
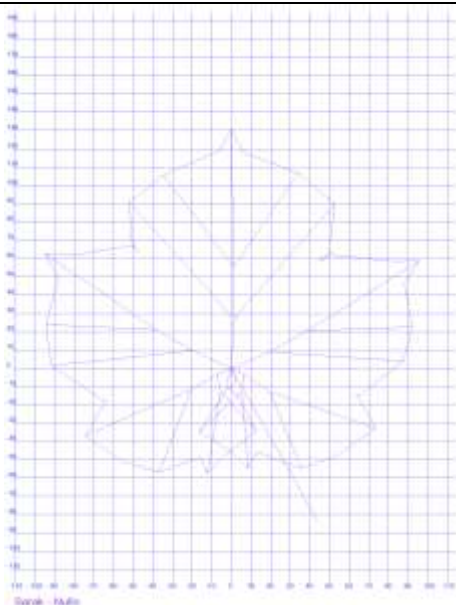


L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

VITE "SARAC" RER V196

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Sarac		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: Bianca Foschini, Bianca di Villa Cornete		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Sarác (<i>Villa Prati di Bagnacavallo</i>)		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio: 18/10/2023		Ultimo aggiornamento scheda: 18/10/2023
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Fratelli Foschini, Bagnacavallo (RA)	4+150	Anni '20 del Novecento + Piante figlie recenti
2)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La *Descriptio Romandiole*, la statistica-censimento di tutta la Romagna, fatta stilare ad uso del Papato avignonese dal cardinal Anglic Grimoard de Grisac, nel 1371 dava contezza dell'importanza di Bagnacavallo, visto il ricco territorio di sua pertinenza. Questa supremazia di Bagnacavallo sull'area 'basso-romagnola', ancora tangibile nei tardi secoli medievali, rimanda a stratificazioni politiche, istituzionali ed insediative di parecchio precedenti: i reperti archeologici fanno pensare ad un'origine romana.

Tra il 1000 e il 1255 Bagnacavallo fu dominata dai conti Malvicini e Malabocca, poi passò ai Bolognesi che sfruttarono, letteralmente, le risorse economiche del territorio fino al 1274. Bagnacavallo si trovava, infatti, al centro di una zona produttrice di cereali (soprattutto grano) e disponeva di un porto palustre (in frazione Abbadesse) da cui, con piccole chiatte, era possibile giungere al Po di Primaro e quindi al mare, svolgendo un piccolo commercio locale di cereali, biade e vino. Nel 1334 Bagnacavallo passa sotto la signoria faentina dei Manfredi e la documentazione del periodo mostra l'importanza dell'agricoltura nell'economia locale: la grande fertilità ed estensione dei coltivi garantiva un'abbondante produzione, non solo di grano e biade ma anche di vino, lino, canapa, cipolle, rape, noci e fichi. Anche nel successivo periodo della dominazione dei Da Polenta (1394-1438), il territorio di Bagnacavallo continua ad essere ferace produttore di cereali e di vino (Mascanzoni, 1994). Poi inizia la dominazione Estense a cui è imputabile la diffusione sino alle plaghe tra Lugo e Bagnacavallo delle uve Fortana (Uva d'Oro) e Albanella (ovvero Marzemina bianca).

Il paese, poi, viene inglobato nei territori dello Stato Pontificio fino all'unità d'Italia, con l'eccezione della breve "parentesi napoleonica" tra il 1796 e il 1815. In questo periodo visse anche il chimico Girolamo Melandri Contessi (1784-1833) che, nonostante avesse cattedra a Padova, tornava spesso per le vacanze nei possedimenti di famiglia, riportando "*insegnamenti e conforti all'industria*". Tra l'altro "*fabbricava colle uve di Bagnacavallo un vino eccellente, che denominò Tiberiaco dalla città*" (*Castrum Tiberiacum* era il nome di Bagnacavallo in epoca romana) (De Tiplido, 1835).

Arrivando a tempi più vicini a noi, si legga quanto riportato da Attilio Zuccagni-Orlandini (1861) nel "Dizionario topografico dei comuni compresi entro i confini naturali dell'Italia", in merito a Bagnacavallo: "*Nel suo feracissimo territorio si raccolgono molte granaglie, e legumi, e canapa: le vigne poi danno prodotti copiosissimi alimentando con questi le molte fabbriche di acqua vite che si trovano in città; ottimi sono i tartufi bianchi dei terreni circonvicini*".

Sull'importanza della coltivazione della vite a Bagnacavallo ci viene incontro anche una relazione sulle sue industrie: "*Prima che si manifestasse fra noi la malattia nelle uve, la fabbricazione dell'alcool ed acquavite aveva grande importanza in alcuni comuni della provincia. Specialmente in Bagnacavallo, il cui territorio è ricchissimo di uva, tale fabbricazione costituiva un ramo d'azienda molto produttivo, e di commercio assai ragguardevole, avendo arricchito in addietro non poche famiglie di quel comune. Ma sopraggiunta primieramente la crittogama e con essa il caro prezzo delle uve e del vino, poscia la concorrenza degli spiriti*

esteri a più buon mercato, la fabbricazione ben tosto decadde; di guisa che, mentre in passato si contavano ben quindici fabbriche, ora non ne rimangono a Bagnacavallo che tre con poco lavoro, ed anzi quasi del tutto inoperose” (Relazioni delle camere di commercio, 1873).

L'importanza dell'agricoltura bagnacavallese, poi, è ribadita dal Corti (1894): “Bagnacavallo è centro di attiva industria agricola, massime per le uve, che vi crescono di buona qualità, ed alimentano vaste cantine enologiche, e per il bestiame bovino, rinomato come il migliore della Romagna”.

Nel 1923 (Annuario vinicolo d'Italia, 1923-'24), la produzione di uva di Bagnacavallo fu di 110.626 q e i vini “speciali” che vi si producevano erano Canina, Trebbiano e Albana. Numerosi, poi, erano i produttori di vino, nonché i commercianti di uve e vino.

<p><i>Mercato:</i> al Giovedì e Sabato di ogni settimana.</p> <p><i>Produttori:</i> Longangi Fortun., Ercolani Cassiano e C., Servidori Gius., Lugatti cav. Ignazio, Baccharini Enrico, Burattoni Gius., Gallegati Andrea, Graziani Gius., Gagliardi Leone, Tambini Aurelio, Babini Francesco.</p> <p><i>Commercianti uva:</i> Cortesi Antonio, Gagliardi e F.lli, Tasselli Angelo e Figlio.</p>	<p><i>Commercianti vini:</i> Servidori Gius., Gagliardi Leone, Tambini Aurelio, Babini Francesco, Ravagli Romolo, Bartolotti Clotilde, Tosselli Vinc.</p> <p><i>Mediatori e commissionari:</i> Magnanini Pietro, Tamburini Paolo, Gallegati Luigi, Lauro Massotti, Randi Augusto, Pietro Vecchi, Morandi Francesco, Montanari Giac., Poggi Luigi, Foschini Antonio fu Ant., Cortesi Antonio, Ravagli Franc., Foschini Achille.</p>
--	--

In tempi più recenti, la piattaforma ampelografica di Bagnacavallo si è praticamente concentrata sul Trebbiano romagnolo, cui si affiancano recenti impianti di Pinot bianco e Merlot e superfici ormai residuali di Fortana e Uva Longanesi.

In questo contesto, la Famiglia Foschini di Villa Prati (località un tempo denominata Abbadesse, frazione del comune di Bagnacavallo) ha sempre conservato, sul fosso di confine con la proprietà attigua, un filare di viti particolarmente tolleranti a Peronospora, vista la difficoltà a trattare sul lato del filare verso la proprietà confinante.

L'accessione di vite era presente in azienda quando i nonni degli attuali proprietari vi entrarono nel 1928: da allora è sempre stata denominata Sarac ed è stata conservata proprio per la particolare tolleranza alla Peronospora, che nella Bassa Romagna trovava, e trova ancora, condizioni di sviluppo estremamente favorevoli. Le fonti storiche, infatti, ci riportano di un areale che ha sempre dovuto confrontarsi con acque invadenti e umidità del terreno e dell'aria imperanti.

Nella *Descriptio Romandiole* risultavano 50 *focularia* nelle “frazioni” di *Villa Cornete et Maserie*, ma l'*Estimo* di Bagnacavallo del XV secolo cita solo un *fundus Maserie seu Cornete* nella *schola Sancti Andree*, segno che nel secondo Quattrocento questa realtà abitativa doveva attraversare un periodo di crisi e di declassamento tanto che *Villa Cornete*, poi, scomparve. Questa tendenza al decremento demografico e insediativo della sezione settentrionale del distretto di Bagnacavallo va messa in relazione con la conformazione della zona, fatta di territori selvosi e vallivi, e con il disordine idrico che la caratterizzava in quel periodo: Masiera, infatti, venne funestata più volte dalle rotte del fiume Senio, in particolare nel 1445 e 1454 (Mascanzoni, 1954).

Di questa continua lotta con le acque rimane traccia anche in catasti successivi, infatti nel Catasto di Bagnacavallo del 1810, in “Villa di Masiera”, non distante delle attuali proprietà Foschini, si trovavano i terreni della famiglia Vitelloni (Vitelloni Giammatteo fu Girolamo), tra cui risulta “Una possessione denominata Vignalavata di terra arativa, arativa, arborata, e vitata con casa rusticale sopra”, che “confina a Levante col signor Suares Tommaso, a Ponente colla via chiara, ad austro colla via grattacoppa, a settentrione colla via che conduce alle Alfonsine”.

La proprietà Foschini si colloca proprio in area *Villa Cornete* e non distante dal fondo *Vignalavata*: qui, la possibilità di disporre di varietà di vite rustiche e tolleranti le patologie favorite dall'umidità era auspicabile, poiché il vino era una necessità nell'azienda agricola del passato, quando il lavoro manuale era prevalente. Nell'area a Nord di Bagnacavallo prevalevano prati e seminativi, ma sui fossi di confine, soprattutto, venivano messi filari di viti per produrre il vino necessario alla famiglia contadina. Il filare di Sarac della famiglia Foschini è un “reliitto” di questa agricoltura che ha caratterizzato la Bassa Romagna fino alla Seconda guerra mondiale.

La denominazione “Sarac” potrebbe derivare dal termine dialettale romagnolo “Saráca”, che l'Ercolani (1961) nel suo dizionario traduce con “Salacca” riferendosi al tipico coltello a serramanico in uso in Romagna. Nel gergo bracciantile, poi, “Saráca” era colui che si adoperava nell'interesse del padrone: in effetti la forma del

grappolo potrebbe ricordare un pugnale, ma soprattutto la tolleranza alla Peronospora di questo vitigno è una garanzia di maggior raccolto per chi la possiede, un po' come il Pagadebit (=Bombino bianco=Passerina). L'analisi ampelometrica sulle foglie ha decretato un buon numero di varietà note con elevata percentuale di somiglianza: a seguire l'elenco delle varietà/accessioni analizzate con Superampelo con indice di similarità superiore a 85%:

98,30% Bsolla	94,60% Ruggine	90,1% Albana nera collezione Tebano
98,20% Colombina	94,10% Bianchetta	89,7% Verdea Pelagatti
96,80% Passerina	93,10% Vite Oscar	89,0% Termarina bianca (Passeretta)
96,00% Fortana	92,60% Leck	88,6% Scarsafoglia
95,80% Cavecia	92,30% Malvasia	86,6% Uva Longanesi
94,90% Bertinora	92,10% Romanino	86,3% Melara Mossi
94,60% Russiola	91,00% Sconosciuta di Bagazzano	85,5% Forcella S. Maria in Regola

Le analisi molecolari condotte dall'Università di Bologna (*Filippetti e Pastore, comunicazione personale*) hanno evidenziato l'unicità di Sarac a 10 loci microsatellite (verificato sui data base disponibili).

Inoltre è risultata la condivisione di un allele a tutti i loci analizzati con le seguenti varietà/accessioni reperite sul territorio regionale:

	VVMD5	VVMD7	VVMD25	VVMD27	VVMD28	VVMD32	VVS2	ZAG62	ZAG79	VVMD6
Sarak	222-222	230-244	238-252	182-182	241-265	249-269	129-141	190-192	246-248	187-205
Albana nera Patuelli	222-222	230-244	238-252	182-182	231-241	249-269	129-139	190-202	248-248	187-205
Forcella Bordone	222-222	230-244	238-252	176-182	231-265	237-269	129-139	190-202	246-252	187-205
Forcella	222-222	242-244	238-252	182-182	231-265	269-269	129-129	190-202	246-246	187-205
Pignoletto Rubini	222-222	244-246	238-238	178-182	255-265	259-269	129-135	188-190	246-254	205-205

Tra queste vi è anche l'accessione Pignoletto Rubini che è stata reperita in un'areale comune a Forcella, un vecchio vitigno di una certa diffusione in passato in Romagna, che ha rivelato una condivisione allelica a tutti i loci con Forcella, ma anche con una ulteriore accessione nota con lo stesso nome "Forcella Bordone", ma con profilo genetico differente. L'analisi complessiva di questi risultati ha perciò portato a ipotizzare tra di esse una possibile relazione di parentela di primo grado. Allo stesso modo, sulla base della condivisione del profilo genetico, anche l'accessione Sarac, originatasi in loco e successivamente selezionata e conservata per le sue caratteristiche di tolleranza a Peronospora, potrebbe essere imparentata non solo con Forcella e Pignoletto Rubini, ma anche con le altre accessioni.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Villa Prati di Bagnacavallo (RA)

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO










- Annuario vinicolo d'Italia (1923-'24) – Italia: Unione italiana vini, Milano.
- Corti S. (1894) – Le Province d'Italia studiate sotto l'aspetto geografico e storico. Italia: G.B. Paravia e Comp.
- De Tiplido E. (1835) – Biografia degli Italiani illustri nelle scienze: lettere ed arti del secolo XVIII e de' contemporanei compilata da letterati Italiani di ogni provincia. Dalla tipografia di Alvisopoli, Venezia.
- Ercolani L. (1961) – Vocabolario romagnolo-italiano. Banca del Monte di Ravenna.
- Mascanzoni L. (1994) – Società, insediamenti, territorio e viabilità a Bagnacavallo nei secoli XIII-XV. In: "Storia di Bagnacavallo", vol. I, a cura di A. Calbi, G. Susini, A. Donati, A. Vasina, C. Casanova. Bologna.
- Relazioni delle camere di commercio (1873) – Atti del Comitato dell'inchiesta industriale (1870-1874). Stamperia Reale, Roma.
- Zuccagni-Orlandini A. (1861) – Dizionario topografico dei comuni compresi entro i confini naturali dell'Italia. Società Editrice Dei Patrii Documenti Storico-Statistici, Firenze.

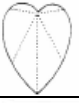

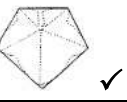


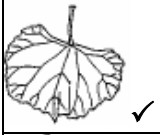
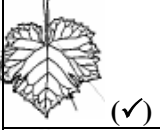
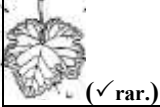
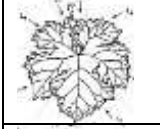

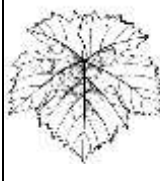
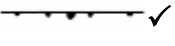

NOTE

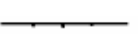











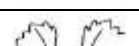
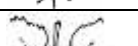

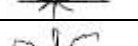


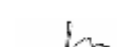


DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)



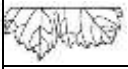


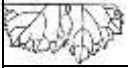







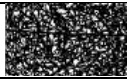
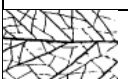
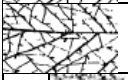








*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

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










OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
✓	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
(✓)	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)	 ✓	1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		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)
(✓ <i>talora</i>)	3 – Bronzato (Pinot nero)	6✓	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)
	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	✓ 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	✓ 5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
9 – Molto forti (Villard Noir)			

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (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, Ciliegolo)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)	✓	
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
 ✓	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)	 (✓)	2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)	 ✓	3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
		 ✓	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)
6 	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 (Chasselas ciutat)		

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)
✓ <i>Media circa 250 mm</i>	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)
 <i>Media circa 40 mm</i>	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
			3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)	✓ 6 <i>Media 634 g</i>	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)
4 ✓ <i>Media</i> 16,7 mm	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	4 ✓ <i>Media</i> 17,5 mm	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		✓ 5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
 ✓	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)	✓	3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		
	9 – Molto forte		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
			3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)	✓	1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)		
			2 – Incompleto (Sultanina)
			3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129-141	OIV 802	VVMD5	222
OIV 803	VVMD7	230-244	OIV 804	VVMD27	182
OIV 805	VrZAG62	190-192	OIV 806	VrZAG79	246-248
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germogliamento e fioritura circa una settimana dopo Trebbiano romagnolo. Maturazione circa 10 giorni prima di Trebbiano romagnolo.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Pianta piuttosto vigorosa, dal portamento semi-eretto.					
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)					
Per quanto si mostri tollerante a peronospora, è per contro molto sensibile a marciume acido.					
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. Pentagonale, intera o trilobata, raramente anche pentalobata, ma con seni laterali appena accennati. Seno peziolare a V con bordi sovrapposti. Seni laterali superiori più spesso a V, talora a lira, generalmente aperti e poco profondi o appena accennati. Lembo fogliare contorto, con depressioni da medie a deboli, in genere a bollosità media e con nervature chiare. Peli coricati tra le nervature con densità media, mentre quella dei peli eretti sulle nervature è media (5) o medio elevata (6). Denti a margini convessi.</p> <p>Grappolo. Conico, da lungo a molto lungo, molto compatto. Acino un po' più che medio, sferoidale leggermente schiacciato ai poli, con buccia poco pruinosa, di colore verde, che diviene giallo intenso nei grappoli ben esposti. Polpa molle, non aromatica.</p>					