
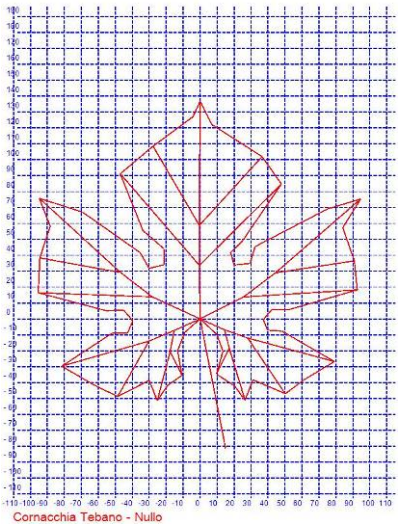


**CORNACCHIA RER V007**

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



**Foglia**



**Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

Industria e Commercio, 1878).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Ravennate e Forlivese.

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

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

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

Biffi L. (1880) – Memoria intorno alle condizioni dell'agricoltura e della classe agricola nel circondario di Faenza. Tipografia Pietro Conti, Faenza.

Caroli B. (2004) – Il giovane ben creato. Edizione a cura di Elide Casali. Longo Editore, Ravenna.

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

De' Crescenzi P., Sansovino F. (1561) – Pietro Crescentio Bolognese tradotto nuovamente per Francesco Sansovino, nel quale si trattano gli ordini di tutte le cose che si appartengono a commodi et a gli utili della villa. Per Francesco Sansovino, Venezia.

Farinelli S. (1981) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori presenti in Emilia-Romagna. Tesi di laurea aa 1980-81, relatore prof. C. Intrieri. Università degli Studi di Bologna.

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

Hohenerelein-Buchinger T. (1996) – Per un sub lessico vitivinicolo. Max Niemeyer Verlag, Tubinga.

Malavasi L. (1879) – Contributo all'ampelografia modenese. Tipografia Cesare Olivari, Modena.

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

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

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

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

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








**NOTE**





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








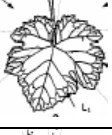
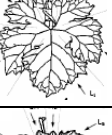

\*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.




**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.

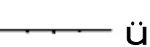


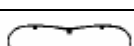







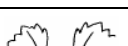
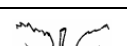

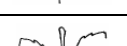
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )	ü	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)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

 ü	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)		





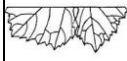




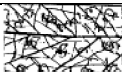




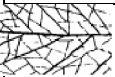
**FOGLIA ADULTA.** Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.

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)	 ü	2 – Cuneiforme (Merlot)
ü6	ü 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande ( <i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	<i>Talora</i>	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)	ü	2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 <sup>a</sup> biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
 ü	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 <sup>a</sup> biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 <sup>a</sup> biforcazione (Chenin, Dolcetto)










OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	Ü 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)	ü	3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	(ü)	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		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)	ü	7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Piccolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi ( <i>Vitis solonis</i> )
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Cilieggiolo)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)



	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
ü	1 – Assenti (Chasselas dorato)	ü	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)


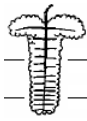
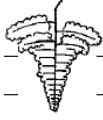




OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
ü 	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
ü	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)	ü 	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)	ü	3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
 ü	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)		
 ü	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
 ü	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)
ü	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (• 240 mm: Albana)	ü	9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)

OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208* UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (• 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (• 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
		ü	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
		ü	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)
ü	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	ü	5 – Medio (circa 18 mm)
ü	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)	ü	7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)
OIV 223* UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncovoidale (Sant'Anna di Lipsia)

	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)	ü	3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	ü	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
ü	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
ü	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	ü	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
ü	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	ü	3 – Completo (Riesling)

#### MARCATORI MOLECOLARI

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

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

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

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

Vitigno molto vigoroso e produttivo, con habitus espanso. I grappoli, grossi e molto compatti, specie nei terreni più fertili vanno soggetti facilmente al marciume acido e alla botrite. Il primo germoglio fruttifero parte più spesso dalla 3 o 4 gemma, quindi si avvantaggia della potatura lunga.

**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)

Elevata sensibilità ai marciumi. Poco sensibile a oidio e ragnetto; mediamente sensibile alla peronospora (L).

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

In parte veniva raccolta in anticipo e mescolata con altre uve più precoci per dare la Canèna nova di Russi (A, L).

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE**

**Foglia.** Tendenzialmente medio-grande, cuneiforme, eptalobata, con pagina superiore poco bollosa o quasi liscia e pagina inferiore con peli coricati tra le nervature mediamente densi e numerosi peli eretti sulle nervature (densità elevata). Seno peziolare sagomato a V, aperto e talora anche più che aperto. Seni laterali superiori mediamente profondi, con fondo a parentesi graffa e lobi leggermente sovrapposti. Denti abbastanza lunghi, parte a margine rettilineo e parte a margine convesso.

**Grappolo.** Piuttosto grosso, compatto, conformato a imbuto, alato. Acino grosso, tendenzialmente rotondeggiante, di colore blu-nero, poco o mediamente pruinoso.