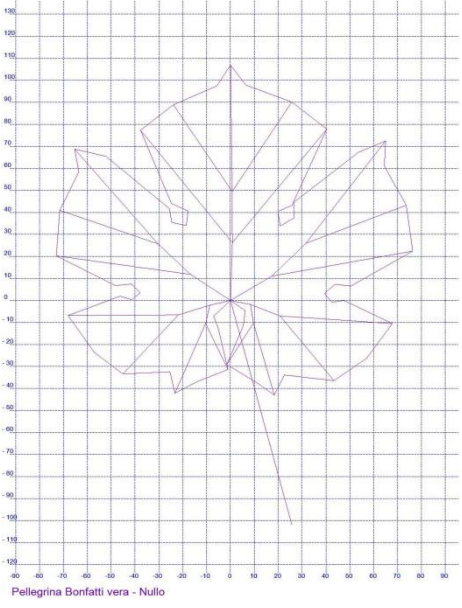


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

PELLEGRINA RER V0130

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: PELLEGRINA		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: Pissotta, Pisotta, Pomoria		
Sinonimie errate: Spergola, Sauvignon		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 11/11/2014		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda in Camposanto (MO)	10	1930 circa
2) Azienda agricola in San Felice sul Panaro (MO)	1500	2013
3)		
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

Con il DM 25 maggio 1970 viene iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (Art. 11, DPR 24-12-1969 n. 1164) la varietà Sauvignon, indicando i seguenti sinonimi: Champagne, Pellegrina, Spergolina e Piccabon. Da quel momento la Pellegrina aveva cessato di esistere come entità a sé stante ed era stata dichiarata Sauvignon. Con successivi lavori di caratterizzazione si è riusciti a dirimere la questione Spergola-Sauvignon, dichiarandoli vitigni differenti tra loro (Filippetti *et al.*, 2001), lasciando Spergolina e Pellegrina quali sinonimi di Spergola per motivi bibliografici, visto che in quel frangente non erano state reperite accessioni di Pellegrina da poter verificare.

L'identità tra Spargolina e Pellegrina fu suggerita da Marescalchi e Dalmasso (1937), che nella loro Storia della vite e del vino riprendono alcune parti dell'opera di Vincenzo Tanara in cui si tratta di una varietà detta Pomoria o Pellegrina che *“fa vino brusco, picciolo e dura assai”* (Tanara, 1644) e dicono che questa varietà *“è citata da Froio come uva Bolognese; oggi si trova sui colli Reggiani una Spargolina o Pellegrina”*.

Quindi l'assimilazione tra i vitigni Spergola e Pellegrina è relativamente recente, visto che Tanara si era limitato a citare una *“Pomoria, over Peregrina”* il cui vino in effetti ha tutte le caratteristiche della Pellegrina vinificata in purezza di oggi.

Nel 1927 sulla rivista *“L'Italia Agricola”* si legge, riferito ai vitigni coltivati nelle province di Modena e Reggio: *“La pellegrina coltivata nella bassa verso il confine bolognese, col suo vinetto agro ma serbevolissimo, ottimo per dissetare se allungato con acqua”*. La spargolina, invece viene collocata al colle e in particolare come ingrediente per i vini di Scandiano, Casalgrande e Albinea (Toni, 1927).

Andando più indietro nel tempo, il conte di Rovasenda cita una Spargoletta bianca, coltivata a Sassuolo di Modena, e una Pellegrina o Pissotta fra le uve bianche di Mirandola, senza indicare relazioni tra queste varietà (Rovasenda, 1877). Questo potrebbe ragionevolmente far supporre che esisteva un'uva di colle, forse riconducibile a Spergola, che nulla aveva a che spartire con la Pellegrina della bassa modenese.

Sempre in quel periodo viene dato alle stampe il Contributo all'ampelografia Modenese di Malavasi, in cui le descrizioni di Spergolina (Spargolina?) e Pellegrina (Pissotta) ritraggono due vitigni ben differenziati (Malavasi, 1879). In merito alla Spergolina si legge che *“Poche piante sono state recentemente importate da Scandiano. Matura in settembre: è ferace e l'uva ritiensi ottima da vino, come viene ancora asserito dal Caula”*, offrendoci un appiglio per affermare che la Spergola reggiana e la Spergolina sono verosimilmente la stessa cosa. Alla descrizione della Pellegrina, invece, segue questa annotazione: *“Vitigno feracissimo. L'uva somministra vino di durata, preferita però per vino piccolo, giacché il vino puro tende col tempo ad inacidire. È ottima però da mescolare con altre uve. Il mosto è prescelto per la confezione dell'aceto. Matura in settembre ed è molto coltivata. Non è uva di pregio molto secondo il Caula”* (Malavasi, 1879).

Nel 1867 Francesco Aggazzotti ci offre una descrizione piuttosto dettagliata della Pellegrina (San pelgrina, Pissota nel Carpignano): *“Grappolo corto, grosso, ovoide: graspoletti ben spiccati con peduncolo d'ordinaria”*

grossezza e resistenza di color verde-giallo-paglia chiaro per tutta la sua lunghezza. Acino qualche cosa più grosso dell'ordinario, sferico, polveroso, annuvolato, di un bianco cereo semitrasparente. Buccia bianca più che gialla, resistente, ed abbastanza coriacea. Sugo abbondante, acquoso e piuttosto insipido: povero di glucosa, non così di lievito: affatto incolore ed inaromatico. Uva di qualche riguardo per la sua copiosa produzione, ma di poco merito per la vinificazione, mentre da essa non ricavasi che vino svoto e di poco sapore, però ben secco. Il maggior merito di quest'uva stà nel conservarsi a lungo e di bell'aspetto per la tavola fino alla primavera, senza dar segni di avvizzimento è quasi tale e quale spiccata dalla pianta, riuscendo così di proficua speculazione ai nostri fruttajuoli di Livizzano e luoghi circonvicini. Se però essa supera in conservarsi la Gradigiana n. 26, ne rimane inferiore in quanto al sapore, e perciò questa le è preferita da chi più pregia il gusto che la vaghezza all'occhio e viceversa. In quanto alla coltivazione nulla offre di speciale, comportandosi come la comune di queste piante. Pare però che essa meglio di tante altre si adatti alle basse pianure, né tanto si risenta delle perniciose nebbie, tanto esiziali a qualità più fini" (Aggazzotti, 1867).

Molti riferimenti ci riportano alle accessioni di Pellegrina arrivate sino a noi, come ad esempio il grappolo corto, l'acino grossetto, abbastanza pruinoso, ricco di succo, il fatto che non sia un'uva che raggiunge elevati tenori zuccherini. Il riferimento ai fruttaioli di Livizzano lascia supporre che la coltivassero anche al colle, ma anche Aggazzotti ci attesta che aveva caratteri che la rendevano particolarmente idonea alle pianure nebbiose della Bassa modenese.

Le descrizioni del Catalogo del Maini, di metà Ottocento sono ancora più interessanti. In merito alla Pellegrina rimanda alla voce Pisotta e riprende il Vicini: *"È quasi simile alla Calcatella, se non che ha grani più piccoli; è dolce e tenera, e alquanto più colorita della Calcatella: anch'essa è insipida e fa vino debole, ma però dolce, e non si può inacquare. Quest'uva, come pure la Caccinbrache, e la Maligia, riesce meglio per far sapa, che vino"* (Maini, 1851; Vicini, 1752). Alla voce Spargoletta, poi, si legge: *"È buonissima, e fa vino più delicato della Vernaccia, e della Bortolotta, ma non così gagliardo: resiste all'acqua assai, ed ha grappolo picciolo, e i grani rotondi, gialli, e alquanto trasparenti e più lucidi della Vernaccia. Quest'uva è al gusto saporitissima"* (Maini, 1851). Leggendo le due descrizioni è inevitabile pensare a due vitigni chiaramente distinti ed incuriosisce il continuo rimando alla Vernaccia per quanto riguarda la Spargoletta.

Nel fascicolo XIX del Bollettino ampelografico inoltre si legge: *"È notevole che la Gradigiana e la Pellegrina hanno inoltre la proprietà di conservarsi fino a primavera e non è raro trovarne in commercio anche nell'aprile"*. Questa affermazione ci attesta l'utilizzo della Pellegrina anche come uva da tavola e da serbo; tra l'altro Finale era uno dei mercati della provincia di Modena su cui erano portate le uve *"allo scopo speciale di venderle come uve da tavola"* (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1885).

Grazie ad un progetto coordinato dal CRPV, è stato possibile accertare la differenza genetica tra Spergola e Pellegrina, nonostante le analisi ampelografica e ampelometrica avessero ravvisato una certa somiglianza tra i due vitigni, giustificando gli equivoci insorti tra gli ampelografi del passato.

Ad oggi la Pellegrina è presente su pochissimi metri quadrati in vecchi vigneti della Bassa Modenese e viene vinificata dall'azienda Vita di San Felice sul Panaro che raccoglie le uve dei vari agricoltori. Nel 2013 l'azienda Vita ha messo a dimora circa mezzo ettaro di vigneto prelevando le marze dai vigneti più vecchi per evitare di perdere i biotipi locali fino ad ora conservati esclusivamente *in situ*.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Bassa Modenese

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Filippetti I., Silvestroni O., Ramazzotti S., Intrieri C. (2001) - Caratterizzazione morfologica e genetica dei vitigni bianchi Spergola, Sauvignon e Sémillon. Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura n. 12.
- Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle province di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.
- Malavasi L. (1879) – Contributo all'ampelografia modenese. Tipografia di Cesare Olivari, Modena.
- Marescalchi A., Dalmasso G. (1937) – Storia della vite e del vino in Italia. Arti grafiche Enrico Gualdoni, Milano.
- Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1885) – Bollettino Ampelografico, fascicolo XIX. Tipografia

Eredi Botta, Roma.

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

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

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




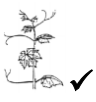



Vicini G.B. (1752) – I vini modanesi. Bacchanale di un accademico dissonante colle annotazioni. Per Franco Torri, Modena.



NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)


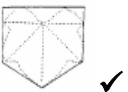
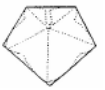

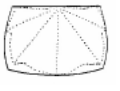


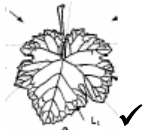
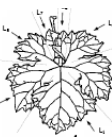
*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GI BA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

















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.


















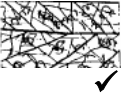
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		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)		

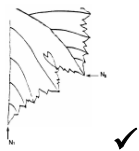
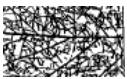


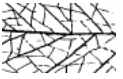

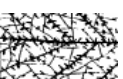
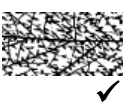






	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

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

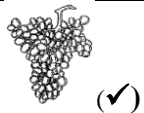
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
✓	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		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)



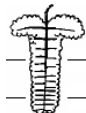





	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		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 (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	6✓	✓ 5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		
	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 PEZIOLORE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLORE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)

	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	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)
			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)		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)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	5 – Più di sei ali		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)

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 – 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)		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
✓	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)	✓	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	149 153	OIV 802	VVMD5	228 228
OIV 803	VVMD7	236 254	OIV 804	VVMD27	178 182
OIV 805	VrZAG62	192 194	OIV 806	VrZAG79	248 256
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Sembra più sensibile di altre varietà coltivate nell'intorno a ragnetto (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino. In passato anche come uva da tavola e da serbo, poiché resisteva a lungo, fino alla primavera successiva alla raccolta (A, L).					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Apparentemente quasi tondeggiate, medio-piccola o piccola, con bollosità fine e media, con seno peziolare a V o a parentesi graffa, generalmente chiuso, talora con 1 o due denti. Seni laterali superiori a U o a parentesi graffa, con lembi leggermente sovrapposti. Denti con margini convessi, non troppo pronunciati. Peli coricati tra le nervature con densità tendenzialmente bassa, mentre i peli eretti sulle nervature hanno densità elevata.</p> <p>Grappolo. Medio-piccolo o piccolo, tendenzialmente conico, con 1 o 2 ali. Sferoidale, medio o medio-grosso, con buccia mediamente pruinosa, di colore verde-giallo. Polpa molle, succosa.</p>					