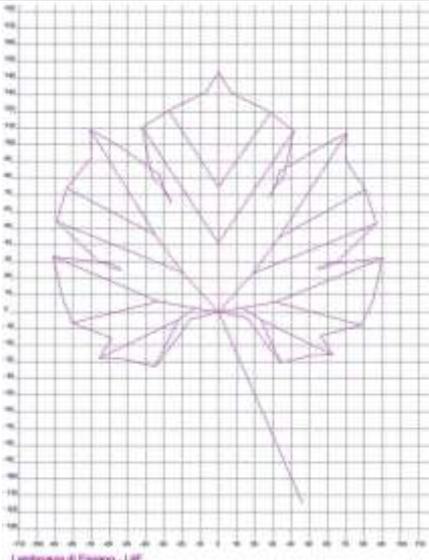




L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

LAMBRUSCO DEL PELLEGRINO N. RER V 039 (revisionata)

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: LAMBRUSCO DEL PELLEGRINO N.	Codice iscrizione Registro nazionale: 851	
Sinonimi accertati: LAMBRUSCO DI FIORANO, Lambruscone, Lambrusco oliva grosso		
Sinonimie errate: Brugnola, Prugnola.		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): <i>Lambruscaun (Modena)</i>		
Rischio di erosione: MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Astra, via Tebano 45 – Tebano di Faenza (RA)	5	2007
2) Az. Agr. Claudio Plessi, Castelnuovo Rangone (MO)	100 + 500	2000 + 2013
3) Podere Sottoilnoce, Castelvetro (MO)	20 + 600	1963 + 2019
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ASTRA Collezione 2007 Tebano di Faenza – RA (<i>Materiale prelevato dal vigneto collezione dell'Università di Bologna c/o Villa Levi</i>).		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nel baccanale del Vicini, “I vini modanesi”, a metà Settecento viene citato “*Il Lambruscone ardito, non delicato sposo, ma forte, e saporoso. E non son, non son pinconi que’ che già non si disgustano, quando gustano il brunaccio Lambruscone, che può dirsi un vino eterno, non temendo estate, o verno*”.

Le annotazioni del Caula al componimento poetico recano una breve descrizione del vitigno: “*Lambruscone ottimo, porta moltissim’acqua, e dà vino buonissimo; il suo grano è rotondo, picciolo, nero, e chiaro: è uva forte, ed ha buon sapore a gustarlo, pieno, ma non delicato tanto: è durabile quanto esser possa altro vino*” (Vicini, 1752).

La maggior parte degli elementi indicati dal Caula si attagliano perfettamente al Lambrusco di Fiorano giunto sino a noi, ad eccezione dell’acino rotondo, poiché in realtà si tratterebbe di un acino leggermente allungato, un ellissoide largo, che forse potrebbe aver tratto in inganno il nostro Autore, tanto più che nell’Ottocento il Gallesio attribuisce al Lambruscone un acino “tondo-ovale”.

Infatti, durante un viaggio a Modena, nel 1839, il conte Gallesio ha modo di osservare le principali uve nere del Modenese e tra queste il Lambruscone: “*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*” (Baldini, 1995).

Successivamente il Maini, riprendendo il Caula, ritorna sul Lambruscone e ripropone l’acino rotondeggiante: “*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*” (Maini, 1851).

Probabilmente le varie citazioni si riferiscono ad una medesima varietà, ma resta il dubbio che potesse trattarsi del 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 Lambrusco di Fiorano, però, dovrebbe essere, con ragionevole certezza, quello descritto dall’Aggazzotti nel suo “catalogo”: “*Lambruscone 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*” (Aggazzotti, 1867).

La rivista “L’Italie Économique” del 1867 pubblica una panoramica delle industrie italiane presenti

all'Esposizione Universale di Parigi e, nella sezione dedicata ai numerosi e variegati vini italiani, cita anche quelli del Modenese, in particolare “*le Lambrusco, le Fiorano, le Scandiano*”: questa citazione attesta la qualità dei vini di Fiorano, cittadina che ha dato il nome al vitigno omonimo poiché era tipicamente coltivato in quell'areale.

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*”.

Un supplemento alla rivista “Il campagnolo” del 1952, curato dai tecnici dell'Ispettorato provinciale dell'agricoltura di Modena, tratteggia un quadro della viticoltura modenese che negli anni precedenti aveva dovuto rivolgersi a vitigni di altre aree (Barbera, Merlot, Sangiovese, Albana, Trebbiani, ecc.) per indisponibilità di materiale vivaistico locale per la ricostruzione post bellica. Si permettevano, però, di presentare “*una nota di vitigni tipicamente modenesi, i quali,.... , debbono essere tenuti presenti nelle diverse zone e ciò per raggiungere un miglioramento ed una maggiore uniformità di tipi*”. Tra questi vitigni viene citato anche il *Lambrusco di Fiorano o Brugnola*: “*Diffuso nei comuni di Fiorano, Sassuolo, Formigine, Maranello, Castelnuovo R., e Nonantola. Trattasi di ottimo vitigno, assai fertile e che dà un vino di buona gradazione ed apprezzato. Ottima affinità con le viti americane 420 A e Kober 5BB ed altre*”.

Negli anni '60, Cosmo e collaboratori 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)*” (Cosmo e Polsinelli, 1958; Cosmo *et al.*, 1962)

Negli anni '80, durante una ricognizione dei vitigni minori ancora presenti in Emilia-Romagna, Silvestroni e collaboratori riscontrano anche superfici modeste di Lambrusco di Fiorano (Silvestroni *et al.*, 1986).

Recenti lavori genetici hanno riscontrato che il Lambrusco di Fiorano è figlio di *Coccalona nera*, una varietà chiave nell'origine delle varietà tradizionali dell'Italia di nord-ovest. L'accessione di *Coccalona nera* è stata recuperata nel Piemonte sud-orientale: inizialmente senza nome, è stata identificata grazie alle descrizioni storiche del detto vitigno e attraverso il confronto degli SSR, si è scoperto che questa varietà era identica all'*Orsolina* della provincia di Reggio Emilia (descritta da Bignami *et al.*, 2015) e alla *Rohrtraube blaurot*, un'antica varietà della Germania sud-occidentale, segnalata nella prima metà del XIX secolo da Babo e Metzger (Raimondi *et al.*, 2020). Ne segue, quindi, che il Lambrusco di Fiorano potrebbe essere nato in Emilia per incrocio spontaneo tra *Orsolina* (= *Coccalona nera*) e un altro genitore ancora da individuare.

A partire dal 2000, non essendo iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite e quindi non potendo essere impiegato nei piani di ristrutturazione dei vigneti, il Lambrusco di Fiorano ha iniziato una rapida decrescita che lo ha portato quasi alla scomparsa.

Prove di attitudine alla coltivazione hanno permesso la sua iscrizione al Registro Nazionale (DM 08/06/2016) e all'elenco delle varietà idonee alla coltivazione in Emilia-Romagna (Determina 16713 del 24-10-2016).

A fine 2020 risultano solo 2341 m² di vigneto coltivato con la varietà Lambrusco del Pellegrino, ma sono presenti ancora piante sparse in vecchi impianti, antecedenti la classificazione del vitigno e l'istituzione del Registro Nazionale delle Varietà di Viti (1970).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Modenese, specie nell'area pedemontana.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1952) - Viticoltura ed enologia modenese. Supplemento a "Il campagnolo: mensile di agricoltura pratica della provincia di Modena". Stab. grafico P. Toschi, Modena.
- 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.
- Bignami C., Imazio S., Matrella V., Vasile Simone G. (2015) – Orsolina. In *Italian Vitis Database*. www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X.
- 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.
- Maestri P. (1867) – L'Italie économique en 1867: avec un aperçu des industries italiennes à l'Exposition universelle de Paris. Barbera, Firenze. *DigitUniTO*, <https://www.omeka.unito.it/omeka/items/show/1451>.
- 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.
- Nigro G., Melotti M., Simoni M. (2013) - Festasio e Lambrusco di Fiorano: due vitigni interessanti. *Agricoltura*, novembre: pp. 67-68.
- Pastore C., Fontana M., Raimondi S., Ruffa P., Filippetti I., Schneider A. (2020) – Genetic characterization of grapevine varieties from Emilia-Romagna (Northern Italy) discloses unexplored genetic resources. *American Journal of Enology and Viticulture*, vol. 71 (4): pp. 334-343.
- Raimondi S., Tumino G., Ruffa P., Boccacci P., Gambino G.; Schneider A. (2020) – DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy. *Scientific Reports* 10, 15782.
- 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.
- Vicini G.B. (1752) – I vini modanesi. *Baccanale di un accademico dissonante colle annotazioni*. Per Franco Torri, Modena.

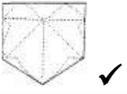
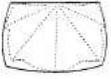
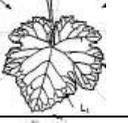
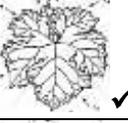
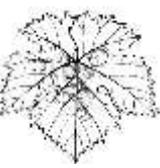
NOTE

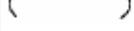
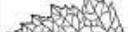
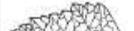
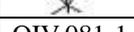
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

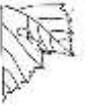
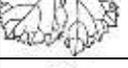
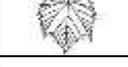
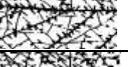
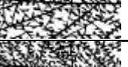
*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GI BA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

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

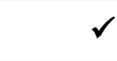
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
✓ 4	 3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	3 – Bassa (Riesling)
	 5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)	✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
✓	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
	5 – Media		
	7 – Elevata		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 ^a foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 ^a foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
✓6	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	✓ 7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	✓ 5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)	✓	1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)	✓	3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
 ✓	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
 ✓	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
 ✓	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiolo)
 ✓	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)	 ✓	2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)	✓ (<i>talora</i>) 	2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		

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

OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)		5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208* UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
			3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
 ✓	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obvoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓6	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
✓	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		
	9 – Molto forte		
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)	✓	1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)		3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	139 153	OIV 802	VVMD5	222 228
OIV 803	VVMD7	236 250	OIV 804	VVMD27	182 182
OIV 805	VrZAG62	186 190	OIV 806	VrZAG79	240 248
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il germogliamento medio-tardivo (2°-3° decade di aprile), come pure la fioritura (fine maggio primi di giugno; qualche giorno 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.					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Medio-grande, cuneiforme, con seno peziolare da aperto a molto aperto, con base sagomata a parentesi graffa. Seni laterali superiori tendenzialmente ad U, poco profondi e con margini leggermente sovrapposti. Pagina superiore liscia o con bollosità appena accennata e nervature di colore verde chiaro. Pagina inferiore praticamente glabra. Denti abbastanza pronunciati, tendenzialmente con un lato concavo e uno convesso.</p> <p>Grappolo. Conico, allungato, spesso con 3-4 ali, da medio a spargolo. Acino ellissoide largo, con buccia piuttosto pruinosa, di colore blu-nero, che talora tende a scolorire verso il pedicello, e polpa deliquescente.</p>					