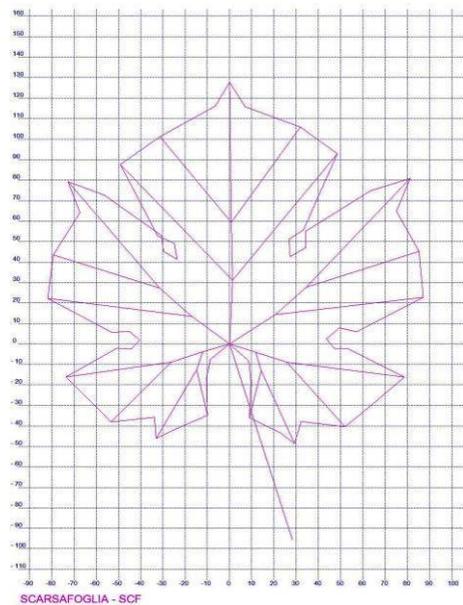


SCARSAFOGLIA RER V048

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: SCARSAFOGLIA		Codice iscrizione Registro nazionale: 458 (= 377)
Sinonimi accertati: SCIMISCIÀ, Frate pelato, Genovese (Corsica)		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: Elevato		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 02/06/2014
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda in loc. Pratissolo di Scandiano (RE)	100	Anni '80
2) ASTRA s.r.l. Tebano di Faenza (RA)	6 + 30	2007
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale reggiano duplicato dalla collezione 1972; accessione Scarsafoglia Casali proveniente da Pratissolo di Scandiano RE</i>).		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nell'area di Scandiano circola una leggenda popolare che vuole la Scarsafoglia introdotta in loco dalla Grecia da tal ing. Angelini all'inizio dell'Ottocento (AA.VV., 2013).

Sta di fatto, comunque, che la troviamo elencata (“36. *Squarzafoja*”) tra le uve coltivate nel Reggiano in un manoscritto del 1840, del dott. Vincenzo Bertozzi (Bellocchi, 1982).

Sempre in questo periodo, i sopralluoghi del conte Gallezio nel Modenese portarono alla individuazione di un vitigno detto “*Squarcifoglia o Vernaccia*”, che insieme a Spargolina, Occhio di gatto, Malvasia e Cedra erano le “*uve dominanti nelle colline di Casalgrande, Vinazzano e Borzano, ed è con queste uve che si fanno i famosi vini di Scandiano*”. A Sant'Agnese, poi, nella campagna del dott. Aggazzotti trova tra le uve bianche “*la Terbiana comune, la Terbiana di Spagna, la Malvasia oliva, la Malvasia rotonda. Con queste uve si fanno dei vini bianchi, dolci, assai graziosi; con la Squarciafoglia si fa un vino gentile*” (Gallezio, 1839).

Il fatto che la Squarciafoglia venisse chiamata anche Vernaccia fa sospettare una provenienza ligure piuttosto che greca e si presume che questo vitigno, poi descritto dall'Aggazzotti, sia la Scarsafoglia arrivata ai giorni nostri. Scrive Aggazzotti: “*Grappolo piccolo, corto, sparso, con grappetti insignificanti e peduncolo esile, sottile, giallo-verde chiaro. Acino rotondo, di media grossezza, traslucido, col seme ben nutrito. Buccia bianco-piombo, traslucida e sottile: con polpa acquosa. Sugo non molto abbondante, scorrevole, sapido, dolcissimo e delicato, inaroma, eccettochè un fumo di un non sochè suo particolare. Uva tra le prime da vino, ed anche se adoprata sola, come accennai parlando delle aromatiche, Malvasia, Moscato, ecc. né sarà mai trovata in eccesso nella composizione, perché conferisce un non superabile gusto dolce, delicato e permanente, tanto desiderato nei vini bianchi, ma che purtroppo non è sempre agevole in conseguire. Sola produce un buonissimo vino giallo dorato, che molto invecchiato non credo possa superarsi in naturale delicatezza. La vite non richiede speciale coltivazione: ma però anch'essa predilige il piè di colle, e terra sciolta. In esposizione solatia adattasi alla corta potatura delle vigne, ma sale (però con qualche difficoltà) sugli alti alberi. Il numero de' grappoli supplisce alla loro piccolezza, dando solamente maggior briga nel raccogliarli. Non è primaticcia, anzi volendo delicatezza in grado superlativo, sarà bene lasciare sulla pianta il frutto il più possibile, pazientando il consumo fattone dagli uccelli e dagli insetti*” (Aggazzotti, 1867).

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

Sicuramente più dettagliata è la descrizione del Malvasi, nel “*Contributo all'ampelografia Modenese*”, in cui si colgono alcuni tratti che rimandano alle accessioni di Scarsafoglia ancora oggi presenti, anche se spesso si tratta di materiali piuttosto virosati: “*TRALCIO. Cilindrico, rossigno, finemente striato, a nodi un po' ingrossati, internodi lunghi più del peduncolo della foglia. FOGLIA. Lembo a 5 lobi incisi anche per 2/3, a seni ben larghi ed arrotondati, i lobi inferiori un po' bilobi e divaricanti, denti medj a mucrone ottuso. La pagina superiore è di color verde cupo, appena aracneosa, l'inferiore ben tomentosa, a nervature grosse salienti, rosse alla base. Peduncolo rossiccio, aracneoso, grosso alla base, genicolato e contorto, lungo meno della nervatura centrale.*”

GRAPPOLO. Grande, piramidale, piuttosto serrato, di 22-25 cent., a peduncolo un po' lungo e tenace, pedicelli copiosamente punteggiati in nero, rachide verde-gialliccio. Acino subsferico, in media di mm. 14x15, dolce-melato, a buccia giallo-dorata piuttosto sottile, punteggiata irregolarmente in bruno, cera piuttosto copiosa. Semi per lo più 3 medj, bruni, a colletto strozzato e con fascia nera. Poche piante di questo vitigno sono state recentemente importate da Scandiano. È assai ferace: l'uva matura in settembre ed è pregiata per vino" (Malavasi, 1879).

Uno studio del Ministero di fine Ottocento riporta: "Nelle colline poi si fanno vini bianchi assai buoni, come quelli del territorio di Scandiano e Casalgrande. I vitigni preferiti per produrre gli ottimi vini bianchi dolci dello Scandianese sono: lo Scherzafoglie, la Sporgoletta e l'Occhio di Gatto. La quantità però dei vini bianchi non raggiunge la decima parte della produzione di tutta la provincia" (Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, 1896). A parte l'ortografia, è chiaro che la Scarsafoglia era una componente di vini pregiati, anche se prodotti in minima quantità.

Nei decenni seguenti non risultano evidenze relative al Modenese, dove molto probabilmente andò incontro ad un forte ridimensionamento; mentre per quanto attiene al Reggiano, nei primi decenni del Novecento, questo era il panorama ampelografico: "Al colle ricorderemo la spargolina, la malvasia, l'occhio di gatto, la squarciafoglia, la retica, la vernaccia che danno i rinomati vini di Scandiano, prodotti oltrechè in detto comune in quelli di Casalgrande ed Albinea" (Toni, 1927).

La particolare vocazione delle provincie di Modena e Reggio alla produzione del Lambrusco, probabilmente, relegò i vitigni a bacca bianca alla sola zona di Scandiano, dove comunque la Scarsafoglia è ormai a livelli relittuali.

Recenti studi molecolari hanno confermato i sospetti che la Scarsafoglia potesse essere un vitigno coltivato anche in altre aree sotto denominazioni differenti: infatti Scarsafoglia è risultato sinonimo di Scimiscià, un vitigno minore ligure tipico della provincia di Genova, di Frate pelato, presente con rarissimi esemplari nelle Cinque Terre, e di Genovese, un vitigno di Corsica il cui nome quasi sicuramente fa riferimento all'introduzione sull'Isola dalla vicina Liguria (Corino e Dellepiane, 2004; Torello Marinoni *et al.*, 2009; Meglioraldi *et al.*, 2013).

Tra l'altro la "šimiša" della Val Graveglia (provincia di Genova) sarebbe la "Cimiciattola", "specie di uva e di vitigno diffusi in Toscana" (Hohenerlein-Buchinger, 1996), citata già prima del 1400 in una novella di Franco Sacchetti: "... e messer Vieri andando per lo suo posticcio, il quale credea essere vernaccia da Corniglia, vide nuove ragione d'uve al suo intendimento, e dove bianche di ragione verdigna e dove cimiciattole e dove angiole, e così diversi vitigni, come nel più delle vigne poste alla mescolata si truova" (Sacchetti, 1724).

Per una descrizione della Cimiciattola o Volpola bianca dobbiamo però aspettare Trinci a metà del Settecento: "... comincia a maturare alla metà del mese di Agosto, e maturata perfettamente diventa di colore giallo appannato, con alcune picchettature che partecipano di scuro; ne fa molta, di pigne grosse, di figura lunga, la maggior parte spargole, di granella piccole un poco bislunghe, e di guscio gentile" (Trinci, 1764).

La descrizione degli acini in effetti può far pensare alla nostra Scarsafoglia, anche se l'epoca di maturazione è più precoce. D'altra parte si parla di inizio della maturazione a metà agosto e non è dato sapere se l'Autore si riferisse all'invaiaura; inoltre l'entroterra ligure, rispetto alle colline emiliane, si avvantaggia di un clima mitigato dal mare.

Anche la descrizione della Cimiciattola che ne ricava il Basso, analizzando il dipinto del Bimbi di fine Seicento e le fonti bibliografiche del passato, Micheli in primis, ci presenta un vitigno siffatto: "Grappolo medio, alato, piramidale-cilindrico, non compatto, acini sferoidali, medi con buccia di colore giallo-ambrato. In genere gli ampelografi scrivono che la «Cimiciattola» è sinonimo di «Volpola», con acini piccoli e di sapore particolare. P.A. Micheli cita sia una «Cimiciattola Moscadella», che una «Cimiciattola non moscadella». Il grappolo di «Cimiciattola» del dipinto non assomiglia a quello di solito descritto per la «Volpola» che non ha ali. La destinazione dell'uva «Cimiciattola» era la produzione del vino, come descritto da diversi ampelografi. Maturazione in prima epoca. Una «Cimiciattola» con i caratteri sopra riferiti non ci risulta oggi in coltura in Toscana" (Basso, 1982).

Se si accetta la coincidenza tra Scimiscià, Scarsafoglia e Cimiciattola, la diffusione di questa varietà, nel passato, potrebbe aver interessato diverse aree d'Italia, come attestano varie denominazioni locali: "uva zimesèra" nel Veneto centro-settentrionale; "uva cimicia" nell'Anconetano; "cimmici" nel Maceratese, solo per fare alcuni esempi (Hohenerlein-Buchinger, 1996). Inoltre troviamo "zimsena" tra le uve di Romagna citate dal Mattioli e "u zimseina" citata dal Ferrari per il Bolognese: "Cimiciattola, uva così detta dal color rossigno, come quello delle cimici. Cimiciattolo è il vitigno che produce tal uva" (Ferrari, 1835).

L'etimo sarebbe dal latino "cimex", per il colore rossigno di questo insetto (Hohenerlein-Buchinger, 1996)
Il VI Censimento dell'Agricoltura ha rilevato circa 5 ettari di Scimiscià in Italia, si tratta quindi di una varietà ad elevato rischio di estinzione e i biotipi Reggiani giunti sino a noi col nome di Scarsafoglia sono sicuramente degni di essere conservati per non perdere la eventuale variabilità intra-popolazione.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Modenese e Reggiano.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (2013) – Arca regia. Piante e animali dell'agrobiodiversità reggiana. Provincia di Reggio Emilia.
- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il Cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Basso Maurizio (1982) – Uve. In: Agrumi frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore medico. CNR. F. & F. Parretti, Firenze.
- Battisti C., Alessio G. (1950) – Dizionario Etimologico Italiano. G. Barbera Editore, Firenze.
- Bellocchi U. (1982) – Reggio Emilia la provincia "Lambrusca". Tecnostampa, Reggio Emilia.
- Corino L., Dellepiane S. (2004) – Scimiscià, un vitigno dell'entroterra genovese. L'Informatore Agrario n. 40: 57-59.
- Ferrari E.C. (1835) – Vocabolario bolognese-italiano colle voci francesi corrispondenti compilato da Claudio Ermanno Ferrari – 2° ed. dall'autore rifusa, corretta, accresciuta. Tipografia della Volpe, Bologna
- Hohenerlein-Buchinger T. (1996) – Per un sub lessico vitivinicolo. Max Niemeyer Verlag, Tubinga.
- Malavasi L. (1879) – Contributo all'ampelografia Modenese. Tipografia di Cesare Olivari, Modena.
- Meglioraldi S., Vingione M., Ruffa P., Raimondi S., Torello Marinoni D., Boccacci P., Schneider A., Storchi M. (2013) – Conoscere il patrimonio viticolo per tutelarlo. L'Informatore Agrario n. 23, pp. 50-54.
- Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio (1896) – Notizie e studi intorno ai vini e alle uve d'Italia. Tipografia Nazionale di G. Bertero, Roma.
- Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Sacchetti F. (1724) – Delle Novelle di Franco Sacchetti, cittadino fiorentino. Firenze.
- Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.
- Torello Marinoni D., Raimondi S., Ruffo P., Lacombe T., Schneider A. (2009) – Identification of grape cultivars form Liguria (north-western Italy). Vitis 48 (4): 175-183.
- Trinci C. (1764) – L'agricoltore sperimentato di Cosimo Trinci con alcune giunte dell'Abate Genovesi. Stamperia Simoniana, Napoli.

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.

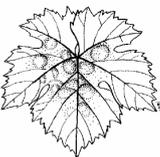
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.

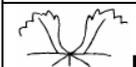
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)	
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	ü	3 – Bassa (Riesling)	
			5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)	
 ü	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)	
	5 – Media			
ü	7 – Elevata	ü	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	
(ü)	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)	 ü	1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)	
ü	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)	
ü	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)			
 ü	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)			
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)			

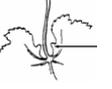
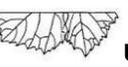
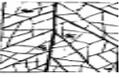
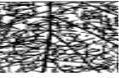
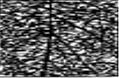
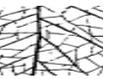
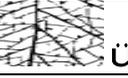
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

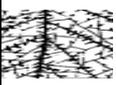
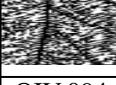
FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.

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)	 ü	2 – Cuneiforme (Merlot)
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)		1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 ü	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)	ü	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)

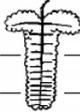
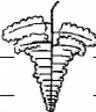
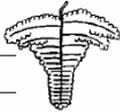
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	Ü 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebiano toscano, Merlot, Aglanico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		Ü 5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
 Ü	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>)	6Ü	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)		Ü 5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Piccolit, Sangiovese)
 Ü	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, Ciliegiole)
 Ü	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	 Ü	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)	 ü	
	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)
 ü	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)	 ü	5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
		 ü	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)
 ü	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)	ü	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)		
 ü	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)	 ü	3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)		ü 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)		
	ü 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)	 ü	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)	4 ü	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
			5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	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)
ü	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	ü	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
ü	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	(ü)	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 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
ü	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		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
	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 (Trebiano 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 (dati da Torello Marinoni et al., 2009)

OIV 801	VVS2	133 133	OIV 802	VVMD5	225 235
OIV 803	VVMD7	239 253	OIV 804	VVMD27	178 188
OIV 805	VrZAG62	188 200	OIV 806	VrZAG79	250 258

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

Dalla letteratura si rileva una maturazione medio-tardiva, in genere nella seconda metà di Settembre (L).

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

Varietà abbastanza rustica, che preferisce gli ambienti di pedecollinari e i terreni sciolti (L). Si caratterizza per una vigoria contenuta, associata a fertilità (n. grappoli/germoglio: 1) e produttività soddisfacenti (O).

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)

Abbastanza tollerante alle Botrite (L). Sensibile a Peronospora e Oidio (O).

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

Uva da vino. Si ottiene un prodotto dal colore giallo chiaro di media intensità con riflessi giallognoli/verdognoli. Il profilo olfattivo è molto piacevole, di buona intensità con interessanti note floreali (rosa e altri fiori) e fruttate (pesca, mela, limone). Al gusto si presenta equilibrato, di media acidità, leggermente amarognolo, sapido, di buona struttura e persistenza gusto-olfattiva (O).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE

Foglia. Di medie dimensioni, cuneiforme, pentalobata, mediamente bollosa, con nervature di un bel rosso vinoso fino alla prima biforcazione. Seno peziolare a V, aperto. Seni laterali superiori mediamente profondi, con fondo a parentesi graffa e lobi leggermente sovrapposti, spesso con un dente. Pagina

inferiore con tomento coricato tra le nervature a densità da media ad elevata. Sulle nervature sono presenti peli eretti con densità bassa. Denti più spesso a margini convessi, ma talora anche rettilinei.

Grappolo. Medio, conformato a imbuto, talora anche cilindrico, da spargolo a mediamente compatto, spesso con un'ala, e con peduncolo abbastanza lungo. Acini medio-piccoli (1,8-2 g), leggermente allungati (ellittico largo) o quasi sferici, con buccia giallo-verde che si ricopre di punteggiature rugginose sulle parti più esposte al sole.