
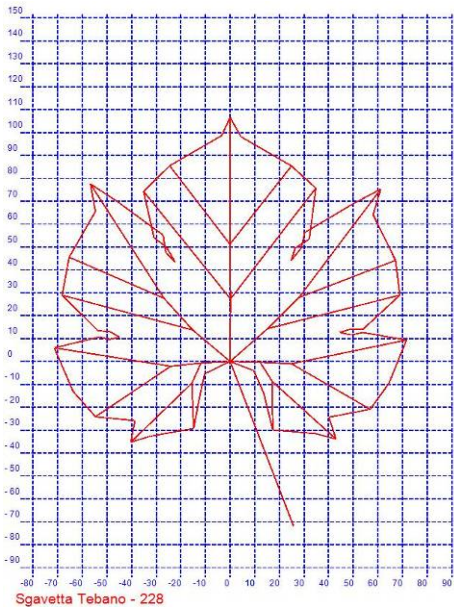


**SGAVETTA RER V012**

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> SGAVETTA N.		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>
<b>Sinonimi accertati:</b> Sganetta		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> Medio		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) ASTRA s.r.l- Faenza (RA)	5	2007
2) ITAS Zanelli – Reggio Emilia (RE)	26	2000
3) Az. Il Bargello – Villa Sesso (RE)		2000
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale duplicato dalla collezione 1972</i> ). ITAS Zanelli RE. Az. Il Bargello di Rinaldi RE		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



**Foglia**



**Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Si tratta di un'uva tipicamente coltivata nelle province di Modena e Reggio Emilia, di origine incerta e, pare, di diffusione relativamente recente in queste zone.

In realtà la prima citazione nota è nel Bacchanale di Giovanni Battista Vicini del 1752. Le annotazioni al componimento, attribuite a Niccolò Caula riportano: *“Sgavetta non è buona per vino: ha grappolo più tosto grande che picciolo; non ha bel colore nero, le grana sono lunghette, e chiare, e molti grappoli sono quasi senza grane, mentre ne hanno solamente alcune poche nella cima, e poche altre nel fondo del grappolino”* (Vicini, 1752). La descrizione non rende giustizia dell'ottima uva che è arrivata sino a noi con questo nome e che in genere ha una bellissima colorazione scura, acini tondeggianti ed è buona per vino. D'altra parte doveva esserci un po' di confusione intorno alla Sgavetta, visto che il Malavasi la colloca addirittura tra le uve bianche, con una descrizione quasi perfetta, se non fosse per il colore della bacca (Malavasi, 1879).

A metà Ottocento, comunque, abbiamo una statistica degli Stati Estensi (Modena, Reggio, Frignano, Garfagnana, Lunigiana e Massa Carrara), compilata dal Roncaglia a tutto il 1847, in cui si legge la presenza della Sgavetta tra le uve colorate comuni dei “territori cispenningi”, al di qua dell'Appennino, quindi si esclude l'area toscana (Roncaglia, 1850). Se è stata presa in considerazione doveva avere una certa diffusione, anche se solo come uva comune.

Qualche decennio più tardi, però, il conte Giuseppe di Rovasenda riferisce di una *“Sgavetta o Sganetta”* come *“Uva fina di Sassuolo. Modena”* (Rovasenda, 1877).

Nel 1887 Ramazzini nel volume *“Uve principali della pianura modenese”* definisce la Sgavetta un'uva interessante, molto produttiva ma poco conosciuta.

Nei primi decenni del Novecento viene elencata da Ghetti *“fra i vitigni meno estesamente coltivati, pur sempre buoni”* del Modenese (Ghetti, 1926).

Successivamente Toni annovera la Sgavetta tra i *“vitigni migliori e raccomandabili del piano”*, per l'areale reggiano e per la provincia di Modena la colloca *“fra i vitigni buoni, per quanto di limitata coltivazione”* (Toni, 1927).

Nella scheda redatta da Cosmo e Sardi negli anni '60 si riporta quanto scritto dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura nel 1935 in merito alla Sgavetta coltivata nel modenese: *“ottima, fertilissima, largamente coltivata nei terreni in destra del Secchia, molto ricercata per la sua conservabilità e preferita nelle zone del piano al Grasparossa per la sua resistenza alle malattie, per il suo alto tenore in zucchero e per il suo rendimento alla vinificazione”* (Cosmo e Sardi, 1964).

Un interessante resoconto sulla vitivinicoltura reggiana di fine anni '60, pone la Sgavetta come secondo vitigno, per importanza, dopo il Lambrusco Montericco, nell'area di Albinea: *“Il secondo vitigno, quello della Sgavetta, pare sia originario del Padovano derivando il nome da «schiavetta», e sia stato successivamente portato nel Reggiano, ove ha trovato un ottimo habitat nella zona collinare bassa in comunione con il*

*Lambrusco di Montericco, ma con dilatazione verso i comuni di Vezzano, Quattro Castella e Bibbiano. Dal vitigno Sgavetta si ottiene un vino rosso violaceo intenso che è richiesto sul mercato per il mezzo taglio; è di spiccata vinosità e di leggero profumo speciale, di sapore amabile e dolce, leggermente tannico, acidulo ma gradevole. La produzione media annua si aggira sul 2% dell'intera produzione provinciale" (Grego, 1968).*

Successivamente, il periodo del "lambrusco bianco" (anni '70-'80) ha sicuramente contribuito a relegare la Sgavetta in una posizione di secondo piano.

Secondo i dati del V Censimento dell'Agricoltura (2000), la Sgavetta era presente in Emilia-Romagna con 17 ettari, di cui 10 in provincia di Reggio Emilia. Al 2009, in provincia di Reggio Emilia, risultavano 11.13.77 ettari, distribuiti su 59 aziende e di questi 6.68.71 ettari avevano un'età superiore ai 29 anni.

Con il Censimento del 2010 sono stati rilevati 6,41 ettari nel Reggiano e 1,03 nel Modenese, mettendo ben in evidenza il calo di superficie dell'ultimo decennio, legato alla ristrutturazione dei vigneti.

Recenti studi di carattere molecolare hanno messo in evidenza un profilo genetico unico, almeno alla luce delle conoscenze acquisite fino ad oggi (Meglioraldi et al., 2013).

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Province di Modena e Reggio Emilia.

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.

Cosmo I., Sardi F. (1964) – Sgavetta. Principali Vitigni da Vino Coltivati in Italia, Vol. III. Ministero Agricoltura e Foreste, Roma.

Ghetti G. (1926) – La viticoltura modenese e la fillossera. Modena.

Grego A. (1968) – La vitivinicoltura nella geoeconomia del Reggiano. Tipo Sud, Bari.

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.

Ramazzini E. (1887) – Uve principali della pianura modenese. Modena.

Rinaldi A., Valli R. (1992) – I vecchi vitigni di Reggio Emilia. Vignevini n. 10.

Roncaglia C. (1850) – Statistica generale degli Stati Estensi. Volume secondo, popolazione, agricoltura, prodotti e loro consumazione e commercio a tutto l'anno 1947. Tipografia di Carlo Vincenzi, Modena.

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

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)**

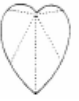
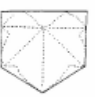

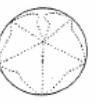



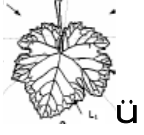
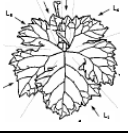
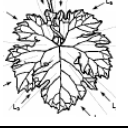
\*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.




**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.

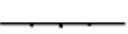













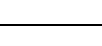

OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )	ü	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)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

















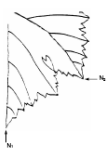




	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		
---	---	--	--

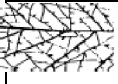

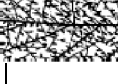






<b>FOGLIA ADULTA.</b> Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo ( <i>Vitis rupestris</i> )		1 – Cordiforme (Petit verdot)
ü	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)	 ü	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)	ü	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)	(ü)	2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 ü	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 <sup>a</sup> biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	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)
	Ü 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglanico, 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)	4 ü	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)			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> )	6ü (talora)	1 – Molto corti ( <i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)	
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		ü	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, 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)


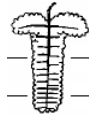

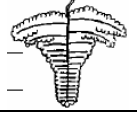



OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas 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)
		 ü	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)
 ü	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		NOTE
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		Sulla pagina inferiore, tra le nervature peli eretti con densità elevata (7)
 ü	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)
	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)		
	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)	ü4	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)
			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)
4ü	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	4ü	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)	ü	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)	ü	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)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		
	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)		2 – Incompleto (Sultanina)
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	ü	3 – Completo (Riesling)

#### MARCATORI MOLECOLARI

OIV 801	VVS2	133 135	OIV 802	VVMD5	231 239
OIV 803	VVMD7	239 247	OIV 804	VVMD27	184 184
OIV 805	VrZAG62	196 196	OIV 806	VrZAG79	242 242

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

Germoglia nella prima decade di aprile. La fioritura si completa entro metà giugno e invaia entro la prima decade di agosto. La maturità tecnologica si compie nell'ultima decade di settembre.

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

Vitigno di buona vigoria e produzione. Può andare soggetto a colatura, ma complessivamente si adatta a diverse situazioni pedo-climatiche.

**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)

Interessante la sua tolleranza alle principali crittogame.

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

Si impiega per la produzione di vini giovani, freschi, fruttati anche frizzanti. Nel taglio con altri vini apporta colore.

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE**

**Foglia.** Piccola, cuneiforme, pentalobata, con lembo ondulato e lobi leggermente ripiegati verso il basso. Seno peziolare a parentesi graffa (raramente a U), aperto. Seni laterali superiori da poco profondi a medi, con fondo a parentesi graffa lobi leggermente sovrapposti. Pagina superiore a bollosità bassa o medio-bassa. Pagina inferiore con peli coricati a media densità e peli eretti a densità elevata tra le nervature (vellutata) e peli eretti a media densità sulle nervature. Denti irregolari, tendenzialmente a margini rettilinei, ma a volte anche leggermente uncinati.

**Grappolo.** Di media grandezza, allungato, conico, alato e in genere abbastanza spargolo. Acino sferoidale, con buccia piuttosto pruinosa, di colore blu-nero, spessa e consistente.