesso alcuni racimoli vengono estrusi dal grappolo).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno ad uva da vino. Si caratterizza per una elevata acidità, che si preserva anche al raggiungimento di buone concentrazioni zuccherine. I valori medi dei principali parametri del mosto alla raccolta nel					



triennio 2005-2007 sono stati i seguenti: Zuccheri 22,35 Brix, pH 3,18 e Acidità totale 12,8 g/l. Il vino che si ottiene è piuttosto interessante per l'elevato contenuto in polifenoli e tannini. Si caratterizza per un colore rosso-violetto molto intenso, per spiccati aromi floreali e fruttati, che si accompagnano ad una vinosità di fondo; al gusto si presenta secco, acido e piuttosto astringente.



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**

**RUGGINE RER V042**

<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>		<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>		<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.	
<b>Nome comune:</b> RUGGINE			<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 431		
<b>Sinonimi accertati:</b> Rugginosa					
<b>Sinonimie errate:</b>					
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Ruzninteina, Ruzneinta ( <i>Modenese</i> )					
<b>Rischio di erosione:</b> Elevato					
Data inserimento nel repertorio:			Ultimo aggiornamento scheda:		
<b>Accessioni valutate</b>				<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda di Rubiara (MO)					
2) Campo collezione 2007 di Tebano di Faenza (RA)				30	2007
3)					
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Nuovo campo collezione, Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale prelevato dall'azienda di Rubiara, MO</i> ).					
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>					
<i>Foto apice del germoglio alla fioritura</i>					
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>			<i>Schema della foglia media</i>		



*Foglia*



*Grappolo*

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'uva Ruggine, con questo nome almeno, non la si ritrova citata molto spesso nelle ampelografie o in lavori descrittivi sulla vitivinicoltura.

Interessante è la descrizione che ne fa il conte Gallesio, quando il 27 settembre 1839 (*Baldini, 1995*) si trova a Modena ed ha l'opportunità di valutare le principali uve di questa zona.

Egli riferisce che le uve bianche del Modenese sono la Ruggine, il Trebbiano di Spagna e la Malvagia e *"con queste tre riunite si fanno dei vini-liquori squisiti; esse vengono in albero e pure sono di una maturità perfetta e di un colorito completo"*. Ciò che cattura l'attenzione dello studioso, quindi, è la completezza della maturazione di queste uve nonostante si trovino in una condizione di elevata vigoria e di competizione con le piante di alto fusto a quel tempo impiegate come tutori vivi per le viti.

Della Ruggine scrive: *"grappolo sottile, lungo, racimolato al peduncolo, spargolo, pignato alla punta, con acini minuti come quelli del Lambruschino nero, verdognoli, diafani, coloriti di tinta di sole, ciò che gli ha fatto dare il nome di Ruggine"*.

Più tardi, nel 1887, il Ramazzini cita la Ruggine fornendo alcune indicazioni sull'areale di coltivazione: *"... molto produttiva, buona da vino e diffusa verso il bolognese ..."*.

*Nel 1928, il Consiglio provinciale dell'economia corporativa di Modena pubblica "Usi e consuetudini nel commercio dell'uva e del vino"*, in cui tra le uve bianche di qualità viene citata anche la Ruggine (*Venturelli, 1982*).

Poi se ne perdono le tracce fino a che viene presa in esame in una tesi, dell'Università di Bologna (*Venturelli, 1982*).

Pedroni, colui che ha preservato questa varietà dall'estinzione, riferisce che la coltivazione di quest'uva era limitata alle aree della pianura modenese verso Bologna, tra Manzolino e Bagazzano, poi negli anni '70 è stata abbandonata. In effetti gli obiettivi produttivistici invalsi in quel periodo portarono a preferire varietà dalla produttività più elevata e più costante. Infatti, nonostante Ramazzini dica che è un vitigno produttivo, la sterilità fisiologica dei fiori determina spesso situazioni di forte acinellatura dei grappoli in dipendenza dell'andamento stagionale e, probabilmente, della presenza nel vigneto di altre varietà di vite quali impollinatori.

Le vecchie alberate erano costituite da un miscuglio di più varietà, spesso anche a bacca di colore diverso, e probabilmente questo favoriva l'allegagione della Ruggine, mentre il suo inserimento in vigneti specializzati, monovarietali, forse portò a grappoli molto acinellati e quindi più piccoli.

L'inserimento di alcune piante all'interno di un vigneto collezione a Coviolo di Reggio Emilia, alimenta questa ipotesi, poiché rispetto al vigneto di Rubiara, qui si ottengono grappoli con un maggior numero di acini normali, più compatti e quindi più grossi (peso anche tre volte superiore).

Dalle analisi isoenzimatiche è emerso che il vitigno Ruggine possiede un pattern comune a molte varietà iscritte [Albana (b.), Alionza (b.), Bosco (b.), Caricagiola (n.), Crovassa (n.), Melara (b.),

Neretta cuneese (n.), Olivella nera (n.), Passau (n.), Passerina (b.), Rebo (n.), Rondinella (n.), Rossignola (n.), San Lunario (b.), Valentino (n.), Vernaccia nera(n.)], ma già ad un primo esame morfologico è stato possibile escludere eventuali sinonimie tranne quella con Alionza, che è stata però esclusa attraverso analisi molecolari (*Fontana et al., 2006*).

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

Pianura Modenese.

#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.








Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Vespignani G., Intriери 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.

Ramazzini E. (1887) - Uve principali della pianura modenese. Modena.



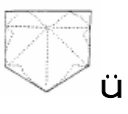

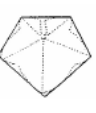

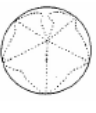

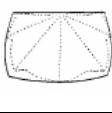
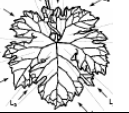
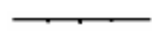
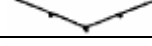
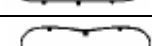
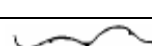
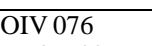




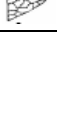
Venturelli T. (1982) – I vitigni minori del Modenese. Tesi di laurea anno accademico 1981-'82. Università di Bologna, Facoltà di Agraria.















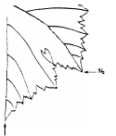
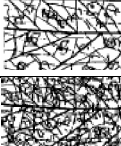
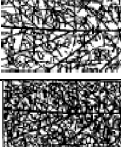


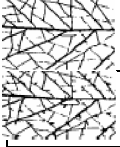
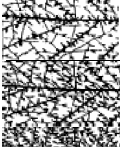



**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)


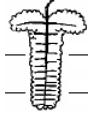
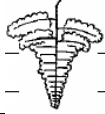




OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL' APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL' APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto	ü	3 – Bassa (Riesling)
 ü	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL' APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	ü	3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
ü	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
ü	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)	ü	2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
ü	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)	 ü	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

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

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
ü	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
ü	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

















**GRAPPOLO** (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)

OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)	ü	3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
ü	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	ü 1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)	ü	
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallèe)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		

**ACINO** (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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)	ü	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 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncovoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
	1 – Nessuno (Trebiano toscano)	(negli acinelli) 	1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
OIV 801	VVS2	133 145	OIV 802	VVMD5	226 232
OIV 803	VVMD7	235 263	OIV 804	VVMD27	181 185
OIV 805	VrZAG62	193 195	OIV 806	VrZAG79	251 259
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia abbastanza precocemente (fine Marzo), fiorisce nella prima decade di Giugno, invaia ad inizio Agosto e matura tra metà e fine Settembre.					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Presenta fiori fisiologicamente femminili, da cui la frequente e spesso importante acinellatura dolce che caratterizza questo vitigno.					
<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)					
Non presenta particolari suscettibilità o tolleranze nei confronti delle principali patologie della vite.					
<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, molto utilizzata in passato per la produzione di aceto balsamico tradizionale. Si ottiene un vino dal colore giallo con riflessi verdognoli, che presenta un quadro olfattivo abbastanza complesso, costituito da note floreali (in prevalenza fiori d'acacia), fruttate (pesca, mela e frutta esotica) e agrumate che si completano con una leggera nota di miele e di erbaceo fresco. Al gusto risulta da acido a piuttosto acido, di buona struttura e buona persistenza gusto olfattiva.					



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**

**SANTA MARIA RER V043**

<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>		<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>		<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.	
<b>Nome comune:</b> SANTA MARIA			<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 340		
<b>Sinonimi accertati:</b> nessuno conosciuto					
<b>Sinonimie errate:</b>					
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):					
<b>Rischio di erosione:</b> elevato					
Data inserimento nel repertorio:			Ultimo aggiornamento scheda:		
<b>Accessioni valutate</b>				<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Alune aziende nel Piacentino					
2)					
3)					
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>					
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>					
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>				<i>Schema della foglia media</i>	



Foto Riccioni, arch. CRPV

**Foglia**



Foto Riccioni, arch. CRPV

**Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nel Saggio di una ampelografia universale (1877) del conte Giuseppe di Rovasenda alla voce Santa Maria bianca si legge di un'uva dell'Oltrepò Pavese e di una Toscana citate dall'Acerbi (des. 53 e des. 267, 274); quest'ultima citata pure dal Trinci (des. 93). In merito a questa Santa Maria bianca Toscana, Di Rovasenda scrive: "*Id. ad Uva di Santa Maria. Secondo il Villifranchi <comincia a maturare al principio di agosto, e maturata che sia perfettamente diviene picchiettata di scuro-chiaro? Fa abbondante frutto in grappoli lunghi, spargoli, di granelli piccoli, bislungi e di buccia sottile>*".

Cita poi una Santa Maria o Uva Santa Maria delle Marche "*Id. Uva di Madonna, Trinci descr. M. B. (32?)*".

Il Trinci (1768) scrive: "*l'uva Santa Maria è di qualità bianca, comincia a maturare al principio di agosto, e matura perfettamente ... fa il vino bianco dolce, delicato, odoroso e sottile, ma di pochissimo spirito, matura presto per le prime beve, non dispiace a bersi solo, anzi è gustoso particolarmente per le dame, e mescolato con altre uve per vini bianchi fa buonissima lega, dandogli della dolcezza e dell'odore*".

Si riportano le descrizioni presenti nel volume dell'Acebi (1825).

- 1) Santa Maria dell'Oltrepò Pavese. "*Foglie acute, leggerissimamente trilobate, dentellate, con denti ineguali seghettati, lisce o glabre da ambe le pagine; picciuolo di 3 a 4 centimetri di lunghezza, tondo e di colore oscuro. Grappolo spargolo: acino quasi rotondo, duracino, coperto di una polvere pruinoso, che gli fa pigliare il color bianco. Non è buona da far vino; ma si conserva assai bene nel verno fino alla primavera avanzata; è però poco dolce*".
- 2) Santa Maria della Toscana. "*Quest'uva è di qualità bianca, e comincia a maturare al principio d'agosto, e, maturata che sia perfettamente, diviene picchiettata di scuro chiaro. Fa abbondante frutto in grappoli spargoli e lunghi, di granelli piccoli, bislungi, e di buccia sottile. Ama il terreno asciutto e mezzanamente grosso e pastoso, come ancora il clima caldo. Produce vino bianco, dolce, delicato, odoroso e sottile, onde riesce gustoso a beverssi particolarmente dalle donne. Mescolata quest'uva con altre, fa ottima lega, qualora in ispecie si voglia dare ai vini dolcezza e odore*".

Difficile dire se la Santa Maria coltivata in tempi storici nel Piacentino derivi da una di queste, sta di fatto che l'acino della Santa Maria piacentina è troncovoide e pruinoso; la foglia è aracnoidea e si caratterizza per un picciuolo molto corto; era usata come uva da tavola e da serbo e in miscela con altre uve (Melara, Bervedino, ecc.) dà a tutt'oggi il vin santo di Vigoleno. Questo fa propendere per una somiglianza con la vecchia varietà dell'Oltrepò, di cui oggi non si ha più notizia.

Nel piacentino esiste solo una tradizione orale per questo vitigno.

### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Piacentino, con particolare riferimento alla Val d'Arda.

### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

Acerbi G. (1825) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica del 1999. Giampiero Zazzera, libraio in Lodi.

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








Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina di Stefano Marino, Torino.

Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Università Cattolica S.C. Cattedra di Viticoltura Piacenza.

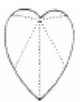



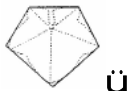
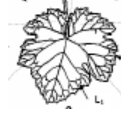

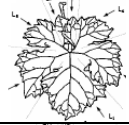
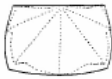
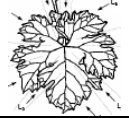
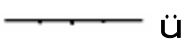









Trinci C. (1764) – L'agricoltore sperimentato di Cosimo Trinci con alcune giunte dell'Abate Genovesi. Stamperia Simoniana, Napoli.














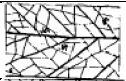
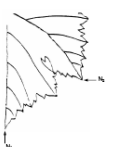




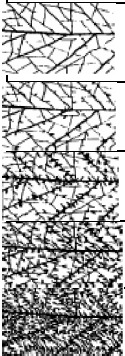
**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**


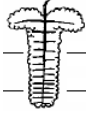




**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)

OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 ü	5 – Completamente aperto	ü	5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa	ü	1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
ü	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
ü	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)	ü	3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
ü	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ü	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		











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

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
 ü	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)	 ü	3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)	 ü	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
ü	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
ü	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
ü	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)	 ü	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

<b>GRAPPOLO</b> (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
ü	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		ü	ü
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
<b>ACINO</b> (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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)	ü	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)




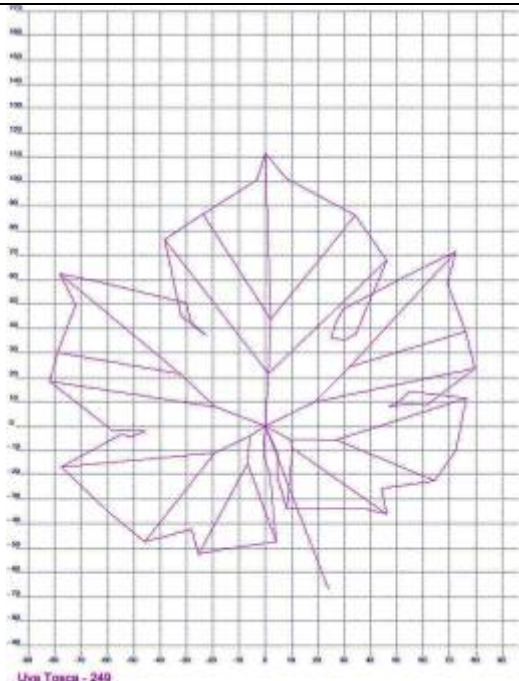
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA			
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d' Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
Ü	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
Ü	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	Ü	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
Ü	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)	Ü	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>				
OIV 801	VVS2		OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
L'epoca di germogliamento è media, come pure quella di fioritura, mentre le epoche di invaiatura e maturazione sono precoci.				
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Nei terreni collinari si esprime con vigoria e produttività medie, ma nei terreni più profondi e fertili la vigoria aumenta e il grappolo si fa più compatto, con detrimento della qualità.				
<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)				
Sensibilità alle principali patologie, nella media.				
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Fornisce un vino giallo paglierino, alcolico, sapido, neutro che acquista una certa aromaticità in fermentazione. È adatta ad uvaggi con Melara con cui potrebbe fornire vini bianchi maturi o il tradizionale Vin Santo di Vigoleno (L).				



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**

**UVA TOSCA RER V044**

<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>	<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.
<b>Nome comune:</b> UVA TOSCA		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 249
<b>Sinonimi accertati:</b> Tosca, Tosco.		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda agricola di Faenza (RA)	4	1972
2) Azienda agricola di Formigine (MO)	8	1968
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Collezione 1972 Tebano di Faenza.		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



**Foglia**



**Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

In Emilia, l'Uva Tosca è nota da sempre per essere l'unico vitigno in grado di maturare dall'alto colle fino alla montagna.

Il Tanara (1674) è il primo a documentare la presenza dell'Uva Tosca, scrivendo: "... *fa vino rossetto piccolo, non molto dolce, piccante, gratioso, e sanissimo*".

Luigi Maini, nel 1851, scrive: "*Tosca. È uva buona per fare vino salubre, leggero e gustoso per l'estate e per gl'infermi: non porta molt'acqua, né ha gran colore: è chiara di grane; ed altra è lunghetta di grane, altra è rotonda: il suo sapore è dolce e brusco: è però uva forte, né v'ha altra uva, che faccia vino più sano di questa*".

Nel Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro (1867) sono citate due varietà: Tosca gentile e Tosca comune.

Tosca gentile: "*Grappolo voluminoso, piramidale a base larga, grappetti ben distinti e piccioli molto lunghi e verdi, come pure il peduncolo verde e di resistenza ordinaria. Acino sferico, di grossezza qualche cosa più della comune; radi, e sciolti marcatamente gli uni dagli altri, in conseguenza del lungo picciolo; è anche trasparente.*

*Buccia rosso-chiara, sfumata al verde chiaro, procedendo dall'esterno del grano al picciolo, pellucida, piuttosto sottile, con tenuissima dose di materia colorante.*

*Succo abbondante, acquoso, agretto, salace, povero di glucosa, inaromatico e quasi incolore.*

*Uva molto usitata e prosperante nelle colline modenesi e prossimi appennini, sul versante settentrionale, colla quale fassi vino gustoso, dissetante in modo distinto; un pregiudizio generalmente invalso in pianura, lo fa temere come proditorio e molto inebriante, e che levi quasi affatto l'uso delle gambe. Durante la sua azione, io non ne provai mai tali effetti, quantunque mi azzardassi di usarne anche un po' più che de' nostrali lambruschi; ma vado persuaso che un tal pregiudizio derivi dall'esser il vino tosco poco colorato, da scambiarsi con un vino da famiglia (cioè metà acqua e metà uva giusta il metodo modenese), quindi, se quello usato alla dose di questo riesce al confronto molto più inebriante, ella è cosa naturalissima; mentre il tosco contiene per solito un sette e mezzo per cento d'alcool, e quello da famiglia non ne dà che quattro o tre e mezzo, per cento.*

*Del rimanente un paio di bicchieri di buon vin tosco ne' calori della canicola sono cosa veramente deliziosa all'assetato dilettaante viaggiatore delle nostre colline, a cui, rinvigorito e ristorato, danno ulterior lena a nuove peregrinazioni.*

*La vite è buona produttrice ed adattasi a tutta sorta di terreni vitiferi, e tanto alla corta coltivazione della vigna, che a quella dell'albero, è tardia e resiste più che altre a geli invernenghi.*

*Si propaga comunemente colla propaginatura e coi magliuoli: ma può farsi benissimo anche colle Burghe, e colla semina delle gemme, giusta il recentissimo metodo che ho sperimentato anche su questa qualità di vitigno".*

Tosca comune: "*Quest'uva varia di poco dalla Tosca gentile, senonchè questa ha grani più grossi,*

*produce più in abbondanza, e dà prodotti più ordinari; e puossi dire che, in proporzione diretta della maggior feracità e rustichezza, perda in finezza e bontà.*

*Alcuni pel suo speciale gusto salace (che fa distinguere le tosche da tutte le altre uve) la conservano per la tavola, ma come di buccia piuttosto sottile, non si mantiene con quella freschezza di altre uve di pari uso, come sarebbe la Gradigiana e la Pellegrina. Anche per quanto riguarda la coltivazione non differisce per nulla dalla suddescritta tosca gentile”.*

Anche il conte di Rovasenda (1877) cita la Tosca nella sua Ampelografia, rimandando alle descrizioni dell'Aggazzotti e precisando che la Tosca comune è “la più coltivata a Sassuolo. Modena”.

Il Molon (1906) indica un’“Uva Tosca ??” di Modena, come sinonimo di Sangiovese grosso, ma Calò *et al.* (2006) affermano che si tratti di una sinonimia errata, ipotizzando però un’origine del nome dalla somiglianza con questo vitigno.

Il Marzotto (1925) conferma la diffusione della Tosca comune nel circondario di Sassuolo e cita pure la Tosca gentile, rifacendosi anche lui alle descrizioni dell'Aggazzotti.

In un articolo del Toni del 1927, si identifica l’Uva Tosca come un vitigno particolarmente adatto alle altitudini maggiori (6-700 m s.l.m.) dell’areale reggiano: “... *al monte, l’Uva Tosca tipica per il vino aspreto, ma assai serbevole che produce*”.

Il Manzoni (1977) riferisce della diffusione dell’Uva Tosca anche in Romagna: “*Vitigno oggi quasi totalmente scomparso dalla nostra terra importato nei tempi passati dal Reggiano in alcuni fondi romagnoli di alta collina. Dà un vino da pasto abbastanza alcolico di color rosso spento e di sapore asprigno*”.

Con la ricostruzione post-fillosserica il vitigno non fu più raccomandato e il progressivo abbandono delle aree montane fece il resto nel ridimensionamento della coltivazione della Tosca.

Secondo i dati del Censimento dell’Agricoltura del 2000, in Emilia Romagna erano presenti ancora 44 ettari di Uva Tosca, di cui circa 38,5 nelle province di Modena e Reggio Emilia, ma la superficie si è decisamente ridotta negli ultimi anni.

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








Province di Modena e Reggio Emilia.

#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

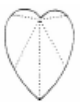

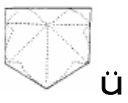


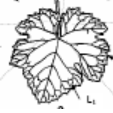

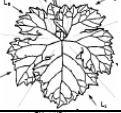
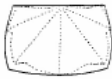
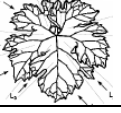












- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.
- Manzoni G. (1977) – La vite, l’uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Ed. Hoepli, Milano.
- Rinaldi A., Valli R. (1992) – I vecchi vitigni di Reggio Emilia. Vignevini n. 10.
- Tanara V. (1644) – L’economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata “appresso Steffano Curti”, Venezia.
- Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L’Italia agricola n. 4.











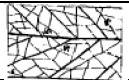










**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)


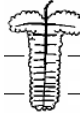


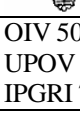
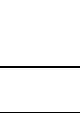



OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
 ü	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
ü	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
ü	1 – Verde (Sauvignon)	ü	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)	ü	2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ü	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
ü	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

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











OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
 ü	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)	 ü	3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
ü	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
ü	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
		 ü	5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
 ü	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

**GRAPPOLO** (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)

OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)	ü	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
	2 – Una o due ali	ü	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
		ü	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
			9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
<b>ACINO</b> (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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)
ü	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	ü	5 – Medio (circa 18 mm)
ü	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 IPGRI 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncovoidale
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d' Alessandria)
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme

OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA		
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)
	2 – Rosa (Chasselas rosè)	ü	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)

OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA
ü	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	ü	1 – Molle (Pinot nero)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet)		
	9 – Molto forte		

OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
ü	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)
	3 – Aroma foxy (Isabella)	ü	3 – Completo (Riesling)
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)		
	5 – Aroma diverso dai precedenti		

#### MARCATORI MOLECOLARI

OIV 801	VVS2	152 156	OIV 802	VVMD5	231 231
OIV 803	VVMD7	247 257	OIV 804	VVMD27	180 188
OIV 805	VrZAG62	194 204	OIV 806	VrZAG79	248 258

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

Il germogliamento è medio-tardivo (13-23 Aprile), la fioritura media (07-12/06) e matura in III epoca (20-30/09).

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

Vitigno di media vigoria, non particolarmente produttivo, predilige i terreni poveri e ben esposti, per avere una corretta maturazione. In certe annate può andare soggetto ad acinellatura e colatura. redilige la potatura lunga.

**OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.** Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Presenta una certa sensibilità all'oidio, mentre sembra più tollerante verso le altre crittogame principali.

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


Produce un vino non aromatico, di colore rosso chiaro, acidulo, piuttosto sapido, non particolarmente alcolico. In passato veniva utilizzata anche come uva da tavola. È adatta alla vinificazione in uvaggio con altri vitigni per ottenere prodotti freschi, da consumare giovani, anche nelle tipologie rosato e frizzante (L, A).



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**

**LAMBRUSCO BARGHI RER V045**

<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 BARGHI			<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 404		
<b>Sinonimi accertati:</b> Barghi					
<b>Sinonimie errate:</b>					
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):					
<b>Rischio di erosione:</b> elevato.					
<b>Data inserimento nel repertorio:</b>			<b>Ultimo aggiornamento scheda:</b>		
<b>Accessioni valutate</b>				<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda di Quattro Castella (RE)				36	2004
2) Prima Azienda di Reggio Emilia				60	2009
3) Seconda Azienda di Reggio Emilia				300	2009
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>					
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>					
					
Foto Consorzio Tutela Vini Reggiani					

<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>
---	----------------------------------



Foto Consorzio Tutela Vini Reggiani



Foto Consorzio Tutela Vini Reggiani

**Foglia**

**Grappolo**

**CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Arrivato ai giorni nostri con il nome di Barghi, lo si trova citato e descritto nel 1891 da Pizzi (Pizzi, 1891) con i nomi di Lambrusco di Rivalta o Lambrusco di Corbelli o Lambrusco di Firenze (sinonimi ancora da accertare).

A fine '800 era uno dei vitigni principali della provincia di Reggio Emilia ed in particolare dell'area di Rivalta e Castelnuovo di Sotto, dove era stato introdotto e diffuso dal conte Corbelli.

Un'ipotesi sulla diffusione del Lambrusco di Rivalta nel reggiano ci viene anche dall'ampelografia del Molon (1906), in cui si legge: *“Questo vitigno, se non andiamo errati, dovrebbe provenire da Rivalta Trebbia, che porta ora il nome di Gazzola (prov. di Piacenza), e ci fu gentilmente inviato dal professor Sernagiotto, che nel 1896 era insegnante nella R. Scuola di Reggio Emilia”*.

Agli inizi del '900 viene citato da Franceschini e Premuda (1922) e da Fornaciari (1924), ma bisogna arrivare agli anni '90 per avere una descrizione del vitigno a cura di Rinaldi e Valli (1992).

Malgrado venisse considerata una varietà interessante per la tolleranza alla Botrite, per la ricchezza di colore e di zuccheri delle uve e per l'armonia gustativa del vino, venne abbandonata poiché la buccia spesso non consente di avere rese elevate in mosto.

Oggi è presente su modeste superfici in diversi vigneti di tutta la provincia di Reggio Emilia.

Nel 2008 la varietà è stata iscritta, con il nome di Lambrusco Barghi, nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite e successivamente è stata ammessa all'elenco dei vitigni idonei alla coltivazione in Emilia Romagna (*Atto dirigit. 2008, APV/08/147521; Del. 192/08*).

Il Lambrusco Barghi è stato inserito anche nella base ampelografica della DOC Reggiano Lambrusco e può costituire fino all'85% delle uve (*DM del 25-05-2009, GU del 15-06-2009*).

**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Provincia di Reggio Emilia.

**BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

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.

Fornaciari P. (1924) – La viticoltura reggiana nei confronti dell'Anzellotta. Tesi di Laurea.

Franceschini A., Premuda V. (1922) – L'organizzazione della produzione. Il contadino, Giugno.

Molon G. (1906) – Ampelografia. Ed. Hoepli, Milano.








Pizzi A. (1892) – Studi sulle uve e sui mosti della provincia di Reggio Emilia. Bollettino del Comitato Agrario n. 7. Reggio Emilia.

Rinaldi A., Valli R. (1992) – I vecchi vitigni di Reggio Emilia. *Vignevini* n. 10.






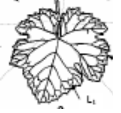


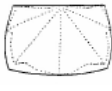











Schneider A., Torello Marinoni D. (2003) – Analisi con marcatori microsatelliti di vitigni autoctoni della provincia di Reggio Emilia. Convegno “Recupero e valorizzazione di vitigni autoctoni”, Correggio (RE), 12 Dicembre 2003.


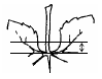








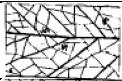
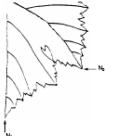




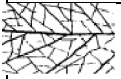
**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

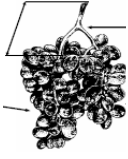
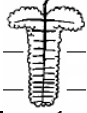
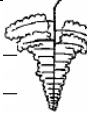
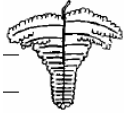



**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)











OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	Ü	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 Ü	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	Ü	3 – Verde e rosso (Carignan)
Ü	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
Ü	1 – Verde (Sauvignon)	Ü	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)	 Ü	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

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

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
 ü	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)	 ü	3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)	 ü	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
ü	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
ü	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)	 ü	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)	 ü	1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
 ü	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
ü	1 – Assenti (Chasselas)	ü	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
ü	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
		 ü	7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
 ü	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

<b>GRAPPOLO</b> (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)	ü	3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)	ü	1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
	2 – Una o due ali	ü	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
			5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
			9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
<b>ACINO</b> (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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)	ü	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 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	ü	6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
ü	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	ü	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
ü	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	ü	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
<b>OIV 801</b>	VVS2	144 152	<b>OIV 802</b>	VVMD5	225 239
<b>OIV 803</b>	VVMD7	233 257	<b>OIV 804</b>	VVMD27	184 193
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	192 204	<b>OIV 806</b>	VrZAG79	250 250
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il germogliamento si manifesta mediamente nella prima decade di Aprile, la fioritura nella prima decade di Giugno, invaia nella seconda decade di Agosto e matura a fine Settembre (O, L).					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
La fertilità reale del vitigno presenta valori medi di 1,6 grappoli per gemma lasciata. La vigoria è medio-elevata e la produttività buona e costante (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)					
Buona tolleranza a Botrite, anche in virtù della buccia piuttosto spessa (O, L, A), 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. Produce un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, con note speziate e fruttate (more, lamponi e ciliegia) di media intensità. Al gusto è pieno, sapido, mediamente acido, poco					



stringente, armonico ed equilibrato.



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**

**BERTINORA RER V046**

<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>	<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.
<b>Nome comune:</b> BERTINORA		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>
<b>Sinonimi accertati:</b> Rossola, Uva di Bertinoro, Rossella, Bianchino di Bertinoro, Durella		
<b>Sinonimie errate:</b> Rossiola, Rossiola bianca		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Ova d'Bartnôra ( <i>circondario di Cesena</i> )		
<b>Rischio di erosione:</b> elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate</b>		<b>N. piante presenti</b>
1) Azienda agricola di Faenza (RA)		4
2) Campo collezione 2007 Tebano (Rossola e Bertinora)		10
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Collezione 1972 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale proveniente da Bertinoro</i> ). Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale indicato come Bertinora Tebano e Rossola Tebano replicato dalla collezione 1972; a questi si aggiungono le accessioni Bertinora Vespignani da Castrocaro e Rossola da Bertinoro</i> )		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>



**Foglia**



**Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Acerbi (1825) cita, tra le “viti de’ contorni di Rimini”, una varietà Bertinoro, di cui però non si ha descrizione.

Durante i suoi viaggi in Romagna (1839), il conte Gallesio osserva, nella vigna del casino di Bertinoro del conte Guerrini di Forlì, l’Uva di Bertinoro o Rossella: “.. è conosciuta come Uva di Bertinoro e, specialmente dai contadini, coi nomi di Durella o Rossola: è un’uva a grappoli grossi, cilindrico-piramidali, serrati, ad acini tondi, bianchi, a buccia giallognolo-chiara, coperto di un fiore rossiccio che la distingue da tutte le altre uve bianche; le foglie sono medie, semintere, al di sotto senza peluria e al di sopra di un verde-giallognolo; il loro picciolo è leggermente rossiccio e il peduncolo dei grappoli ha pure una sfumatura di rosso; la buccia degli acini è dura, con all’interno una velatura di rosso; il sugo è dolce. Ad esso si attribuisce l’eccellenza di quel vino sopra gli altri bianchi della Romagna”.

Nel vocabolario Romagnolo-Italiano del Morri (1840) alla voce “Ova”, uva, viene citata anche l’“Ova d’Bartnôra”.

Durante la mostra ampelografica di Forlì del 1876 (Comizio Agrario di Forlì, 1877), tra le uve bianche del Circondario di Cesena viene annoverata anche la Rossola: “L’Uva di Bertinoro, così chiamata nel circondario di Cesena, è l’identica che chiamasi Ròssola a Bertinoro, ridentissimo poggio, che s’ammanta di bei vigneti e sta nel circondario di Forlì. Ha grappolo medio serrato a pigna; acini grossi di un bel colore giallo-rosato, di buccia coriacea, di sapor dolce. È assai ricercata come uva mangereccia, perocchè il suo spesso fiocine la rende atta a lunga conservazione nell’inverno”. Nel paragrafo dedicato alle uve di Forlì: “La Ròssola, che più di rado dicesi Rossella, di Bertinoro, di Predappio, di Terra del Sole è la stessa uva che segnalasi per attitudine a lunga conservazione e altrove s’appella uva di Bertinoro; perocchè di colà si è diffusa sugli altri poggi di Romagna”.

La descrizione e le sinonimie vengono poi confermate anche nei “Saggi ampelografici ed analitici intorno a otto vitigni romagnoli” di Pasqualini e Pasqui (1878).

Nell’Ampelografia dei vitigni romagnoli di Antonio Bazzocchi (1923), l’Uva di Bertinoro (Rossola, Rossla) viene così descritta: “Quest’uva dà vini aromatici e liquorosi essendo ricca di sostanze zuccherine ma è soprattutto assai pregiata per il consumo da tavola perché bene si conserva durante tutto l’inverno. Matura nella seconda decade di settembre. Media delle misurazioni glucometriche: 17,64%. Tralcio sottile, color cannella chiaro, nodi medi e depressi, internodi brevi: gemme piccole, brune, appuntite. Foglia grande, rotondeggiante, trilobata, dentatura larga: pagina superiore verde scuro, inferiore più chiara: nervature medie, picciolo lungo e robusto. Esiste di questo vitigno una sottovarietà ben distinta la quale ha grappolo spargolo, molte volte alato, acino oblungho, color giallo ambrato. Questa sottovarietà, che matura nella seconda quindicina di settembre, è formata da

*vitigni assai robusti ed è nettamente da preferirsi al tipo sopra ricordato”.*

Il Marzotto (1925) descrive una Rossola bianca, che corrisponde all’Uva di Bertinoro e non va confusa con la Rossiola di Bologna, ma poi sbaglia ad identificare la Bertinora con l’Albanone descritto per la prima volta dal Tanara.

Viene ormai coltivata in rari esemplari per consumo familiare.

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

La Romagna, con particolare riferimento al Bertinorese e al Ravennate.

#### **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.

Comizio Agrario di Forlì (1877) – Le macchine e le uve alla mostra ampelografica di Forlì. Febo Gherardi Editore.

Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Ed. Alfa, Bologna.








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

Morri A. (1840) – Vocabolario Romagnolo-Italiano.








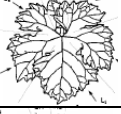

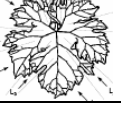










Pasqualini A., Pasqui T. (1878) - Saggi ampelografici ed analitici intorno a otto vitigni romagnoli.














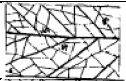
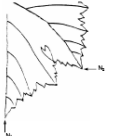




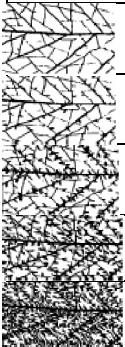
**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

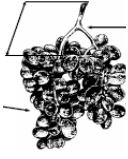
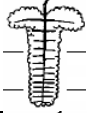




**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)

OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 <b>ü</b>	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa	<b>ü</b>	1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	Rosso verso i nodi	3 – Verde e rosso (Carignan)
<b>ü</b>	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
<b>ü</b>	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
<b>ü</b>	1 – Verde (Sauvignon)	<b>ü</b>	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
<b>ü</b>	5 – Media (Merlot, Riesling)	 <b>ü</b>	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
<b>ü</b>	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

















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

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
ü	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
ü	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
ü	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

<b>GRAPPOLO</b> (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
ü	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	ü 1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	ü 3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
		ü	7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
<b>ACINO</b> (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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)	ü	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
ü	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 IPGRI 6.2.6	FORMA			
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
Al sole 	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)		3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>				
OIV 801	VVS2		OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Germoglia nella prima decade di Aprile, fiorisce nella prima metà di Giugno, invaia nella prima metà di Agosto e matura tra fine Settembre e inizio Ottobre (L).				
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Vitigno abbastanza vigoroso e produttivo. Primo germoglio fruttifero alla seconda o terza gemma, quindi è da preferire la potatura lunga. Su terreni fertili i grappoli sono più grossi e compatti (L, 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)				
Sembra abbastanza sensibile all'Oidio, mentre tollera meglio la Peronospora (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 prevalentemente come uva da consumo fresco o da serbo (L, A).				



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**

**MALVASIA AROMATICA DI PARMA RER V047**

<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>	<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.	
<b>Nome comune:</b> MALVASIA AROMATICA DI PARMA		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>	
<b>Sinonimi accertati:</b>			
<b>Sinonimie errate:</b>			
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):			
<b>Rischio di erosione:</b> Molto elevato			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:	
<b>Accessioni valutate</b>		<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda in loc. Basilicogoiano, Montechiarugolo (PR) <i>filare ricostruito a partire da una pianta di 150 anni</i>		45	1965
2)			
3)			
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale prelevato da loc. Basilicogoiano Montechiarugolo PR</i> )			
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>			
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>	



**Foglia**



**Grappolo**

### **CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Aggazzotti (1867) descrive una Malvasia odorosissima, nota anche con i nomi di Malvasia di Villa Lunga, Malvasia aspra o Malvasia di Scandiano: “... *Sugo scarso, di media densità, dolce melato, esalante il più pronunziato odore di malvasia che si conosca. Uva che ha il suo merito speciale pei vini da liquore o da dessert, qualora non si badi molto al tannino: come d’ordinario è pei vini bianchi di Scandiano, il suo aroma è molto deciso e persistente anche dopo dozzine d’anni. Però quando si desidera vino veramente delicato, non consiglieri mai la di lei abbondanza nella composizione delle uve destinate a fornire l’aroma, né vorrebbe mai impiegata se non dopo avergli fatto disseccare affatto il graso. Non ha il difetto di alcuni moscati e di altre malvasie, di rendere cioè malagevole la chiarificazione del vino di cui fecero parte; ma d’altra parte se non era ben matura, e senza l’avvertenza della completa disseccazione del graso, spesso conferisce troppa asciuttezza in immediato confine coll’aspro; difetto imperdonabile in un vino di liquore o da mattina*”.

Quello che viene evidenziato in questa malvasia è la particolare intensità aromatica, e in effetti la Malvasia aromatica di Parma si contraddistingue per la particolare intensità e finezza aromatica, che la avvicinano più ad un moscato che ad una malvasia.

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

Durante la ricognizione dei vitigni minori dell’Emilia-Romagna, Silvestroni e coll. (1986) reperirono sul territorio parmense una Malvasia profumata, che ritennero poter essere la Malvasia odorosissima citata dal conte Di Rovasenda.

Sarebbe opportuno approfondire le indagini su questo biotipo di Malvasia, ormai presente in rari esemplari nel Parmense, per verificare eventuali legami di parentela con Moscati e/o Malvasie.

### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**








Parmense.

### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

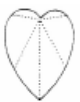

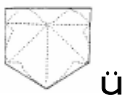


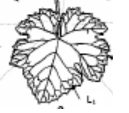

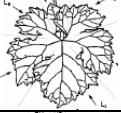
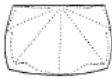
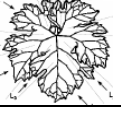













- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia Romagna. ATTI 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini n. 12, supplemento.



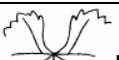














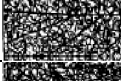


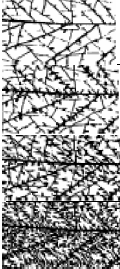
**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**


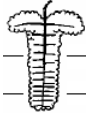

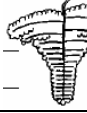



**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)















OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL' APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL' APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL' APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

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

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTE TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

<b>GRAPPOLO</b> (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	ü	3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
	2 – Una o due ali		3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
			5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
			9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
<b>ACINO</b> (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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 IPGRI 6.2.6	FORMA			
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d' Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)		3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>				
OIV 801	VVS2	....	OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (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)				
<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.				


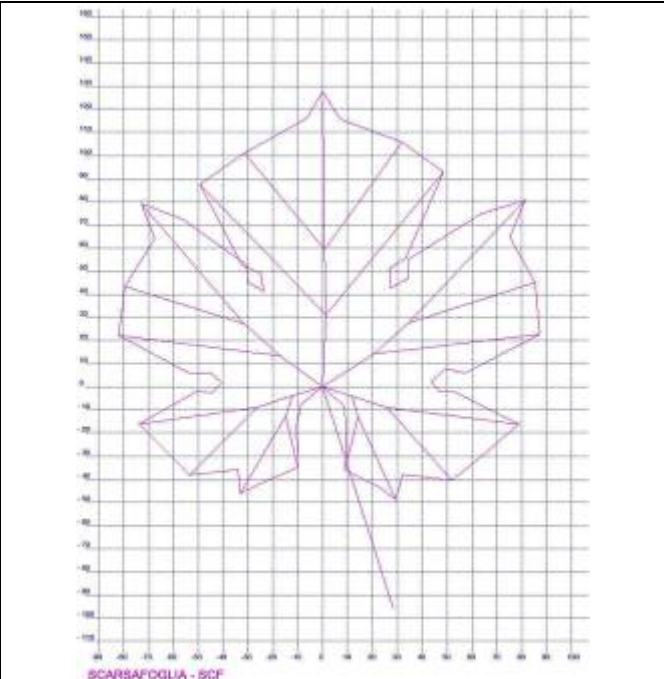






L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**SCARSAFOGLIA RER V048**

<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>
<b>Sinonimi accertati:</b>		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda loc. Pratissole di Scandiano (RE)		
2) Azienda agricola di Faenza (RA)	4	1972
3) Campo collezione 2007 Tebano (RA)	5 + 5	2007
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Collezione 1972 Tebano di Faenza ( <i>Materiale proveniente dal Reggiano</i> ). Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale replicato dalla collezione 1972; accessione Scarsafoglia Casali proveniente da Pratissole di Scandiano, RE</i> ).		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>		
		

<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>
	
<b>Foglia</b>	<b>Grappolo</b>

### **CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

I sopralluoghi del conte Galesio (1839) nel Modenese portarono alla individuazione di un vitigno detto Squarcifoglia o Vernaccia, che insieme a Spargolina, Occhio di gatto, Malvasia e Cedra sono 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’Agnese, poi, nella campagna del dott. Aggazzotti trova tra le uve bianche “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 Squarciafoggia si fa un vino gentile”. Si presume che questa Squarciafoggia, poi descritta dall’Aggazzotti (1867) sia la Scarsafoggia arrivata ai giorni nostri.

Scrivono Aggazzotti: “Grappolo piccolo, corto, sparso, con grappetti 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, perché 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”.

Anche il conte Di Rovasenda (1877) tiene conto di questa varietà modenese nella sua Ampelografia, indicandola come “Squarciafoggia bianca” e richiamando la descrizione dell’Aggazzotti e un lavoro del Giornale “La vite e il vino”, che la annovera tra le uve di Sassuolo.

### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Modenese

### **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 Galesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.

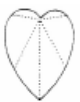

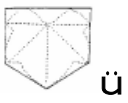




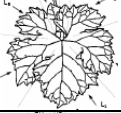
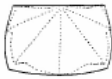
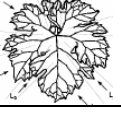










Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.

















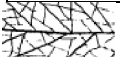




**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

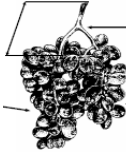
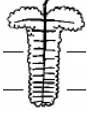





**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)
















OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	Ü	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 Ü	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media	Ü	5 – Rosso (Riesling)
Ü	7 – Elevata		
Ü	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
Ü	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
		Ü	4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)	 Ü	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
Ü	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

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

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
ü	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
ü	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
ü	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
 ü	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)	 ü	3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
ü	1 – Assenti (Chasselas)	ü	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
 ü	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
		 ü	5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
 ü	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

<b>GRAPPOLO</b> (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)	ü	3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)	ü	
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
<b>ACINO</b> (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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)
ü	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 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncvoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
OIV 801	VVS2		OIV 802	VVMD5	226 236
OIV 803	VVMD7	239 253	OIV 804	VVMD27	
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79	251 259
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Maturazione medio-tardiva, in genere nella seconda metà di Settembre (L, O).					
<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).					



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**

**UVA DEL FANTINI RER V049**

<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>	<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.	
<b>Nome comune:</b> UVA DEL FANTINI		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 435	
<b>Sinonimi accertati:</b> P 350, Centenaria del Fantini, Vite centenaria di Pianoro			
<b>Sinonimie errate:</b>			
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):			
<b>Rischio di erosione:</b> molto elevato			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:	
<b>Accessioni valutate</b>		<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda presso Pianoro (BO)		35	2002
2) Pianta centenaria in località Pianoro (via Colliva-via Ermagnano)		1	secolare
3)			
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale prelevato dalla pianta centenaria presente a Pianoro</i> )			
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>			
Foto apice del germoglio alla fioritura			





*Foglia*



*Grappolo*

### **CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Si tratta di una pianta secolare localizzata nel comune di Pianoro, fotografata nel 1965 da Luigi Fantini, studioso del territorio bolognese, che gli attribuì un'età di circa 300 anni. La foto era accompagnata da una breve descrizione: “dal grosso tronco (cm 120 di circonferenza) si espandono in direzione nord e sud, rigogliosissimi tralci per una lunghezza complessiva d’una trentina di metri. Produce annualmente dai 5 ai 6 quintali di ottima uva nera” (*Fantini, 1971*).

Dopo un lungo periodo di abbandono, nel 2000 Stefano Galli, responsabile della sezione LIPU di Pianoro, ritrovò la vite centenaria in condizioni pessime e sopraffatta dai rovi e si rivolse al titolare della vicina azienda vitivinicola Podere Riosto, Alessandro Galletti, per avere consigli e aiuto per salvarla. Il tronco originario era molto rovinato, ma opportuni interventi di “restauro” e potatura permisero di salvare la “vecchia signora dell’Appennino”. Per essere certi di non perdere l’importante risorsa genetica, alcune gemme derivate dalle prime potature furono sovra-innestate su viti delle vigne di Podere Riosto.

Le analisi isoenzimatiche hanno messo in luce un pattern GPI PGM comune ad altri vitigni iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite: Aleatico (n.), Bellone (b.), Bonamico (n.), Francavidda (b.), Negretto (n.), Nerello cappuccio (n.), Perricone (n.), Uva di Troia (n.)

Nell’ambito di questi si è proceduto ad un primo confronto su base morfologica, che ha escluso, come ovvio, l’identità con le varietà a bacca bianca e, tra quelle a bacca nera, con Perricone, Nerello cappuccio e Uva di Troia, lasciando dei dubbi su Negretto, Bonamico e Aleatico. Infatti, il Negretto è storicamente coltivato sul territorio bolognese mentre gli ultimi due vitigni rappresentano antiche varietà toscane che potevano essere giunte a Pianoro attraverso la via che collega Bologna a Pistoia. Le analisi molecolari hanno permesso di escludere l’identità con questi tre vitigni e non hanno individuato alcun rapporto di parentela (*Fontana et al., 2006*).

### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Appennino bolognese








### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

Fantini L. (1971) - Antichi edifici della montagna bolognese. Bologna.



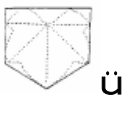

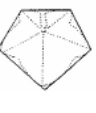

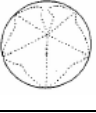
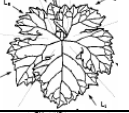
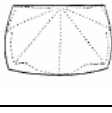
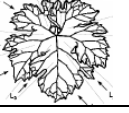



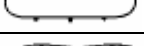
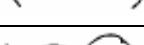
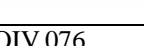






Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Vespignani G., Intrieri C. (2006) – Individuazione e caratterizzazione di alcuni vitigni minori dell’Emilia Romagna. Atti convegno nazionale “I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali”. Torino 30 novembre-1 dicembre.



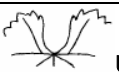


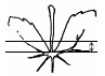






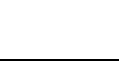











**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**


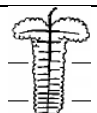





**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)











OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	Ü	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 Ü	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	Ü	3 – Verde e rosso (Carignan)
Ü	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
Ü	1 – Verde (Sauvignon)	Ü	1 – Verde (Silvaner)
Ü	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
Ü	7 – Elevata (Furmint)	 Ü	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

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

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscatto Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTE TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

<b>GRAPPOLO</b> (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
	2 – Una o due ali	ü	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
		ü	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
			9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
<b>ACINO</b> (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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)
ü	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 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)			6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)			7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)			8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)			9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)			10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)			4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)			5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		ü	6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA		OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
ü	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		ü	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)			2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)			3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE		OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
ü	1 – Nessuno (Trebiano toscano)			1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)			2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)		ü	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
OIV 801	VVS2	133 157	OIV 802	VVMD5	240 240
OIV 803	VVMD7	239 253	OIV 804	VVMD27	185 194
OIV 805	VrZAG62	187 197	OIV 806	VrZAG79	251 257
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
L'epoca di germogliamento è media (contemporanea a Barbera), come pure quella di fioritura (circa 1 settimana dopo Barbera), mentre l'inviatura è medio-tardiva (1 settimana dopo Barbera) e la raccolta è tardiva. La fertilità del vitigno è risultata media, pari a circa 1,5 grappoli per germoglio, quando potato a tralcio lungo (O).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il vitigno Uva del Fantini è caratterizzato da una vigoria medio-elevata e raggiunge livelli produttivi piuttosto buoni (O).					

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

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

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

Uva probabilmente a duplice attitudine, poiché le bacche sono grosse e molto buone da mangiare fresche.

Il vino che se ne ottiene è di colore rosso-rubino non particolarmente intenso ma vivace e brillante, con riflessi violetti.

Il profilo aromatico è sicuramente un aspetto peculiare e interessante: oltre a delicate note floreali, spicca un fruttato ricco di frutti rossi e in particolare di amarena.

Il vino al gusto risulta piacevole, poco astringente, sapido anche se leggermente carente nella struttura (O).

Il contenuto polifenolico e l'estratto secco non particolarmente elevati non consentono di ottenere vini longevi e strutturati, mentre si può ipotizzare un buon risultato attraverso la vinificazione con macerazione carbonica, che ne esalta il fruttato, o con una vinificazione in bianco e successiva spumantizzazione.

Attraverso opportune tecniche colturali finalizzate al contenimento della produzione è certamente possibile ottenere un leggero incremento del contenuto zuccherino e fenolico che per mezzo di una vinificazione in rosso tradizionale si potrebbe concretizzare in un vino da utilizzare in purezza, in un arco di tempo breve, oppure in tempi più lunghi qualora tagliato con piccole percentuali di vini più strutturati (Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot).



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**

**UVA DEL TUNDE' RER V050**

<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>		<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>		<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.	
<b>Nome comune:</b> UVA DEL TUNDE'			<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 436		
<b>Sinonimi accertati:</b> Uva del Tondini					
<b>Sinonimie errate:</b>					
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):					
<b>Rischio di erosione:</b> elevato					
Data inserimento nel repertorio:			Ultimo aggiornamento scheda:		
<b>Accessioni valutate</b>				<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda di Villanova di Ravenna (RA)				2000	2006
2) Az. Agrituristica di San Bartolo (RA)				300	2003
3)					
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale prelevato a Villanova di Ravenna, RA</i> ).					
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>					
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>				<i>Schema della foglia media</i>	





*Foglia*



*Grappolo*

### **CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Si è diffusa nell'ultimo dopoguerra a partire da un vecchio filare in cui ne aveva messo a dimora alcune piante presso un'azienda di San Bartolo (RA). Sembra che il filare risalisse agli anni '20 del secolo scorso e che le marze fossero state riportate dal titolare dell'azienda (Tondini) di ritorno dopo il primo conflitto mondiale.

Qualche esemplare è presente anche nel forlivese, dove è arrivato a partire dal ceppo originario del Tondini.

Per questa accessione, reperita nell'area intorno a San Bartolo (RA), sulla base dei dati isoenzimatici è stata esclusa l'identità con tutte le varietà iscritte al Registro Nazionale delle Varietà di Vite tranne Magliocco canino, Oseleta, Primitivo e Tazzelenghe. Le analisi molecolari hanno evidenziato le differenze tra queste e l'Uva del Tundè (*Fontana et al., 2007*).

### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**








Pianura ravennate ed in particolare l'area a Sud di Ravenna.

### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

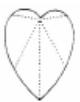




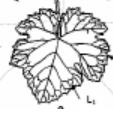


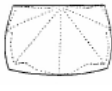
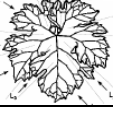










Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Intrieri C. (2007) – Indagine ampelografica e molecolare su vitigni locali dell'Emilia-Romagna: primi risultati. *Italus Hortus*, 14 (3): 49-53.






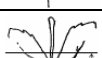
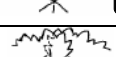




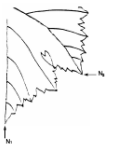









**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

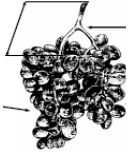
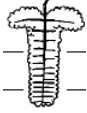
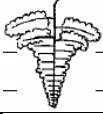



**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)











OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto	ü	3 – Bassa (Riesling)
 ü	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
ü	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)	ü	2 – Giallo (Carignan) Con aree bronzate
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
ü	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ü	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

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

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
 ü	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)	 ü	3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
ü	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi ( <i>V. aestivalis</i> )
ü	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )	 ü	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo) (talora)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

<b>GRAPPOLO</b> (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
		ü	7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
<b>ACINO</b> (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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)	ü	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
ü	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 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d' Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	Ü	6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
Ü	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	Ü	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
Ü	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	Ü	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
OIV 801	VVS2	133 135	OIV 802	VVMD5	228 232
OIV 803	VVMD7	247 253	OIV 804	VVMD27	181 191
OIV 805	VrZAG62	191 206	OIV 806	VrZAG79	249 259
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il germogliamento è medio-tardivo (circa 13 gg dopo Merlot), la fioritura è precoce (come Merlot), l'invasatura è media (circa 10 gg dopo Merlot), come pure l'epoca di maturazione (O).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno di vigoria medio-elevata e buona produttività, e con una fertilità potenziale (n. infiorescenze/germoglio) intorno a 1,15 (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)					
Tollera abbastanza bene oidio e botrite, mentre è un po' sensibile a peronospora (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 rosso rubino intenso quasi violetto, con riflessi violetti intensi. Il profilo olfattivo risulta intenso e particolare, con note prevalenti di fruttato (amarena e ciliegia), marmellata, tabacco e vaniglia. Al gusto è abbastanza astringente e acido, di buona corposità e persistenza (O).					



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**

**VERDEA RER V051**

<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>		<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>		<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.	
<b>Nome comune:</b> VERDEA			<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>		
<b>Sinonimi accertati:</b> Colombana bianca, Colombana di Peccioli o San Colombana, Bergamo, Dorée d'Italie. <i>L'accessione denominata Cellino rilevata in località Predappio alta (FC), l'accessione denominata Angela romagnola presente nella Collezione 1972 di Tebano di Faenza (RA), alcune accessioni denominate Uva della Madonna presenti in Romagna.</i>					
<b>Sinonimie errate:</b>					
<b>Denominazioni dialettali locali</b> (indicare la località):					
<b>Rischio di erosione:</b>					
Data inserimento nel repertorio:			Ultimo aggiornamento scheda:		
<b>Accessioni valutate</b>				<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda di Fontevivo di Ponte Taro –PR <i>Alcune piante franche di piede riprodotte da materiale di famiglia</i>				5	1980 circa
2)					
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Collezione 1975 Tebano di Faenza ( <i>Materiale proveniente</i> ). Collezione 2007 Tebano di Faenza – RA ( <i>Materiale replicato dalla collezione 1975; accessione Verdea Pelagatti proveniente da Fontevivo di Ponte Taro – PR</i> ).					
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>					
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>			<i>Schema della foglia media</i>		



**Foglia**



**Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Si tratta probabilmente di un'uva molto antica, che a seconda delle località ha assunto denominazioni diverse, pertanto esistono diverse sinonimie ormai accertate e altre probabilmente ancora da verificare.

L'antichità del vitigno, col nome di San Colombana, è documentata dalla novella CLXXII di Franco Sacchetti (1390): il piovano dell'Antella di Firenze sente che messer Vieri de' Bardi fa venire magliuoli di Vernaccia da Corniglia (uva di gran pregio) e trova il modo di sostituire, nottetempo, queste talee con materiali prelevati in *"certe sue pergole d'uve angiole e verdoline e sancolombane e altri vitigni"*. Questo testimonia che nel trecento le pergole di uve angiole e sancolombane erano già in uso.

Interessante la lezione seicentesca del Soderini che delinea la duplice attitudine delle san colombane e attesta la presenza anche in Emilia Romagna di uve molto simili a queste, dette uve d'oro.

Scrivendo infatti Soderini: *"Le sorti dell'uva giustamente si distinguono in due maniere, e la prima di queste è quella che ordinariamente si consuma per cibo; le quali per se sole è opinione, che sebbene possan fare buon vino, siccome elle sono buon uve e prodotte da vitigno di buona ragione, tuttavia ne fanno poco; ma in effetto quello ch'elle fanno, è buonissimo, sebbene sieno in paesi e luoghi cattivi. Così ho sperimentato io, e massimamente dell'uve san colombane, le quali fanno un vino simigliantissimo dell'acqua, come quello che viene delle vigne del Reno ..."*.

In un altro passo, poi, si legge: *"Ora a voler fare il vin dolce, che sia naturalmente dolce, bisogna la prima cosa porre le viti in paesi che natura di quel terreno lo produca così"* e scegliere le varietà *"così delle bianche come delle nere, e piantare delle miglior' ragioni che si trovi e che piacciono alla bocca e aspettino il dente e riescano dolci al sapore, come è la canaiuola la marzamina il rasone e la schiava, il mammolo nero e bianco, la san colombana, i trebbiani, e simile gergo e bergo"*. Da qui si può desumere che esistevano diverse uve, ragionevolmente a duplice attitudine, simili tra loro, ma con denominazioni diverse che il Soderini riunisce nel gruppo delle San Colombane. Tra l'altro fa notare che nel Bolognese si trovano piuttosto di frequente *"le uve, che chiaman d'oro"*, e che *"somigliano nell'ingiallare le san colombane mature smaccate, son buone in cibo e fanno gustevole vino"*. Parlando poi dell'appassimento delle uve, l'Autore dice che *"conviene eleggere vitigni che facciano uve da durare, come pergolese, sancolombana, trebbiano, paradisa, e tutte altre dure e sode da bastare"*.

Nel 1685 Francesco Redi cita la *"Verdea soavissima di Arcetri"* nel suo *"Bacco in Toscana"*, ribadendo poi, nelle annotazioni al ditirambo, che *"la migliore Verdea, che faccia intorno a Firenze è quella della collinetta di Arcetri. Di essa volle intendere il Rinuccini: <Lascia il Trebbiano, e la vendemmia ancora, onde cotanto Arcetri oggi s'onora>. E dopo di lui Romolo Bertini Fiorentino nelle Poesie manuscritte: <Versate ormai versate, anfore preziose in questi vetri, manna di Chianti, e nettare d'Arcetri>. I vini, che da' nostri antichi Toscani si chiamavano vini Verdetti, erano molto"*



*differenti da quello, che si sia oggi la Verdea. Imperocchè per vino verdetto intendevano qualsiasi sorta di vino bianco, che non fosse dolce, anzi fosse brusco; .... Ma la Verdea di Toscana non è così chiamata dal sapore verdetto, ma bensì dal colore pendente al verde”.*

Sempre Francesco Redi, in una poesia al conte Federigo Veterani, nel mandargli alcuni saggi di vino, scrive: *“E se tornate in Alemagna, dite al nostro imperator da parte mia, che se vuol gastigar quell’Ungheria e far le ribellioni ormai finite; anch’egli bea Montepulciano, e faccia nel bel mezzo di Vienna un’ampia grotta, dove sempre ognun trinchi a guerra rotta Verdea, Montepulcian, Chianti, e Vernaccia”.*

Si arriva al 1700, quando il Trinci (1738) definisce la sinonimia tra verdea e bergo: *“L’uva verdea bianca, o come altri dicono bergo, è di qualità bellissima, ... e giunta alla sua dovuta maturità diventa di un colore molto bello, lucido, chiaro e trasparente”.* E la sinonimia tra Bergo e Verdea viene successivamente confermata nel Vocabolario degli accademici della Crusca (ed. 1866): *“Bergo. Sost. masc. Sorta di vitigno che fa l’uva bianca e molto dolce; ed anche l’uva stessa. Lo stesso che Verdea bianca”.*

Alla fine del XVIII secolo (1797), l’abate Francesco d’Alberti di Villanova, alla voce Canajuola, riporta: *“Per aver vin dolce vermiglio poni vizzati dolci, e carnosi, e alla bocca piacevoli, canajola, colombana, mammolo, perugino, bergo”.* Si desume quindi che esisteva anche una colombana nera.

L’ottocentesco dizionario geografico del Repetti (1833) riferisce che nel territorio di Barberino, *“nelle colline, nelle piagge e lungo le frane dei torrenti che scendono a libeccio nell’Elsa, (quasi tutte formate di mattajone)...., vi abbonisce pure la vite, che in cotesto terreno cresce rigogliosa e produce la dolce verdea”.*

Nel Vocabolario parmigiano-italiano del Malaspina (1859), alla voce Uva San Colomban, si legge: *“Uva colombana. Sorta di uva che nasce dal vitigno detto da Linneo Vitis vinifera columbana”.*

Acerbi (1825) tra le varietà conosciute in Toscana descrive la Verdea bianca (altrimenti Bergo bianco): *“Quest’uva, matura che sia, è bellissima, trasparente e abbondante, in grappoli ora stretti, ora spargoli, e di granelli grossi, tondi, e di buccia gentile. Vuole il clima molto caldo come il Tribbiano di Spagna. Fa il vino dolce, di color bianco, che partecipa di verdognolo, poco spiritoso, ma odoroso, grato, gentile e stimabile a beversì solo. Questa specie di vino, detta Verdea, si fa in più luoghi della Toscana, ma specialmente in Arcetri, ed è lodata dal Redi nel suo Ditirambo, e da Romolo Bertini nelle sue poesie manoscritte, ...”.*

Nel Saggio di una ampelografia universale (1877), il conte di Rovasenda cita una Colombana bianca e una nera diffuse a Voghera, la Colombana del Peccioli osservata presso il cavalier Lawley a Poggio Secco di Firenze, e ritiene che i termini Colombana o Colombane indichino uve diverse dalle San Colombano.

Alla voce “Verdea”, invece, cerca di sintetizzare le diverse sinonimie individuate da autori precedenti: tipicamente la Verdea è il vitigno di Arcetri, sinonimo di Bergo bianco, mentre secondo Origene Cinelli “Verdea Toscana” sarebbe sinonimo di Vernaccia a Sinalunga; inoltre potrebbe essere identica alla Verdisa bianca di Treviso (Album ampelografico fotografico delle uve della provincia di Treviso) e al Verdiso bianco (dott. Carpenè). Alla voce “Verdea bianca” indica un vitigno presente a Voghera e in Piemonte, affermando poi che la Verdea di Alessandria non gli sembra identica a quella Toscana. Con Verdea o Verdecia indica anche un vitigno pugliese.

Nel fascicolo X del Bullettino ampelografico (1879), si riportano i risultati dei lavori della Commissione ampelografica della provincia di Forlì, da cui si evince che l’Uva della Madonna presente a Forlì e Cesena è *“identica all’omonima di Ancona e all’uva Santa Maria di Macerata, e di molto somiglia all’uva che nomasi San Colombano in Toscana”.*

Anche il Molon (1906) cerca di mettere chiarezza nelle varie sinonimie: egli afferma che senza dubbio il Tamaro ha commesso un errore considerando la Verdea del Piacentino uguale al Verdiccio delle Marche e al Verdiso del Trevigiano. Inoltre dice di tenere ben distinta l’uva del Leccese detta Verdea o Verdecia da quella del Piacentino e di denominarla più propriamente Verdecia. In quanto all’identità tra la Verdea del Piacentino e la Paradisa del Bolognese sostenuta dal Pirovano e da Zago, Molon ha dei dubbi e suggerisce di fare degli approfondimenti. L’Autore, poi, scrive che la Verdea del Piacentino era molto esportata e conosciuta all’estero come Doré d’Italie.

Il Marzotto (1925) pone Verdea come sinonimo di Verdicchio giallo, ma conclude con la necessità di approfondire questa identità.

Toni (1927) ci dice che all’inizio del ‘900 la provincia di Piacenza aveva notevole importanza nella coltivazione delle uve da tavola, che venivano esportate per lo più in Svizzera e Germania, oltre che a

Milano e Genova, e tra queste uve la più rinomata e la più coltivata era proprio la Verdea. Fregoni *et al.* (2002) riportano che la Verdea era molto diffusa nel Piacentino in epoca prefillosserica, ma nel 1970 si era già ridotta a 251 ettari. Negli anni successivi questa contrazione non è cessata, tanto che, secondo i dati del V censimento dell'agricoltura, nel 2000 la Verdea era presente su una superficie di 32 ettari su tutto il territorio nazionale, di cui 29 in Emilia Romagna.

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








Piacentino, con il nome di Verdea, ma si ritiene che biotipi di questa varietà siano presenti anche in altre zone della regione con denominazioni differenti.

#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

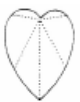

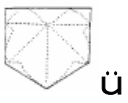

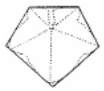

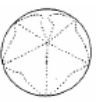
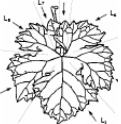
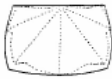











- AA.VV. (1866) – Vocabolario degli accademici della Crusca. Tipografia Galileiana di M. Cellini e C., Firenze.
- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi.
- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
- D'Alberti di Villanova F. (1797) – Dizionario universale critico enciclopedico della lingua italiana. Stamperia Domenico Marescandoli, Lucca.
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino, Torino.
- Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Grafiche Lama, Piacenza.
- Malaspina C. (1859) – Vocabolario parmigiano-italiano accresciuto di più che cinquanta mila voci. Tipografia Carmignani, Parma.
- Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo X. Tipografia Eredi Botta, Roma
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Ulrico Hoepli, Editore Libraio della Real Casa, Milano.
- Redi F. (1778) – Opere di Francesco Redi gentiluomo aretino e accademico della crusca. Seconda edizione napoletana corretta e migliorata Tomo III. Michele Stasi, con licenza de' superiori, Napoli.
- Repetti E. (1833) – Dizionario geografico fisico storico della Toscana. Tipi A. Tofani, Firenze.
- Sacchetti F. (1970) – Trecentonovelle, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino.
- Soderini G.V., Manni D.M. (1806) – Trattato della coltivazione delle viti e del frutto che se ne può cavare: E la coltivazione toscana delle, viti, e d'alcuni arbori del s. Bernardo Davanzati Bostichi. Aggiuntavi la difesa del popone dell'dottore Lionardo Giachini. Società tipografica de' classici italiani, Milano. (I edizione nel 1600).
- Trinci C. (1764) – L'agricoltore sperimentato di Cosimo Trinci con alcune giunte dell'abate Genovesi. Stamperia Simoniana, Napoli.

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


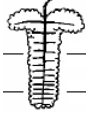





**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)
















OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto	ü	3 – Bassa (Riesling)
 ü	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
ü	3 – Bassa	ü	3 – Verde e rosso (Carignan)
ü	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
ü	1 – Verde (Sauvignon)	ü	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
ü	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ü	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

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

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
ü	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
ü	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
ü	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

<b>GRAPPOLO</b> (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)	ü	3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	ü	
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
ü	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
<b>ACINO</b> (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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)	ü	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
ü	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 IPGRI 6.2.6	FORMA			
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obvoidale (Moscato d'Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)		3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>				
OIV 801	VVS2		OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Le fasi fenologiche si manifestano in epoca media, per completarsi in epoca medio-tardiva (fine Settembre-inizio Ottobre).				
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Di buona vigoria e produzione. Preferisce la potatura lunga, ma non troppo ricca, poiché ne va della qualità dell'uva. Risente della siccità.				
<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)				
La sensibilità a Peronospora e Oidio è nella media, mentre è abbastanza tollerante alla Botrite.				
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Si può considerare una varietà a duplice attitudine. In passato era molto impiegata come uva da mensa e da serbo, ma entrava anche in uvaggi come uva da vino. Ideale per l'appassimento.				



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**

**VERNACCINA RER V052**

<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>		<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>		<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.	
<b>Nome comune:</b> VERNACCINA			<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>		
<b>Sinonimi accertati:</b>					
<b>Sinonimie errate:</b>					
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):					
<b>Rischio di erosione:</b> molto elevato					
Data inserimento nel repertorio:			Ultimo aggiornamento scheda:		
<b>Accessioni valutate</b>				<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda di Coriano (RN)				5	II dopo Guerra
2) Azienda di Verucchio (RN)				30	Anni '60
3)					
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale prelevato da Sant'Aquilina, RN</i> )					
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>					
				<p><i>Schema della foglia media</i></p>	





*Foglia*



*Grappolo*

### **CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Vecchia varietà reperita nel Riminese. Forse potrebbe trattarsi di quella Vernaccia bianca che viene citata nel volume “*Saggi ampelografici ed analitici intorno a otto vitigni romagnoli*” realizzato nel 1878 da Alessandro Pasqualini e Tito Pasqui: “*Somiglia alla omonima di Pesaro: ha grappolo grosso con grappoli secondari ben distinti; grossi acini rotondi con brevissimi pedicelli, a sapore semplice; tralcio a brevi internodi. È di maturazione precoce; è molto attaccata dalla crittogama e di produzione saltuaria. Coltivasi specialmente nel Circondario di Rimini, s’incontra meno di frequente nel Circondario di Cesena; e in quello di Forlì è rarissima*”.

Nel dialetto riminese viene indicata anche come “Ribulina”, quindi si potrebbe pensare che sia la “Ribolla piccola” descritta dal De Bosis nel *Bullettino ampelografico* del 1879 (Romani, 2006).

Sulla base delle analisi isoenzimatiche su biotipi di Vernaccina riminese è stato possibile escludere eventuali sinonimie con le Vernacce bianche iscritte al Registro Nazionale delle Varietà (Vernaccia di Oristano e Vernaccia di S. Gimignano), e si sono individuati 18 vitigni coltivabili sul territorio italiano aventi lo stesso pattern isoenzimatico (GPI 1 PGM 4). I risultati delle analisi molecolari, confrontati con quelli presenti in bibliografia, hanno permesso di escludere l’identità con 16 di queste 18 varietà iscritte; infatti per Malvasia bianca di Basilicata e Zibibbo non sono disponibili dati microsatelliti in bibliografia ed è difficile reperire materiale di sicura origine (Fontana et al., 2007). Il confronto morfologico tra Vernaccina e Zibibbo, comunque, esclude l’identità tra i due vitigni.

### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Riminese.

### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**








Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Intrieri C. (2007) – Indagine ampelografica e molecolare su vitigni locali dell’Emilia-Romagna: primi risultati. *Italus Hortus*, 14 (3): 49-53.

Pasqualini A., Pasqui T. (1878) - *Saggi ampelografici ed analitici intorno a otto vitigni romagnoli*.

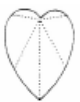

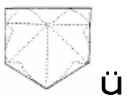

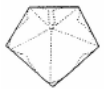

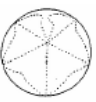

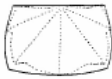










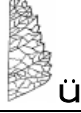


Romani S. (2006) – *La Denominazione di Origine Controllata “Colli di Rimini”*. Aspetti storici, territorio, vitigni, vini. Lithos Arti Grafiche, Villa Verucchio.

















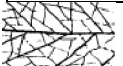
**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

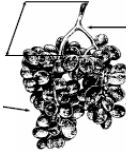
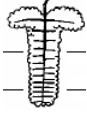




**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)
















OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto	ü	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
ü	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)	ü	2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
ü	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
ü	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

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

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
 ü	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
 ü	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)	 ü	2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
ü	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)	ü	2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
ü	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)	 ü	3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	ü	3 – Bassa (Gamay)	
		5 – Media (Clarette)	
		7 – Elevata (Barbera)	
		9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )	

<b>GRAPPOLO</b> (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
ü	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)	ü	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	ü 1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	ü 3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
		ü	7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
<b>ACINO</b> (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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)	ü	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
ü	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 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
OIV 801	VVS2	133 157	OIV 802	VVMD5	226 236
OIV 803	VVMD7	239 239	OIV 804	VVMD27	191 191
OIV 805	VrZAG62	193 195	OIV 806	VrZAG79	249 249
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Le principali fasi fenologiche si manifestano in epoca media, eccetto l'epoca di maturazione che è abbastanza precoce: tra fine agosto e i primi di settembre (O).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il vitigno Vernaccina è caratterizzato da vigoria medio-alta, fertilità media (circa 1 infiorescenza per germoglio) e il livello produttivo è buono.					
<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)					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vino di colore giallo paglierino non molto intenso, con riflessi giallognoli. Il profilo olfattivo è di buona intensità, con interessanti note floreali (acacia, rosa e biancospino) e fruttate. Tra i sentori fruttati prevalgono quelli agrumati (limone in particolare), di frutta esotica e di moscato. Al gusto è equilibrato, di media acidità, leggermente amarognolo, di buona struttura e buona persistenza gusto-olfattiva.					



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**

**VERUCCESE RER V053**

<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>	<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.
<b>Nome comune:</b> VERUCCESE		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 438
<b>Sinonimi accertati:</b> Verucchiese		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda in San Paolo – RN	200	1995 circa
2) Azienda in Verucchio – RN	20	1970-'75
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale prelevato da Verucchio. RN</i> )		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>		
<i>Foto apice del germoglio alla fioritura</i>		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



*Foglia*



*Foto Romani*

*Grappolo*

### **CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Nel 1894 viene pubblicato, in occasione di un concorso a premi indetto dal Circolo Agrario Riminese e dal locale Comizio Agrario, un saggio di Gaddo Gaddini dal titolo “Monografia del vigneto Altavilla”, in cui si legge che in detto vigneto il vitigno prevalentemente utilizzato era il Sangiovese nostrale, sia quello grosso o Verucchiese che quello piccolo (Bucci, 2007). Il Verucchiese, quindi, si riteneva un biotipo di Sangiovese, ma la sua precocità di maturazione lo distingue nettamente. In occasione dell’antica “Fiera di Santa Croce”, che si teneva il 14 settembre a Verucchio, era consuetudine mescolare i primi vini giovani ottenuti da questo vitigno (Romani, 2006).

### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Il Riminese, segnatamente la zona di Verucchio.








### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

Augusto Bucci (2007) – Vite e vino in Romagna. Le radici storiche della moderna vitivinicoltura romagnola. Ed. Sapim, Forlì.  
Romani S. (2006) – La Denominazione di Origine Controllata “Colli di Rimini”. Aspetti storici, territorio, vitigni, vini. Lithos Arti Grafiche, Villa Verucchio.

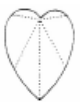

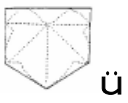


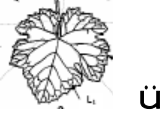

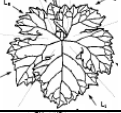
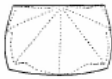
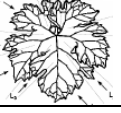

















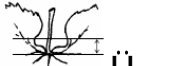

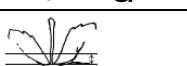





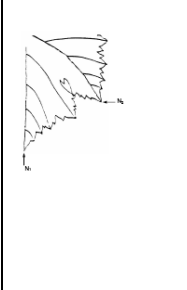
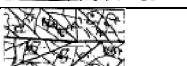



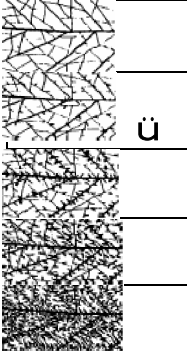
**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)


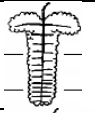




OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	ü	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 ü	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
ü	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
ü	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)	ü	1 – Verde (Silvaner) con aree bronzate
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
ü	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ü	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata ( <i>V. labrusca</i> , Meunier)		

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











OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi ( <i>V. aestivalis</i> )
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
 ü	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
 ü	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
ü	1 – Assenti (Chasselas)	ü	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
ü	1 – Assenti (Chasselas)	 ü	1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	ü 3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

**GRAPPOLO** (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)

OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)	talora ù	3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)	ü	1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
	2 – Una o due ali		3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
		3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
	7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)		
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)	9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)	
		5 – Più di sei ali (Schiava grossa)	

**ACINO** (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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)	ü	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
ü	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 IPGRI 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d' Alessandria)
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme

OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
	1 – Verde-giallo (Chasselas)			4 – Grigio (Pinot grigio)
	2 – Rosa (Chasselas rosè)			5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		ü	6 – Blu-nero (Pinot nero)
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
	ü 1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		ü	1 – Molle (Pinot nero)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)			2 – Leggermente soda (Italia)
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)			3 – Molto soda (Sultanina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
	ü 1 – Nessuno (Trebiano toscano)			1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Moscato)			2 – Incompleto (Sultanina)
	3 – Aroma foxy (Isabella)		ü	3 – Completo (Riesling)
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>				
<b>OIV 801</b>	VVS2	133 133	<b>OIV 802</b>	VVMD5 226 228
<b>OIV 803</b>	VVMD7	239 249	<b>OIV 804</b>	VVMD27
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	193 201	<b>OIV 806</b>	VrZAG79 251 255
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Le principali fasi fenologiche si presentano in epoca media e la maturazione anticipa leggermente quella del Sangiovese.				
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Si tratta di un vitigno a vigoria medio-alta, con buona fertilità delle gemme (anche di quelle basali), e con buoni livelli produttivi.				
<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)				
Il Veruccese risulta un po' sensibile al marciume. Relativamente alle altre crittogame presenta una sensibilità media (A).				
<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. Si ottiene un prodotto dal colore rosso rubino intenso quasi violetto, con riflessi violetti intensi, molto attraente. Il profilo olfattivo è intenso e molto gradevole, con note prevalenti di bacche rosse, ed in particolare mora, lampone, ribes e ciliegia; seguono note speziate di pepe e chiodi di garofano, floreale di viola, e, in minor misura prugna essiccata. Al gusto emerge un'acidità piuttosto spiccata e un leggero amarognolo di fondo; mediamente si presenta secco, sapido, abbastanza astringente, con struttura media e persistenza discreta.				



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**

**MALIGIA RER V054**

<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.					
<b>Sinonimie errate:</b>					
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Malis ( <i>territorio Imolese</i> )					
<b>Rischio di erosione:</b> Elevato					
Data inserimento nel repertorio:			Ultimo aggiornamento scheda:		
<b>Accessioni valutate</b>				<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda agricola di Faenza (RA)				4	1972
2) Campo collezione nuovo Tebano				5 + 5	2007
3)					
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Collezione 1972 Tebano di Faenza ( <i>Materiale proveniente da Castel San Pietro Terme, BO</i> ). Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA [ <i>Materiale replicato dalla collezione 1972 con l'indicazione Maligia Tebano e accessione Maligia Monari prelevata dall'azienda Poderi delle Rocche di Dozza, BO</i> ].					
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>					
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>			<i>Schema della foglia media</i>		



**Foglia**



**Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

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.

Già nel 1300, ci dice Pier de Crescenzi, era coltivata nei pressi di Bologna una Malixia che per certi aspetti descritti ricorda proprio la Maligia: *“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 corteccia, 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”* (De' Crescenzi e De Rossi, 1805).

Il Tanara (Tanara, 1644), 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: *“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 Montenegro 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”.*

Acerbi (1999), nel 1825, cita una “Malica” tra le varietà coltivate a Bologna e nel 1866 Berti Pichat (Farinelli, 1981) cita la “Malisia”.

Aggazzotti (1867) 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 condiscente 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 Bullettino Ampelografico del 1879, la Commissione che aveva lavorato alle varietà del Bolognese riporta il Malise o Malisia (Farinelli, 1981).

Nel 1954 fu pubblicato uno studio di Carlo Capucci (Capucci, 1954) 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.

All'inizio degli anni '80 del secolo scorso era ancora presente in vecchi filari tra le province di Bologna, Ravenna e Forlì.

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

Romagna ed in particolare l'Imolese.

#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

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

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

Capucci C. (1954) – La vite Maligia (osservazioni e ricerche). Rivista di frutticoltura, vol. 16°, n. 3: 81-111.

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.

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

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.








Tanara V. (1644) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia.

#### **NOTE**

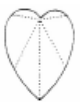

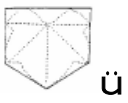




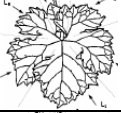
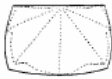
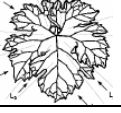






















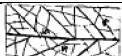










**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

**GERMOGLIO ALLA FIORITURA** (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)


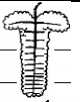





OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 <b>ü</b>	5 – Completamente aperto	<b>ü</b>	5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
		<b>ü</b>	7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa	<b>ü</b>	1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	talora leggere striature rosate	3 – Verde e rosso (Carignan)
<b>ü</b>	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 <sup>a</sup> foglia)
<b>ü</b>	1 – Verde (Sauvignon)	<b>ü</b>	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 <sup>a</sup> foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
<b>ü</b>	5 – Media (Merlot, Riesling)	 <b>ü</b>	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

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











OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscatto Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
ü	3 – Fino a 1ª biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2ª biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2ª biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
ü	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
 ü	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)	 ü	2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
ü	1 – Assenti (Chasselas)	ü	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
ü	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)	 ü	3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
 ü	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> )		

**GRAPPOLO** (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)

OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	Ü	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
Ü	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)	Ü	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	Ü 5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	Ü	
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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	Ü	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		

**ACINO** (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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)	Ü	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
Ü	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 IPGRI 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme

OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
Ü	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
Ü	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	Ü	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
Ü	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)	Ü	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>				
OIV 801	VVS2	....	OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
<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.				