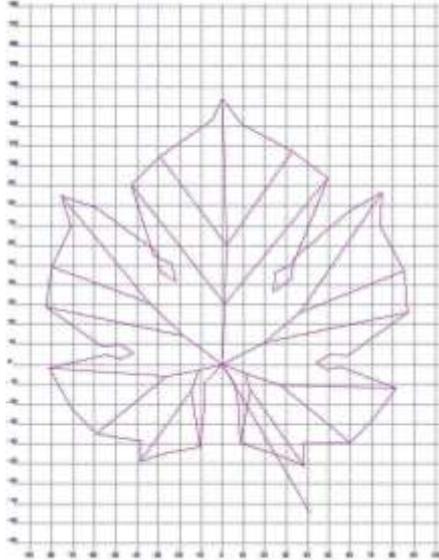




L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

VERDEA B. RER V 051 (revisionata)

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: VERDEA B.		Codice iscrizione Registro nazionale: 251
Sinonimi accertati: Colombana bianca, Colombana di Peccioli o San Colombana, Bergo, Dorée d'Italie, Paradisa (talora), Cellino (Predappio), Angela romagnola (raro).		
Sinonimie errate: Verdeca		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Pelagatti, Fontevivo di Ponte Taro –PR (<i>Alcune piante franche di piede riprodotte da materiale di famiglia</i>)	5	1980 circa
2) ASTRA, via Tebano 45, Tebano di Faenza RA	5+5+5+5	2007
3) Mossi az. agr. vitivinicole, loc. Albareto – Ziano Piacentino (PC)	26	2003
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ASTRA collezione 2007 (<i>Materiale replicato da: Verdea Tebano e Angela romagnola, da Collezione 1972; Verdea Pelagatti da Fontevivo di Ponte Taro PR, Cellino, da Predappio Alta FC</i>). Mossi az. agr. vitivinicole, loc. Albareto – Ziano Piacentino PC (<i>Materiale prelevato nel Piacentino</i>)		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Si tratta probabilmente di un'uva molto antica, che a seconda delle località ha assunto denominazioni diverse, pertanto esistono diverse sinonimie ormai accertate e altre probabilmente ancora da verificare.

L'antichità del vitigno, col nome di San Colombana, è documentata dalla novella CLXXII di Franco Sacchetti (1390): il piovano dell'Antella di Firenze sente che messer Vieri de' Bardi fa venire magliuoli di Vernaccia da Corniglia (uva di gran pregio) e trova il modo di sostituire, nottetempo, queste talee con materiali prelevati in "certe sue pergole d'uve angiole e verdoline e sancolombane e altri vitigni". Questo testimonia che nel trecento le pergole di uve angiole e sancolombane erano già in uso.

Interessante la lezione seicentesca del Soderini che delinea la duplice attitudine delle san colombane e attesta la presenza anche in Emilia-Romagna di uve molto simili a queste, dette uve d'oro.

Scrivono infatti Soderini: "Le sorti dell'uva giustamente si distinguono in due maniere, e la prima di queste è quella che ordinariamente si consuma per cibo; le quali per se sole è opinione, che sebbene possan fare buon vino, siccome elle sono buon uve e prodotte da vitigno di buona ragione, tuttavia ne fanno poco; ma in effetto quello ch'elle fanno, è buonissimo, sebbene sieno in paesi e luoghi cattivi. Così ho sperimentato io, e massimamente dell'uve san colombane, le quali fanno un vino simigliantissimo dell'acqua, come quello che viene delle vigne del Reno ...".

In un altro passo, poi, si legge: "Ora a voler fare il vin dolce, che sia naturalmente dolce, bisogna la prima cosa porre le viti in paesi che natura di quel terreno lo produca così" e scegliere le varietà "così delle bianche come delle nere, e piantare delle miglior' ragioni che si trovi e che piacciono alla bocca e aspettino il dente e riescano dolci al sapore, come è la canaiuola la marzamina il rasone e la schiava, il mammolo nero e bianco, la san colombana, i trebbiani, e simile gergo e bergo". Da qui si può desumere che esistevano diverse uve, ragionevolmente a duplice attitudine, simili tra loro, ma con denominazioni diverse che il Soderini riunisce nel gruppo delle San Colombane. Tra l'altro fa notare che nel Bolognese si trovano piuttosto di frequente "le uve, che chiaman d'oro", e che "somigliano nell'ingiallare le san colombane mature smaccate, son buone in cibo e fanno gustevole vino". Parlando poi dell'appassimento delle uve, l'Autore dice che "conviene eleggere vitigni che facciano uve da durare, come pergolese, sancolombana, trebbiano, paradisa, e tutte altre dure e sode da bastare".

Nel 1685 Francesco Redi cita la "Verdea soavissima di Arcetri" nel suo "Bacco in Toscana, ribadendo poi, nelle annotazioni al ditirambo, che "la migliore Verdea, che faccia intorno a Firenze è quella della collinetta di Arcetri. Di essa volle intendere il Rinuccini: <Lascia il Trebbiano, e la vendemmia ancora, onde cotanto Arcetri oggi s'onora>. E dopo di lui Romolo Bertini Fiorentino nelle Poesie manuscritte: <Versate ormai versate, anfore preziose in questi vetri, manna di Chianti, e nettare d'Arcetri>. I vini, che da' nostri antichi Toscani si chiamavano vini Verdetti, erano molto differenti da quello, che si sia oggi la Verdea. Imperocchè per vino verdetto intendevano qualsiasi sorta di vino bianco, che non fosse dolce, anzi fosse brusco; Ma la Verdea di Toscana non è così chiamata dal sapore verdetto, ma bensì dal colore pendente al verde".

Sempre Francesco Redi, in una poesia al conte Federigo Veterani, nel mandargli alcuni saggi di vino, scrive: "E se tornate in Alemagna, dite al nostro imperator da parte mia, che se vuol gastigar quell'Ungheria e far le

ribellioni ormai finite; anch'egli bea Montepulciano, e faccia nel bel mezzo di Vienna un'ampia grotta, dove sempre ognun trinci a guerra rotta Verdea, Montepulcian, Chianti, e Vernaccia".

Si arriva al 1700, quando il Trinci (1738) definisce la sinonimia tra verdea e bergo: *"L'uva verdea bianca, o come altri dicono bergo, è di qualità bellissima, ... e giunta alla sua dovuta maturità diventa di un colore molto bello, lucido, chiaro e trasparente"*. E la sinonimia tra Bergo e Verdea viene successivamente confermata nel Vocabolario degli accademici della Crusca (ed. 1866): *"Bergo. Sost. masc. Sorta di vitigno che fa l'uva bianca e molto dolce; ed anche l'uva stessa. Lo stesso che Verdea bianca"*.

Alla fine del XVIII secolo (1797), l'abate Francesco d'Alberti di Villanova, alla voce Canajuola, riporta: *"Per aver vin dolce vermiglio poni vizzati dolci, e carnosì, e alla bocca piacevoli, canajola, colombana, mammolo, perugino, bergo"*. Si desume quindi che esisteva anche una colombana nera.

L'ottocentesco dizionario geografico del Repetti (1833) riferisce che nel territorio di Barberino, *"nelle colline, nelle piagge e lungo le frane dei torrenti che scendono a libeccio nell'Elsa, (quasi tutte formate di mattajone)...., vi abbonisce pure la vite, che in cotesto terreno cresce rigogliosa e produce la dolce verdea"*.

Nel Vocabolario parmigiano-italiano del Malaspina (1859), alla voce Uva San Colomban, si legge: *"Uva colombana. Sorta di uva che nasce dal vitigno detto da Linneo Vitis vinifera columbana"*.

Acerbi (1825) tra le varietà conosciute in Toscana descrive la Verdea bianca (altrimenti Bergo bianco): *"Quest'uva, matura che sia, è bellissima, trasparente e abbondante, in grappoli ora stretti, ora spargoli, e di granelli grossi, tondi, e di buccia gentile. Vuole il clima molto caldo come il Tribbiano di Spagna. Fa il vino dolce, di color bianco, che partecipa di verdognolo, poco spiritoso, ma odoroso, grato, gentile e stimabile a beversi solo. Questa specie di vino, detta Verdèa, si fa in più luoghi della Toscana, ma specialmente in Arcetri, ed è lodata dal Redi nel suo Ditirambo, e da Romolo Bertini nelle sue poesie manoscritte, ..."*.

Nel Saggio di una ampelografia universale (1877), il conte di Rovasenda cita una Colombana bianca e una nera diffuse a Voghera, la Colombana del Peccioli osservata presso il cavalier Lawley a Poggio Secco di Firenze, e ritiene che i termini Colombana o Colombane indichino uve diverse dalle San Colombano.

Alla voce "Verdea", invece, cerca di sintetizzare le diverse sinonimie individuate da autori precedenti: tipicamente la Verdea è il vitigno di Arcetri, sinonimo di Bergo bianco, mentre secondo Origene Cinelli "Verdea Toscana" sarebbe sinonimo di Vernaccia a Sinalunga; inoltre potrebbe essere identica alla Verdisse bianca di Treviso (Album ampelografico fotografico delle uve della provincia di Treviso) e al Verdiso bianco (dott. Carpenè). Alla voce "Verdea bianca" indica un vitigno presente a Voghera e in Piemonte, affermando poi che la Verdea di Alessandria non gli sembra identica a quella Toscana. Con Verdea o Verdecia indica anche un vitigno pugliese.

Nel fascicolo X del Bollettino ampelografico (1879), si riportano i risultati dei lavori della Commissione ampelografica della provincia di Forlì, da cui si evince che l'Uva della Madonna presente a Forlì e Cesena è *"identica all'omonima di Ancona e all'uva Santa Maria di Macerata, e di molto somiglia all'uva che nomasi San Colombano in Toscana"*.

Nel 1900 viene pubblicata su "L'Italia agricola" una descrizione dettagliata della Verdea a cura del prof. Zago, che la indica come un'ottima uva da tavola, anche se in aree diverse dal Piacentino era usata come uva per vini da pasto, spumanti e anche passiti: *"Nella provincia di Piacenza, come ho detto, si fa una larga coltivazione di Verdea esclusivamente per uva da tavola, anzi credo che il piacentino sia l'unica regione d'Italia dove questa varietà venga coltivata per questo unico scopo e dove si eserciti un commercio attivo e proficuo sia sui mercati italiani che su quelli esteri, come nella Germania e nella Svizzera. E infatti la Verdea possiede tutti i caratteri ed i pregi dell'uva da tavola, pregi che vengono riconosciuti dagli esportatori e dai consumatori dai quali è ritenuta una delle migliori varietà, anche pel commercio invernale, essendo di facile serbo fino a stagione inoltrata"* (Zago, 1900).

Anche il Molon (1906) cerca di mettere chiarezza nelle varie sinonimie: egli afferma che senza dubbio il Tamaro ha commesso un errore considerando la Verdea del Piacentino uguale al Verdicchio delle Marche e al Verdiso del Trevigiano. Inoltre dice di tenere ben distinta l'uva del Leccese detta Verdea o Verdecia da quella del Piacentino e di denominarla più propriamente Verdecia. In quanto all'identità tra la Verdea del Piacentino e la Paradisa del Bolognese sostenuta dal Pirovano e da Zago, Molon ha dei dubbi e suggerisce di fare degli approfondimenti. L'Autore, poi, scrive che la Verdea del Piacentino era molto esportata e conosciuta all'estero come Dorée d'Italie.

Il Marzotto (1925) pone Verdea come sinonimo di Verdicchio giallo, ma conclude con la necessità di approfondire questa identità.

Toni (1927) ci dice che all'inizio del '900 la provincia di Piacenza aveva notevole importanza nella

coltivazione delle uve da tavola, che venivano esportate per lo più in Svizzera e Germania, oltre che a Milano e Genova, e tra queste uve la più rinomata e la più coltivata era proprio la Verdea.

Fregoni *et al.* (2002) riportano che la Verdea era molto diffusa nel Piacentino in epoca prefillosserica, ma nel 1970 si era già ridotta a 251 ettari. Negli anni successivi questa contrazione non è cessata, tanto che, secondo i dati del V censimento dell'agricoltura, nel 2000 la Verdea era presente in Emilia Romagna su 29 ettari, scesi poi a 19 circa nel 2010, secondo le rilevazioni del VI censimento. A fine 2020 risultano ancora coltivati a Verdea circa 12,1884 ettari.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Piacentino, con il nome di Verdea, ma biotipi di questa varietà sono presenti anche in diverse altre zone dell'Emilia-Romagna con denominazioni differenti.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1866) – Vocabolario degli accademici della Crusca. Tipografia Galileiana di M. Cellini e C., Firenze.
- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi.
- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
- D'Alberti di Villanova F. (1797) – Dizionario universale critico enciclopedico della lingua italiana. Stamperia Domenico Marescandoli, Lucca.
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino, Torino.
- Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Grafiche Lama, Piacenza.
- Malaspina C. (1859) – Vocabolario parmigiano-italiano accresciuto di più che cinquanta mila voci. Tipografia Carmignani, Parma.
- Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo X. Tipografia Eredi Botta, Roma
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Ulrico Hoepli, Editore Libraio della Real Casa, Milano.
- Redi F. (1778) – Opere di Francesco Redi gentiluomo aretino e accademico della crusca. Seconda edizione napoletana corretta e migliorata Tomo III. Michele Stasi, con licenza de' superiori, Napoli.
- Repetti E. (1833) – Dizionario geografico fisico storico della Toscana. Tipi A. Tofani, Firenze.
- Sacchetti F. (1970) – Trecentonovelle, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino.
- Soderini G.V., Manni D.M. (1806) – Trattato della coltivazione delle viti e del frutto che se ne può cavare: E la coltivazione toscana delle, viti, e d'alcuni arbori del s. Bernardo Davanzati Bostichi. Aggiuntavi la difesa del popone dell'dottore Lionardo Giachini. Società tipografica de' classici italiani, Milano. (I edizione nel 1600).
- Trinci C. (1764) – L'agricoltore sperimentato di Cosimo Trinci con alcune giunte dell'abate Genovesi. Stamperia Simoniana, Napoli.
- Zago F. (1900) – Buone varietà di vite per uve da tavola. Verdea. L'Italia agricola. Giornale di agricoltura n. 22: pp. 516-518.

NOTE

Dalle verifiche ampelografiche e/o genetiche, si è riscontrato che sono riconducibili a Verdea l'accessione denominata Paradisa Tebano (reperita a suo tempo a Castel San Pietro Terme), quella denominata Cellino (rilevata in località Predappio alta, FC), quella detta Angela romagnola (presente nella Collezione 1972 di Tebano di Faenza, RA e reperita a Castel Raniero di Faenza) e alcune accessioni denominate Uva della Madonna presenti in Romagna.

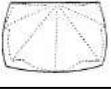
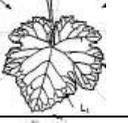
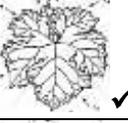
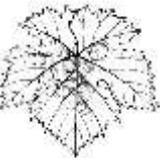
Bisogna quindi fare attenzione a generalizzare di fronte a queste sinonimie, che talora possono essere vere, ma a volte no.

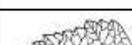
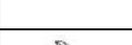
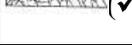
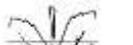
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

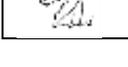
*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

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)
✓ 4	 3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓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)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 ^a foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 ^a foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)	✓	3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
✓	3 – Bronzato (Pinot nero)	✓	5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
 ✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di 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 (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 (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>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati retilinei (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 (Chasselas dorato)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208* UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
		✓	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)
✓6	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓6	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	129 129	OIV 802	VVMD5	230 236
OIV 803	VVMD7	244 244	OIV 804	VVMD27	176 186
OIV 805	VrZAG62	192 202	OIV 806	VrZAG79	242 246
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Le fasi fenologiche si manifestano in epoca media, per completarsi in epoca medio-tardiva (fine Settembre-inizio Ottobre).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Di buona vigoria e produzione. Preferisce la potatura lunga, ma non troppo ricca, poiché ne va della qualità dell'uva. Risente della siccità.					
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)					
La sensibilità a Peronospora e Oidio è nella media, mentre è abbastanza tollerante alla Botrite.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Si può considerare una varietà a duplice attitudine. In passato era molto impiegata come uva da mensa e da serbo, ma entrava anche in uvaggi come uva da vino. Ideale per l'appassimento.					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Generalmente di medie dimensioni, cuneiforme, con 7 o anche più lobi e nervature pigmentate fino alle prima e, talora, anche fino alle seconda biforcazione. Seno peziolare a parentesi graffa, aperto, ma talora anche chiuso. Seni laterali superiori mediamente profondi, con lobi leggermente sovrapposti. Pagina superiore mediamente o poco bollosa, talora coi margini che tendono a ripiegarsi verso il basso. Pagina inferiore con peli coricati tra le nervature con densità tendenzialmente medio bassa e peli eretti sulle nervature piuttosto fitti. Denti a margini convessi o rettilinei, talora anche qualche dente concavo-convesso.</p> <p>Grappolo. Conico, molto racemolato, tendenzialmente spargolo, con acini ellissoidali medi o più che medi, con buccia mediamente pruinosa, di colore verde-giallo, dorata al sole e piuttosto consistente.</p>					