



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

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**LAMBRUSCO BARGHI N. RER V 045 (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> LAMBRUSCO BARGHI N.	<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 404	
<b>Sinonimi accertati:</b> Barghi, Bardi		
<b>Sinonimie errate:</b> Lambrusco di Corbelli (=Lambrusco di Rivalta=Lambrusco fiorentino; Casali, 1915)		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda Peri Luigi – Quattro Castella (RE)	36	2004
2) Azienda Cantarelli Valter – Reggio Emilia	60	2009
3) Azienda Del Bue Massimo – Reggio Emilia	300	2009
4) Istituto d'Istruzione Superiore "A. Zanelli" – Reggio Emilia	9	2004
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Istituto d'Istruzione Superiore "A. Zanelli" Reggio Emilia		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



**Foglia**



**Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Barghi è probabilmente una denominazione relativamente recente visto che la prima descrizione significativa di un vitigno che porta questo nome è del 1992: “*Di origine sconosciuta, pare coltivato per la prima volta ai primi dell’800 nella proprietà del conte Corbelli a Rivalta ed in una azienda di Castelnuovo sotto. Foglia: lembo di grandi dimensioni e notevole spessore, seni profondi. Grappolo: di forma piramidale e dimensione medio-grossa è spesso composto (alato). Gli acini blu-neri subovalari hanno buccia spessa per cui si ha un basso rendimento in mosto. Giudizio: vitigno molto vigoroso e produttivo, resiste all’oidio. Fornisce mosti ricchi di zucchero, di gusto armonico e di colore rosso vivo anche sugli orli*” (Rinaldi e Valli, 1992). Tra l’altro gli autori ripropongono la sinonimia tra Barghi e Lambrusco di Rivalta o di Corbelli, già paventata da Franceschini e Premuda nel 1922 e da Pietro Fornaciari nel 1924. Questi ultimi autori localizzano il Lambrusco di Corbelli nella zona di Rivalta, dove pare fosse coltivato in maniera quasi esclusiva.

La descrizione di Rinaldi e Valli, però non si attaglia al Lambrusco Barghi che è stato iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, che ha una foglia media o medio-piccola, tomentosa e con lobi poco incisi, che ricorda maggiormente la descrizione del Lambrusco di Rivalta fatta dal Molon: “*Foglie decisamente trilobate, solo qualche rara foglia, con accenno ai seni inferiori: seni superiori non molto grandi né profondi, aperti; seno peziolare pure aperto ad U; pagina inferiore morbida, con abbondante tomento lanoso; picciuolo più lungo della nervatura mediana, un po’ striato di rosso-sbiadito, lamina in autunno chiazzata di rosso-scuro. Grappolo semplice o bipartito, sciolto, piccolo, con molti acini abortiti; rafe erbaceo; pedicelli un po’ sottili; acino sferico, nero-bluastrò, di media grandezza, pruinoso; buccia sottile; polpa vinosa*” (Molon, 1906).

D’altra parte, secondo le testimonianze di alcuni viticoltori reggiani, il Lambrusco Barghi e il Lambrusco di Corbelli (recentemente identificato anche geneticamente, Meglioraldi *et al.*, 2013) erano coltivati nella stessa zona, compresa tra Rivalta, Canali di Reggio Emilia e Albinea, e potevano addirittura essere compresenti nello stesso vigneto. Rimane pertanto il dubbio se fosse il Barghi piuttosto che il Lambrusco di Corbelli, quel “Lambrusco di Rivalta” (o anche Lambrusco di Firenze) citato fin dal 1891 da Augusto Pizzi (Pizzi, 1892; Bellocchi, 1982) e da altri autori.

Sta di fatto, poi, che ad oggi il Lambrusco Barghi ha una distribuzione sul territorio reggiano molto più ampia del Lambrusco di Corbelli. La varietà è ben conosciuta ed apprezzata da numerosi viticoltori che lo chiamano popolarmente anche “Bardi” o solo “Barghi”.

Un’ipotesi sulla diffusione del Lambrusco di Rivalta nel reggiano ci viene dall’ampelografia del Molon, in cui si legge: “*Questo vitigno, se non andiamo errati, dovrebbe provenire da Rivalta Trebbia, che porta ora il nome di Gazzola (prov. di Piacenza), e ci fu gentilmente inviato dal professor Sernagiotto, che nel 1896 era insegnante nella R. Scuola di Reggio Emilia*” (Molon, 1906).

Il sinonimo indicato dal Pizzi, ovvero Lambrusco di Firenze, e la denominazione popolare di “Bardi”, farebbe pensare anche ad una possibile introduzione dalla Toscana, comunque a fine ‘800 era uno dei vitigni principali della provincia di Reggio Emilia ed in particolare dell’area di Rivalta e Castelnuovo di Sotto, dove era stato introdotto e diffuso dal conte Corbelli.

Malgrado venisse considerata una varietà interessante per la tolleranza alla Botrite, per la ricchezza di colore e di zuccheri delle uve e per l’armonia gustativa del vino, venne abbandonata poiché la buccia spessa non consentiva di avere rese elevate in mosto.

Oggi è presente su modeste superfici in diversi vigneti di tutta la provincia di Reggio Emilia.

Nel 2007 la varietà è stata iscritta, con il nome di Lambrusco Barghi, nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite e successivamente è stata ammessa all’elenco dei vitigni idonei alla coltivazione in Emilia Romagna (*Atto dirigit. 2008, APV/08/147521; Del. 192/08*).

Il Lambrusco Barghi è stato inserito anche nella base ampelografica della DOC Reggiano Lambrusco e può costituire fino all’85% delle uve (*DM del 25-05-2009, GU del 15-06-2009*).

Il Censimento del 2010 registrava la presenza di una superficie coltivata a Lambrusco Barghi in Emilia-Romagna pari a 0,6300 ettari, che sono arrivati a 3,8613 nel 2020.

#### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Provincia di Reggio Emilia

#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

Bellocchi U. (1982) – Reggio Emilia, La provincia “Lambrusca”. Tecnostampa, Reggio Emilia.

Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A. (2005) – Genetic characterization of endangered grape cultivars of Reggio Emilia province. *American Journal Enology and Viticulture*, vol. 56, n. 4.

Casali C. (1915) – I nomi delle piante nel dialetto reggiano. *Atti del Consorzio Agricolo di Reggio nell’Emilia*, anno 1, n. 1. Tipografia Bondavalli, Reggio Emilia.

Fornaciari P. (1924) – La viticoltura reggiana nei confronti dell’Ancellotta. Tesi di Laurea.

Franceschini A., Premuda V. (1922) – L’organizzazione della produzione. *Il contadino*, Giugno.

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.

Molon G. (1906) – *Ampelografia*. Ed. Hoepli, Milano.

Pizzi A. (1892) – Studi sulle uve e sui mosti della provincia di Reggio Emilia. *Bollettino del Comizio Agrario* n. 7. Reggio Emilia.

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

Schneider A., Torello Marinoni D. (2003) – Analisi con marcatori microsatelliti di vitigni autoctoni della provincia di Reggio Emilia. *Convegno “Recupero e valorizzazione di vitigni autoctoni”*, Correggio (RE), 12 Dicembre 2003.

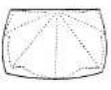
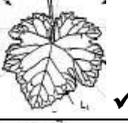
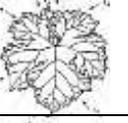
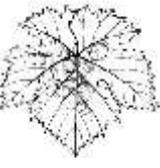
#### **NOTE**

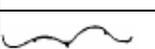
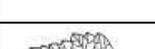
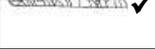
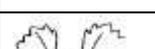
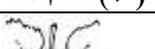
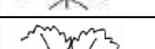
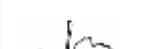
**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

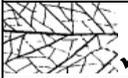
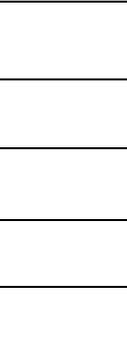
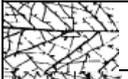
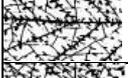
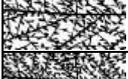
\*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

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

OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )	✓	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)		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)
✓4	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 (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 (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 (Chasselas ciutat)		

**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 ( $\leq 80$ 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		

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 ( $\leq 8$ 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)		
	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)

<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
<b>OIV 801</b>	VVS2	144 152	<b>OIV 802</b>	VVMD5	225 239
<b>OIV 803</b>	VVMD7	233 257	<b>OIV 804</b>	VVMD27	184 193
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	192 204	<b>OIV 806</b>	VrZAG79	250 250
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il germogliamento si manifesta mediamente nella prima decade di Aprile, la fioritura nella prima decade di Giugno, invaia nella seconda decade di Agosto e matura a fine Settembre (O, L).					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
La fertilità reale del vitigno presenta valori medi di 1,6 grappoli per gemma lasciata. La vigoria è medio-elevata e la produttività buona e costante (O, 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)					
Buona tolleranza alla Botrite, anche in virtù della buccia piuttosto spessa (O, L, A). Sembra abbastanza tollerante anche all'oidio (L).					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino. Produce un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, che all'olfatto sprigiona note speziate e fruttate (more, lamponi e ciliegia) con media intensità. Al gusto si presenta pieno, sapido, mediamente acido, poco astringente, armonico ed equilibrato.					
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>					
<p><b>Foglia.</b> Da media a medio-piccola, apparentemente pentagonale, ma più spesso cuneiforme, pentalobata, ma con seni laterali poco profondi, specie quelli inferiori. Seno peziolare con base a V, da poco aperto a chiuso, raramente con un dente. Seni laterali superiori a parentesi graffa, aperti, ma anche chiusi e talora pure con lembi leggermente sovrapposti. Denti a lati convessi, non molto pronunciati. Lembo piano, con pagina superiore piuttosto bollosa e inferiore con una densità elevata di peli coricati tra le nervature. I peli eretti sulle nervature sono assenti o rarissimi.</p> <p><b>Grappolo.</b> Grappolo conico, da medio a spargolo, di media lunghezza, piccolo. Acino sferoidale, con buccia di colore blu-nero, pruina da media ad elevata e polpa molle e incolore.</p>					