

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 (revisionata)**

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>		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>
<b>Sinonimi accertati:</b>		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali (indicare la località):</b>		
<b>Rischio di erosione:</b>		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda xx via		
2) Azienda yy via		
3)		
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b>		
<i>Foto apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia adulta tipica della varietà come da valutazione dei dati ampelografici e ampelometrici</i>	
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	
<i>Foto foglia adulta</i>	<i>Foto grappolo a maturazione</i>	
<b>Foglia</b>	<b>Grappolo</b>	
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE		
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE		
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO		
NOTE		

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

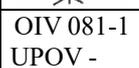
\*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GI BA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

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

OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
	5 – Media		
	7 – Elevata		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 <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)
	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)		

<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)
	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 <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)
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		

	9 – Molto forti (Villard Noir)		
--	--------------------------------	--	--

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		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/SOVRAPPO- SIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
---	--	---------------------------------------	---

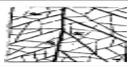
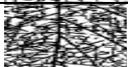
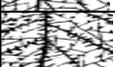
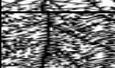
--	--	--	--

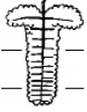
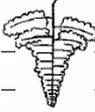


2 – Chiusi (Chasselas dorato,  
Sangiovese)

2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato,  
Cinsaut, Croatina)

	<p>3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)</p>		
	<p>4 – Molto sovrapposti (Clairette)</p>		<p>3 – A V (<i>Vitis riparia</i>, Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)</p>

	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)		

<b>GRAPPOLO.</b> 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 ( $\leq 80$ 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 ( $\geq 240$ 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 ( $\leq 30$ 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 ( $\geq 110$ 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 ( $\leq 100$ 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 ( $\geq 900$ g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

<b>ACINO.</b> 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 ( $\leq 8$ mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto ( $\leq 8$ 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 ( $\geq 28$ mm: Cardinal)		9 – Molto largo ( $\geq 28$ 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)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		3 – Molto soda (Sultanina)
	9 – Molto forte		
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)		2 – Incompleto (Sultanina)
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)		3 – Completo (Riesling)

<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
<b>OIV 801</b>	VVS2	....	<b>OIV 802</b>	VVMD5	
<b>OIV 803</b>	VVMD7		<b>OIV 804</b>	VVMD27	
<b>OIV 805</b>	VrZAG62		<b>OIV 806</b>	VrZAG79	
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>					
<b>Foglia.</b>					
<b>Grappolo.</b>					