
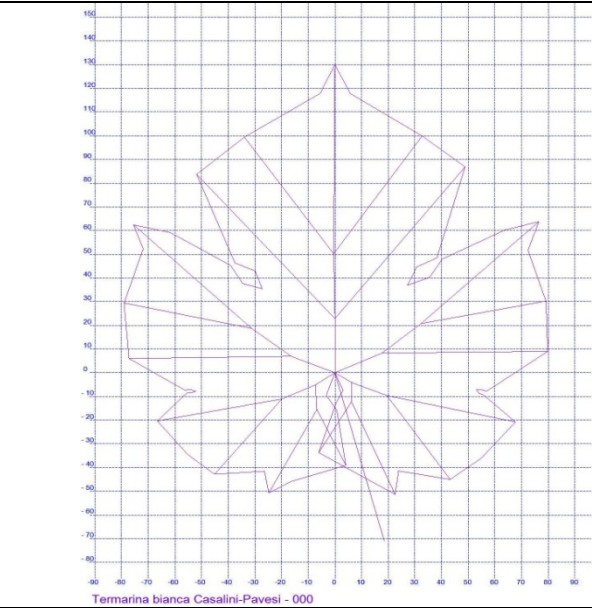


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

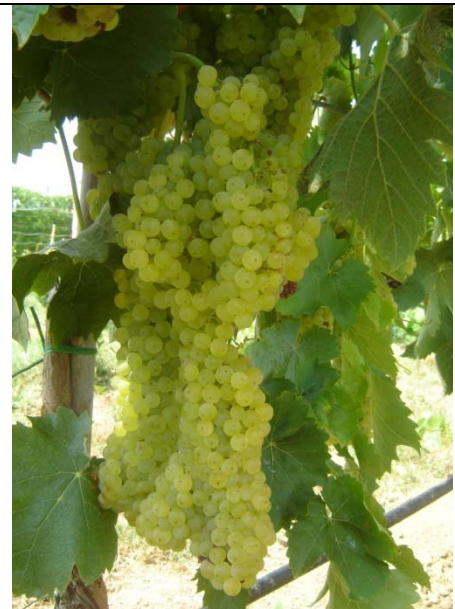
SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

TERMARINA BIANCA RER V0111

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: TERMARINA BIANCA-PASSERETTA		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: Passeretta		
Sinonimie errate: Corinto		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 09/04/2014		Ultimo aggiornamento scheda: 09/04/2014
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda loc. Basilicogioiano - Montechiarugolo (PR)	1+1	1950 circa+2009
2) Azienda di Torrechiara (PR)	200	2006
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione 2007 Tebano di Faenza – RA (<i>Materiale prelevato da loc. Basilicogioiano Montechiarugolo PR</i>)		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Difficile stabilire l'origine delle Termarine, anche perché spesso vengono così denominate varietà apirene differenti che hanno in comune il solo fatto di avere acini molto piccoli e privi di vinaccioli.

Nelle vecchie ampelografie è possibile trovare riferimenti a Termarina o Tremarina o Tramarina, talora con la specifica del colore della bacca, ma spesso si viene rimandati a sinonimie con Passerina bianca o Passeretta o Corinto. Vediamo, con un percorso a ritroso nel tempo, di ritrovare le tracce della coltivazione della Termarina bianca in Emilia-Romagna.

Ubaldo Delsante, in un lavoro del 1996, riporta: *“Nei secoli passati, nelle colline di Talignano e di Segalara trovava diffusione l'uva tremarina, nelle due varietà rossa e bianca, chiamata anche toscaneamente uva passerina perché ricercata e beccata avidamente dai passeri...”* (Delsante, 1996).

Nella rivista *“L'Italia agricola”* del 1927 si legge che, in provincia di Parma, *“Per quanto su estensioni limitate si coltiva la tremarina che dà un vino ottimo e ricchissimo di alcool”*. Non ci è dato sapere, però se l'Autore dell'articolo si riferisse alla Tremarina bianca o nera o, genericamente, ad entrambe (Toni, 1927).

A inizio Novecento, nell'*“Ampelografia”* del Molon, si legge *“Tramarina (Tanara) = Passerina bianca”* e andando al rimando si evince come anche allora il mondo delle Termarine/Passerine fosse piuttosto confuso e articolato. Molon dà per acquisita la sinonimia con il Corinto: *“Tre sono le varietà più diffuse di Corinthe, che noi, con nome ormai in uso nel nostro paese, chiamiamo Passerina. La Passerina bianca, la Passerina nera e Passerina rosa”*. A seguire afferma che *“con tutta probabilità, le nostre Passerine corrispondono alle Escarie”* citate da Plinio; inoltre tra le diverse corrispondenze con la Passerina ne cita alcune che riguardano l'Emilia-Romagna: Passeretto nel Bolognese, Uva romanina o Passerina a Forlì e forse anche la Trebbianina, e la Trebbianella dell'Agazzotti.

Molon, poi, conclude la trattazione della Passerina bianca con la definizione dell'origine e la descrizione ampelografica del Pulliat: *“Uva proveniente dalla Grecia, ed ormai diffusa assai in tutte le contrade vitifere d'Europa. Eccone, secondo Pulliat, i principali caratteri ampelografici: <Germoglio biancastro ben tomentoso. Foglia di media grandezza, più lunga che larga, glabra superiormente, con tomento feltrato nella pagina inferiore; seni superiori profondi; seno peziolare chiuso; dentatura corta ed ottusa. Grappolo di grandezza superiore alla media, lungamente cilindro-conico, sovente ramoso ed allora poco serrato. Acino molto piccolo, sferico, un po' depresso al punto pistillifero; peduncoletti corti, filiformi; polpa succosa, un po' molle, ben zuccherina e rilevata, buccia fina di color giallo dorato alla maturità, che cade alla fine della prima epoca”* (Molon, 1906). Tutto sommato, pur nella soggettività della descrizione, alcuni tratti accomunano la descrizione del Pulliat alle immagini della Termarina bianca reperita presso l'azienda Casalini di Basilicogiano (PR).

In un *Bullettino ampelografico* del 1879, tra le uve bianche importate nel Bolognese, viene annoverato anche un *“Passeretto o sultanina (queste due uve non sono identiche)”*: si tratta sicuramente di un'uva bianca apirena, ma non c'è alcuna descrizione, anche se probabilmente si trattava della Passeretta del conte Di Rovasenda (*Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1879*). Nel *“Saggio di una ampelografia universale”*, Di Rovasenda cita una *“Passeretta. Sin. di Tramarina”* e, in particolare, alla voce Passeretta bianca si legge: *“Prima dell'invasione dell'oidio, quest'uva era oggetto di una grande coltivazione in Canelli e luoghi*

circonvicini, e vi contribuiva alla leggerezza e grande riputazione dei vini bianchi d'Asti. In un convento di Religiosi in Canale un pergolato di quest'uva giungeva a sorprendente estensione. Attualmente la coltivazione è diminuita assai, perché, stante la piccolezza dell'acino, la crittogama ne altera prontamente la buccia sottile" (Di Rovasenda, 1877).

Sempre nel 1879 esce il *"Contributo all'ampelografia modenese"* di Lodovico Malvasi, che apre l'elenco delle uve bianche coltivate sul territorio con la descrizione della Termarina bianca, indicando subito i sinonimi: *"Tramarina, Passerina, Passeretta, Uva di Corinto"*. Dalla descrizione emerge che si tratta di un'uva apirena, ma con qualche acino fertile contenenti 1 vinacciolo grosso e globoso. Il grappolo è un po' piramidale e spargolo, quindi si può ipotizzare che si riferisca alla Termarina del Reggiano, che recentemente si è capito essere una probabile mutazione di Trebbiano toscano. Infatti la Termarina-Passeretta del Parmense ha grappolo cilindrico e compatto. Conclude la descrizione con il seguente commento: *"Vitigno pochissimo coltivato e, può dirsi, rarissimo, Matura sulla fine di settembre. È il Corinto bianco di Rozier (Cours complet d'Agriculture V. Art. Vigne)"* (Malvasi, 1879).

Nel 1867 esce il catalogo delle uve della collezione del cavalier Aggazzotti del Colombaro (Spilamberto, MO) in cui viene descritta una Tramarina rossa (N. 53) e in un'aggiunta successiva (1883) annovera anche una *"Tramarina bianca (Passeretta bianca)"*, con la seguente nota: *"Possiede tutte le qualità e proprietà della sua omonima accennata al N. 53 se non sé aroma più debole, e colorito bianco a vece del rosso dell'altra, e perciò figura meglio nei soliti intingoli, nei famosi panettoni, e può sostituirsi alla così detta sultanina"* (Fangarezzi, 2011). Questa citazione prospetta la sinonimia con la Passeretta e indica come quest'uva venisse impiegata più per uso di cucina (da mensa e passa) che non per la produzione di vino.

Sul Vocabolario Parmigiano-Italiano del Malaspina (1859) troviamo la voce *"Termarén'na"* a cui l'autore attribuisce il termine italiano di *"Passeretta"*, ma si legge anche il termine *"Uvétta"* a cui corrisponderebbe l'Uva di Corinto. Questo indica che erano presenti sul territorio parmense due differenti tipologie di uva apirena.

Vincenzo Bertozzi, in un manoscritto del 1840, parla di due varietà di Termarina, una a bacca bianca e una a bacca nera, che erano coltivate negli orti e nelle vigne, raramente nei campi, in provincia di Reggio Emilia.

Recenti lavori di Schneider e collaboratori hanno accertato che accessioni di Termarina del Reggiano sono riconducibili a mutazioni apirene del Trebbiano toscano (Schneider *et al.*, 2003; Boccacci *et al.*, 2005; Meglioraldi *et al.*, 2013).

Notizie in merito alla diffusione della coltivazione di Termarina in Emilia-Romagna, pur con nomi diversi, nell'800, ci vengono dai diari dei viaggi del conte Gallesio (Baldini, 1995), il quale elencando le uve del territorio faentino cita: *"Romanina di due qualità (bianca e rossa): la prima è la Passeretta dei Piemontesi"*. Analizzando alcune viti a Nonantola, riporta: *"La Tramarina è il Corinto rosso degli enologi, è la stessa Romanina dei Romagnoli: fa grappoli piccioli, appuntati, racemati, ora fitti ora spargoli, ad acini minutissimi, tondi e senza vinaccioli, e in questi caratteri somiglia interamente al Corinto bianco o Passeretta dei Piemontesi; ciò che la distingue da quella è il colore rosso degli acini e il fenomeno di mettere fuori in quasi tutti i grappoli uno o più acini grossi come quelli della Barbarossa e che contengono dentro un vinacciolo"*. Anche nel Reggiano trova la Tramarina o Passolina dolce.

La Termarina bianca che incontra Gallesio, quindi, è pressoché priva di acini grossi, al contrario di quella rossa, mentre una recente pubblicazione dell'Istituto Agrario "A. Zanelli" di Reggio Emilia, reperita sul web (<http://www.itazanelli.it/iniziat/guastalla2009/biodiversita.pdf>), a proposito della Termarina bianca presente nella propria collezione, così riporta: *"Uva quasi del tutto apirena, anche se un 10-20% degli acini è grosso e provvisto di semi. Molto dolce, adatta per produrre confetture"*. Si può ipotizzare, già da questi elementi, che la Termarina analizzata dal Gallesio fosse differente rispetto a quella della collezione dell'Istituto Zanelli, ma che entrambe fossero presenti sul territorio e soprattutto che la denominazione Termarina venisse indistintamente utilizzata per indicare le uve particolarmente acinellate.

Facendo riferimento alla sinonimia riportata dal Gallesio tra Termarina bianca e Corinto bianco o Passeretta dei Piemontesi, viene spontaneo andare ad analizzare la descrizione che Giuseppe Acerbi pubblica nel suo volume *"Delle viti italiane"* (Passeretta bianca, varietà coltivata nel territorio di Valenza in Piemonte): *"Sarmenti legnosi, rossicci, rigogliosi; viticci grossi, fibrosi, tenaci; foglie glabre, sbiadate sopra, lanuginose sotto; lobo di mezzo profondamente inciso; i rudimenti di altri due lobi laterali; denti in sega, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli sottili, e non molto lunghi. Grappoli grossi, composti, agglomerati-compatti; peduncolo generale grosso e lungo; parziali, esili e corti; acini di 3 millimetri, sterili, e col punto fortemente marcato; fiocine sottile, verdorato, semi-trasparente. Uva di eccellente sapore a mangiarsi, e dolcissima, che si usa però principalmente per farne dei vini che riescono bianchissimi, generosi, ma alquanto aspri e secchi; mescolata*

con altre uve, rende i vini migliori” (Acerbi, 1825). Oggi non è facile reperire piante di Passeretta piemontese, ma nel passato questa varietà era molto diffusa nelle aree di coltivazione del Moscato e se ne otteneva, pare, un vino meno profumato, ma più fine del Moscato stesso. Dal confronto tra questa descrizione e i parametri morfologici analizzati su una accessione del Parmense (Termarina bianca Casalini), si riscontrano alcune similitudini: le foglie con un lobo centrale piuttosto evidente, un certo tomento sulla pagina inferiore, i denti con il mucrone bianco, il picciolo corto, gli acini piccolini e senza semi, il grappolo racemato, compatto e l'eccellente sapore della polpa.

Nel 1810, il prof. Claudio della Fossa, così si esprimeva in merito alla coltivazione della vite nel Reggiano: *“Le viti di uve bianche sono da preferirsi nelle vigne de’ colli, e le Moscatelle, e le Malvasie, la Verdea, il Greco, i Trebbiani, l’occhio di Pernice, di Gatto, la Spergolina, la Cenerina, il Corinto o Termarina bianca, daranno migliori vini dei vitigni stranieri, i quali presso di noi costantemente deteriorano, sia per diversità di clima, o differenza di suolo, o di esposizione”* (Della Fossa, 1810).

Andando ancora più indietro nel tempo, a metà del 1600, il marchese Vincenzo Tanara, bolognese, nella sua opera *“L’economia del cittadino in villa”*, cita la Tremarina che, come la Lugliatica, si presta ad essere potata a Pergola: *“In questo Contado io non so veder’altro modo di sostentamento delle viti, ò coltivazione, parlando generalmente, solo la lugliatica, ò tremarina, si conduce sù pergole, o attorno li Casamenti, ove gode, e del caldo, dell’altezza, e porge, oltre l’utile, dilettazone con l’ombrale verdura”*.

Nella sezione dell’opera dedicata alla cucina, poi, illustra un servizio di credenza che prevede *“Uva Tremarina bianca, e negra, servita sopra tazze tra verdure, fiori, e ghiaccio”* (Tanara, 1674).

Si può quindi concludere che in Emilia-Romagna, nei secoli passati, erano diffuse almeno due varietà apirene a bacca bianca che venivano indistintamente indicate col nome di Termarina/Tramarina bianca. Già nel passato gli ampelografi più accorti avevano indicato la sinonimia tra la Termarina ad acini completamente apireni e la Passeretta del Piemonte, che recenti lavori di indagine molecolare hanno confermato. Nel Reggiano è presente un biotipo con grappolo piramidale e alcuni acini fertili che è ascrivibile ad una forma apirena del Trebbiano toscano (Meglioraldi *et al.*, 2013).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Emilia-Romagna, con particolare riferimento al Parmense

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica dell’edizione del 1825. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Bertozzi V. (1840) – Viti della provincia di Reggio. Manoscritto.
- Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A. (2005) - Genetic Characterization of Endangered Grape Cultivars of Reggio Emilia Province. *Am. J. of Enology and Viticulture*, vol. 56, n. 4
- Dalla Fossa C. (1810) – Opuscoli agrarii. Con i tipi della Società (Società Agraria del Dipartimento del Crostolo), Reggio.
- Delsante U. (1996) – La Villa Lalatta di Talignano: prelati, studenti, duchi e uomini d'affari sulla collina parmense dal Cinquecento ad oggi. Ed. Cassa di risparmio di Parma & Piacenza.
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Fangarezzi R. (2011) – Francesco Aggazzotti primo sindaco di Formigine nell’Italia Unita, viticoltore, imprenditore agricolo, politico. Terra e Identità, Modena.
- Malaspina C. (1859) – Vocabolario parmigiano-italiano accresciuto di più che cinquanta mila voci. Tipografia Carmignani, Parma.
- Malavasi L. (1879) – Contributo all’ampelografia modenese. Tipografia di Cesare Olivari, Modena.
- Meglioraldi S., Ruffa P., Raimondi S., Storchi M., Torello Marinoni D., Vingione M., Boccacci P., Schneider A. (2013) – Conoscere il patrimonio viticolo per tutelarlo. *L’informatore agrario* n. 23: pp. 50-54.
- Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – *Bullettino Ampelografico*, fascicolo XII. Tipografia Eredi Botta, Roma.
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Ulrico Hoepli, Editore Libraio della Real Casa, Milano.
- Schneider A., Torello Marinoni D. (2003) - Analisi con marcatori molecolari microsatelliti di vitigni autoctoni della provincia di Reggio Emilia. Convegno “Recupero e valorizzazione di vitigni autoctoni”. Correggio RE, 12 dicembre 2003.

Tanara V. (1674) – L’economia del cittadino in villa (prima edizione 1644). Stampa “appresso Steffano Curti”, Venezia.

Toni G. (1927) – Viticoltura ed Enologia. L’Italia agricola. Giornale di agricoltura, n. 4. Numero speciale dedicato all’agricoltura emiliana.









NOTE


Scheda a cura di Marisa Fontana

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)








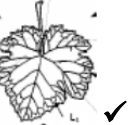
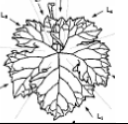
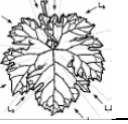



*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.



















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











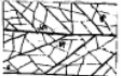



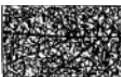


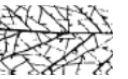
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)	✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
✓	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	✓	
	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 ^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)		

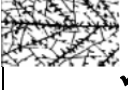
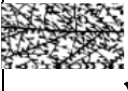
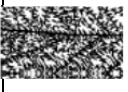





	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		
---	--	--	--


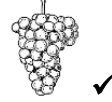

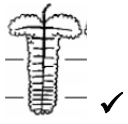

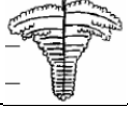
FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.




OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)	 ✓	2 – Cuneiforme (Merlot)
✓	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 ✓	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)	✓	
	✓ 5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	✓	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, 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)	2✓	1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.

OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
✓	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)	✓	1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	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	145 145	OIV 802	VVMD5	236 236
OIV 803	VVMD7	249 253	OIV 804	VVMD27	185 191
OIV 805	VrZAG62	199 199	OIV 806	VrZAG79	249 259
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Le osservazioni condotte nel triennio 2010-2012 hanno fatto rilevare il germogliamento a fine marzo, la fioritura nell'ultima decade di maggio, l'invaiaitura intorno al 20 luglio e la raccolta nella seconda metà di agosto, confermando la precocità del vitigno (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno abbastanza vigoroso che si adatta bene alle condizioni pedoclimatiche della collina parmense. Produzione media e costante e maturazione attorno alla prima metà di settembre in collina.					
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)					
Si dimostra mediamente tollerante alle principali crittogame, anche se sembra manifestare una certa sensibilità alla botrite.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno a duplice attitudine, caratterizzato da acini con concentrazione zuccherina molto elevata, tanto che nonostante la piccolezza degli stessi, un tempo era considerato un vitigno prevalentemente da mensa. Veniva usato anche dopo appassimento e per fare marmellate. Nella tradizione parmense, il mosto di questo vitigno era fatto cuocere fino a diventare solido, poi era tagliato a cubetti e conservato per mesi. Questa sorta di caramella era tenuta in bocca dalle donne che filavano la lana per aumentare la salivazione, poiché i polpastrelli bagnati erano una condizione essenziale per svolgere questo antico mestiere.					
Il vino che se ne ottiene è ad elevata gradazione alcolica, dal colore non carico, ma profumato. Ideale per il passito. Un tempo questo vitigno era coltivato alla testata delle "piantate parmigiane", in modo che					

aumentasse il grado alcolico del vino prodotto dall'intero filare.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE

Foglia. Cuneiforme, pentalobata. Seno peziolare a V, con lobi sovrapposti. Seni laterali superiori ad U, aperti. Pagina superiore mediamente bollosa, con nervature non pigmentate. Pagina inferiore con nervature non pigmentate, ricoperte di rari peli coricati e peli dritti con densità media; tra le nervature peli coricati con densità da media ad elevata e peli dritti quasi assenti. Denti a margini convessi e con un mucrone chiaro. Picciolo molto più corto della nervatura mediana.

Grappolo. Medio-piccolo, cilindrico, allungato, alato, tendenzialmente compatto, con peduncolo corto. Peso medio intorno ai 200-250 grammi. Acino arrotondato, molto piccolo, con buccia sottile, pruinosa, di colore verde-giallo, senza vinaccioli. Polpa a sapore neutro, molle.