
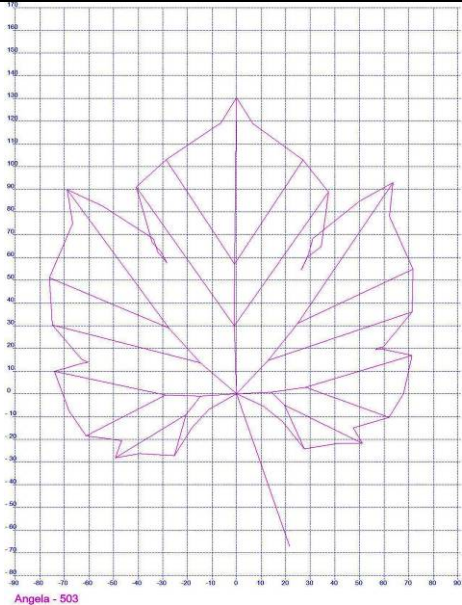


**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**ANGELA RER V008**

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> ANGELA B.	<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 503 (Uva da tavola)	
<b>Sinonimi accertati:</b> Angiola, Angiola bianca, Angiola bolognese,		
<b>Sinonimie errate:</b> Angela romagnola		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Ânzla (Ravennate) Û an•la (Bolognese)		
<b>Rischio di erosione:</b> Molto elevato		
Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 02/07/2014
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda Terre Naldi – Faenza (RA)	4	1972
2) Azienda Vicinelli – Sasso Marconi (BO)	50	1985 circa
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale duplicato dalla collezione 1972. Il materiale originario era nel Bolognese</i> )		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



**Foglia**



**Grappolo**

**CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Era un'uva molto diffusa nel passato soprattutto nel bolognese, anche se veniva coltivata come apprezzata uva da tavola in tutta l'Emilia-Romagna. Era presente in due biotipi: Angela bolognese e Angela romagnola, che differivano per avere l'acino rotondo la prima e l'acino allungato la seconda.

Da alcuni accertamenti è emerso che diverse accessioni di "Angela romagnola" sono molto simili a Verdea o San Colombana. Inoltre accertamenti genetici hanno evidenziato la sinonimia tra Angela bolognese e "Uva Trasforini", presente nel passato sul litorale ferrarese.

Si vendeva sui mercati fresca un tanto al grappolo, riporta il Manzoni, e pigiata dava un vino dolce e frizzante. Sempre Manzoni dice che fu importata dai Conti Pasolini di Imola dalla Francia nel 1858, ma ci sono tracce documentali precedenti che attestano la presenza in Emilia-Romagna di un'uva "Angela" (Manzoni, 1977).

Un qualche legame con la Francia viene messo in rilievo anche dal Molon (1906), che tra i sinonimi del Tènèron di Vacluse cita l'Angiola.

Già nel Trecento viene citata un'uva "Angiola" dal novelliere Francesco Sacchetti e successivamente Marescalchi e Dalmasso (1937) sono concordi nell'affermare che si trattasse proprio del vitigno bolognese.

Nel Seicento un'uva "Angela" viene nominata dal Soderini e dal Tanara, che a tal proposito dice: "... puoi empire un altro quadro di uva Angela ..., de' cui frutti caverai assai denaro il Verno, conservandosi meglio queste sulle stuoie ..." (Tanara, 1674).

All'inizio del 1800, Acerbi, parlando delle uve dei dintorni di Bologna, cita un'"Angioli" (Acerbi, 1999).

Durante i suoi viaggi (1839), Gallesio annota la presenza dell'"Angiola per mangiare" presso il casino del conte Tampieri a Solarolo (RA) e tra la specie da frutto presenti nel giardino dell'ingegner Foschini a Faenza (RA), confermando la diffusione dell'Angela, come uva da tavola, anche in Romagna (Baldini, 1995).

Molon parla di un'Angela bianca dall'acino grosso, perfettamente rotondo, presente nel Circondario di Forlì, che egli ritiene essere la stessa varietà citata dal Soderini e probabilmente identica all'Angiola bianca di Bologna.

Il conte di Rovasenda, nel suo Saggio, riferisce che l'Angela citata dal Soderini e nell'Atlante ampelografico di Treviso è "Forse identica all'Angiola", e alla voce "Angiola bianca" si legge: "Bologna. Una delle migliori per tavola e di conserva per l'inverno" (Rovasenda, 1877).

Tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento si delinea in Emilia una fiorente viticoltura da tavola, destinata anche all'esportazione, che interessa soprattutto le province di Piacenza e Bologna. In quest'ultima le varietà interessate sono al "primo posto l'uva Paradisa, pregevole pel sapore e per la facilità a conservarsi, poi viene l'Angela, il Negretto ed il Chasselas dorato" (Tamaro, 1915).

Il Tamaro fornisce un'accurata descrizione della varietà Angiola e delle sue attitudini: "Sinonimi. – Angela, Angiola di Bologna, Angiola bianca. Origine. – Italiana della provincia di Bologna. Maturazione. – II epoca. Qualità. – Prima da tavola e da esportazione. Fertilità. – Molta. Vigoria. – Media. Clima. – Del pesce e dell'albicocco nonché delle piante a granella. Forme più adatte. – A spalliera o maritata agli alberi; potatura media. Soggetti da innesto. – Di difficile attecchimento sulle viti americane.... Descrizione della pianta. – Foglia di un verde chiaro, trilobata, con seni ellittici, aperti, quello peziolare a V aperto; pagina superiore

*molto liscia ed un po' lucente, pagina inferiore perfettamente glabra di un bel verde, dentatura larga (Marzotto). Descrizione del frutto. – Grappolo medio, cilindrico, rado, un po' alato; peduncolo debole, molto lungo. Acino grosso, sferico; buccia grossa, giallo ambrata, leggermente rosea dalla parte del sole; pedicelli robusti. Succo denso ma non pastoso, sapore dolce, aromatico (Marzotto)*" (Tamaro, 1915).

La descrizione del Tamaro, desunta dal Marzotto, è veramente molto precisa e corrisponde perfettamente a quanto riscontrato nelle accessioni valutate per la scheda tecnica. La foglia viene indicata come trilobata, ma la rappresentazione grafica mostra chiaramente la presenza di seni laterali inferiori appena accennati.

Il volume sulle uve da tavola del Pirovano colloca l'Angiola tra quelle a maturazione in terza epoca, adatte alla conservazione invernale e alla potatura corta, nonché soggette all'oidio. Segue una descrizione e quest'ultima considerazione: "... è una delle più belle, dolci e rustiche uve da serbo, assai diffusa nelle colline bolognesi; merita di essere portata ovunque" (Pirovano, 1925).

Sul volume "La viticoltura modenese e la fillossera" del Ghetti si trova scritto: "In alcuni comuni della zona collinare (Savignano, Vignola, Guiglia) vengono coltivati vitigni di uve da tavola, oggetto di esportazione, quali il Negretto, il Pagadebiti e l'Angela" (Ghetti, 1926).

Un'indagine del Ministero dell'Agricoltura del 1934 documenta che l'Angela non era coltivata solo a Bologna, ma anche nelle province di Modena e Parma, dove era stata sperimentata con successo nelle prime fasi della ricostruzione post-fillosserica. In merito al Bolognese viene riportato che: "L'Angela ha una tradizione più recente della Paradisa e si raccomanda, oltre che per le doti di serbevolezza che l'accreditano sui mercati locali, anche per l'abbondante fecondità" (AA.VV., 1934).

Il Marzotto, poi, la indica come "una magnifica uva che ha molti requisiti per la buona conservazione ed è una varietà molto bella e pregiata per il commercio di esportazione" (Marzotto, 1935).

Zerbini, in uno studio sulle uve da tavola in Emilia, riferisce dello sviluppo di questo tipo di coltura dopo la crisi agricola post-unitaria, anche se vitigni da mensa erano storicamente presenti nell'area: "Anche prima, ... si avevano in coltura vitigni per uve da mensa, ma ciò era in servizio delle famiglie e dei mercati locali, cioè per il consumo immediato (Lugliatica, Moscati ecc.) e per le uve propriamente da serbo, specialmente l'Angiola e la Paradisa o Baccarina". Viene poi riportata una tabella statistica che indica le superfici coltivate con le principali cultivar da mensa: l'Angela è presente in coltura specializzata su 77 ettari nel Bolognese, 15 a Modena, e alcuni ettari nel Ferrarese (Zerbini, 1943).

Nel secondo Dopoguerra, il dott. Elvio Consolani riporta una produzione di uve da mensa nel Bolognese che si aggira intorno ai 15-20 mila quintali (anni 1946-47) e individua le seguenti percentuali di diffusione per i principali vitigni: "Chasselas dorè 50%, Angela 5%, Regina 5%, Paradisa 1%, Pagadebiti 0,5%, Italia 1%, Altre 1%, Negretto 37%". Dell'Angela, inoltre, dice che "Va ben difesa contro gli attacchi crittogamici ai quali è sensibile. Resiste bene però al marciume ed è molto indicata per la conservazione. È estesa nel Bolognese ove gode largo credito anche per la sua duplice funzione, da tavola e da vino": viene esplicitamente dichiarata la duplice attitudine di questo vitigno (AA.VV., 1948).

Nel "Trattato di viticoltura" del Manaresi l'uva Angela viene descritta come una "varietà dotata di particolari attitudini a non perdere la naturale freschezza, per periodi più o meno lunghi, quando viene staccata dalla pianta" (Manaresi, 1951). Con la decadenza del mercato delle uve da mensa per le aree settentrionali d'Italia, anche l'Angela ha iniziato la sua decrescita e nel 1990 ne sono stati censiti soltanto 13,78 ettari in Emilia-Romagna, passati poi a 8 nel 2000 (14 ha in Italia).

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Emilia-Romagna, con particolare riferimento al Bolognese.

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

AA.VV. (1948) – Atti del Congresso Nazionale Viticolo. V Mostra Nazionale della Uve da Tavola. Piacenza 18-19-20 settembre 1948. Stabilimento Tipografico E. Rebecchi e figli, Piacenza.

Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825.

Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.

Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Ed. Alfa, Bologna.

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

Manzoni G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati.









- Marescalchi A., Dalmasso G. (1931-'37) – Storia della vite e del vino in Italia. Ed. Gualdoni, Milano.
- Marzotto N. (1935) – Uve da mensa: descrizione di varietà, con speciale studio sull'accertamento, nomenclatura, e sinonimia di molti vitigni sino ad ora non bene identificati. Tipografia commerciale editrice, Vicenza.
- Ministero dell'agricoltura e delle foreste (1934) – Contributo ad una indagine sulle zone di produzione delle uve da tavola. In: "Nuovi annali dell'agricoltura". Istituto Poligrafico dello Stato, Roma.
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Hoepli, Milano.
- Pirovano A. (1925) – Uve da tavola. Loro coltivazione-difesa dalle malattie-conservazione invernale. Milano.
- Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Tamaro D. (1915) – Uve da tavola. Ulrico Hoepli, editore-libraio della Real casa, Milano.
- Tanara V. (1644) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia.
- Zerbini L. (1943) – Le uve da tavola nell'Emilia. Tipografia Paolo Cuppini, Bologna.


#### NOTE





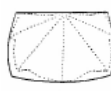

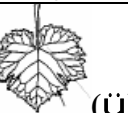
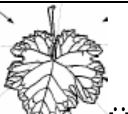
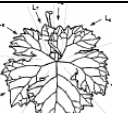

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

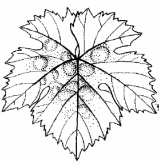


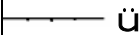



















\*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIABA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.




**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.















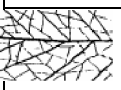

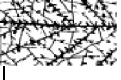
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )	ü	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
			5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
	5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
ü	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)	ü	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
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 (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
ü	1 – Verde (Silvaner)	ü	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)		

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








<b>FOGLIA ADULTA.</b> Osservazioni tra le fasi di allegazione 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)	
<b>4ü</b>		3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)	 <b>ü</b>	2 – Cuneiforme (Merlot)
	<b>ü</b>	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)	<b>ü</b>	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)	
 <b>(ü)</b>	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)	
 <b>ü</b>	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)
	Ü3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	Ü5 – 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 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, 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)		




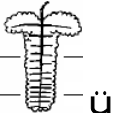

	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
ü	1 – Assenti (Chasselas dorato)	ü	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, 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)	ü	
 (ü)	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V ( <i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno ( <i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
ü	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)	 ü	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
 ü	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)
ü	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	ü	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
(ü)	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)		

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)
		Ü	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)
Ü	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	Ü	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant' Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
Ü	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	Ü	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)	Ü	7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)

	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
ü	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	ü	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
ü	1 – Nessuno (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)

<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
<b>OIV 801</b>	VVS2	129 129	<b>OIV 802</b>	VVMD5	222 228
<b>OIV 803</b>	VVMD7	244 244	<b>OIV 804</b>	VVMD27	180 182
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	192 202	<b>OIV 806</b>	VrZAG79	244 248
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germogliamento medio-precoce (I-II decade di aprile), fioritura media (1-15 giugno), invaiatura media (15-31 agosto) e maturazione a fine settembre-primi di ottobre (L, O).					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno mediamente vigoroso e con produzione buona e regolare. Presenta 1 o 2 infiorescenze per germoglio; la fertilità della prima gemma è bassa (20-30%) e aumenta nelle gemme successive mostrando i livelli migliori alla 3° e 4° gemma (65-75%). Veniva impiegata principalmente come uva da tavola e da serbo, quindi si presume avesse buone caratteristiche di commerciabilità, per lo meno atte a soddisfare le esigenze dei mercati locali (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)					
Sembra abbastanza sensibile alle principali crittogame, specie all'oidio, mentre è tollerante nei confronti del marciume (L).					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Non si hanno molte indicazioni sul vino, poiché veniva utilizzata per lo più da mensa e ora è praticamente in via di estinzione nella nostra regione. Si dice producesse “un vino dolce e frizzante”, quindi è presumibile che si ottenesse un vino non molto alcolico, poco acido, neutro (L).					
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>					

**Foglia.** Da media a medio-piccola, cuneiforme, con 3 o 5 lobi, anche se i seni laterali inferiori sono spesso appena accennati. Seno peziolare a “graffa” (talora anche a V), tendenzialmente molto aperto o aperto. Seni laterali superiori a parentesi graffa, mediamente profondi e con lobi da leggermente sovrapposti a sovrapposti. La pagina inferiore è praticamente glabra e anche sulle nervature principali i peli dritti sono quasi del tutto assenti. I denti sono a lati convessi.

**Grappolo.** Il grappolo è medio-piccolo (circa 200-250 g), tendenzialmente cilindrico o ad imbuto, con lunghezza tra i 15-20 cm e spesso con un paio di ali. L’acino è abbastanza grosso, con buccia pruinosa di colore verde-giallo e polpa molle.