
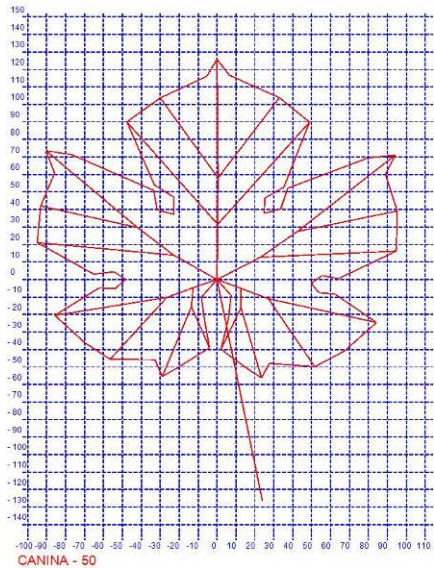


SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

CANINA NERA RER V001

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: CANINA NERA		Codice iscrizione Registro nazionale: 050
Sinonimi accertati: Canina, Canèna, Cannina		
Sinonimie errate: Cagnina, Terrano, Canaiolo, C. nero, C. toscano, Canino, Canino toscano		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Canèna (Ravennate)		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 02/07/2014
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda agricola in Russi (RA)	50 circa	1998
2) Azienda agricola in Cotignola (RA)	100 circa	1960 circa
3) ASTRA Innovazione s.r.l. – Faenza (RA)	12	2007
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale duplicato dalla collezione 1972 e nuova accessione da Russi</i>)		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nel Dizionario Etimologico Italiano (Battisti e Alessio, 1950) si legge, a proposito della rosa canina, che il termine “*Can•nus come aggettivo di fitonimi, per es. •va can•na, ricorre nella traduzione di Oribasio (VI sec.)*”: in questa accezione, quindi, si dovrebbe intendere come “bastardo, selvatico, di qualità inferiore” e non come indicano alcuni autori “relativo a cane”. Segue questa teoria anche il più importante studioso della lingua romagnola, l’austriaco Friedrich Schürr, che in un suo studio scrive: “*Canena invece significa sempre uva nera e il vitigno che la produce, e si traduce dal Morri e dal Mattioli col toscano canajuola. La corretta forma toscana è però cannaiuola, diminutivo di cannaio = graticcio di canne, sul quale si mettono le frutta a seccare. L’uva «canena» e il suo prodotto, il vino, non hanno dunque niente a che fare con un etimo «cane» ma piuttosto con «canna», cioè col modo speciale di piantare i vitigni ossia le viti che si usa nella pianura romagnola. Si tratta di «viti disposte in fila» (Morri), ossia di un «diritto e lungo filare di viti legate insieme con pali e pertiche» (Mattioli) o piuttosto canne, filare che forma una specie di siepe (la lazera < laquearia, lacciaia, così a Faenza, Forlì, Cesena) attorno ai campi*” (Schürr, 2003).

Con termine Canina o Canèna, si devono intendere sia il vitigno oggetto della scheda che un tipo di vino (Canèna nova) tipico della tradizione contadina della bassa Romagna, da non confondere con la “Cagnina” che si ottiene a partire dal vitigno Terrano o Refosco. Il vino Canèna nova, tradizionalmente preparato per la Fiera che si tiene a Russi, dal 1876, nella terza domenica di settembre, deriva da un uvaggio composto per almeno il 50% dal vitigno Canina nera e per il resto da una serie di uve a maturazione abbastanza precoce (Marzemino, Ancellotta, Cornacchia, Romanino, uve da colore, tinturie, ecc.).

Anche lo studioso Giovanni Manzoni, facendo una sintesi delle notizie reperite su vari documenti antichi in merito alle uve e ai vini di Romagna, evidenzia la confusione tra Canina e Cagnina: “*Canina detta anche Canaiola, Canucula, Canica. Uva nera scadentissima che dà un pessimo vino rosso di sapore secco e leggero, richiesto egualmente fin dal Medio Evo sia dai commercianti che dai privati e bevuto in gran quantità nelle osterie specialmente della bassa Romagna. Questo vitigno era molto coltivato nel Ravennate e il vino, tagliato ad arte, veniva venduto ai «palati facili» sotto il falso nome di cagnina. Oggi si va tentando, specialmente nelle campagne di Russi e di S. Alberto di riportare in auge questa varietà cara a molti sostenitori del folklore romagnolo*” (Manzoni, 1977).

Anche se è difficile spingersi alle origini di questo vitigno, vi sono comunque tracce documentali precise della sua coltivazione nella “bassa Romagna” almeno dal 1800.

Esce nel 1809 uno scritto del medico ravennate Gaetano Grassetti, che così scrive: “*Il suolo Ravennate produce diverse spezie di Uve. Le più comuni sono la Cannina, il Trebbiano, l’Albana, la Cagnina & c. I vini che si spremono dalle medesime non hanno tutti la stessa generosità, né tutti sono ugualmente graditi al palato, e dotati di ugual dose di materia zuccherina. Nella generalità però si può affermare che non abbondino di materia spiritosa; né tampoco è da credere che ne sieno così sprovveduti, com’altri asserisce. Parmi anzi, che rispetto a questa essenziale qualità de’ Vini, sieno temprati per modo, che assai bene si confacciano alla sanità de’ corpi umani*”. Come medico, poi, ha osservato più volte che: “*in parecchj di que’ morbi, che nascono da*

diatesi astenica in particolar modo molesta allo stomaco, il vino Ravennate e massime la Cannina opera effetti meravigliosi, ed è da malati stessi desiderato a preferenza di qualunque altro vino che dicesi di Monte” (Grasseti, 1809).

La Canina poi è protagonista di diversi componimenti poetici, come il ditirambo “Il Bacco in Romagna”, scritto dall’Abate Piolanti nel 1818 in occasione delle nozze del Conte Girolamo Saffi di Forlì, in cui si legge un elogio della Canina di Ravenna, unitamente ad altri vini della Romagna.

Nel 1836 è la volta del “Brindisi ad un esimio bevitore” del ravennate Jacopo Landoni: “... *di bere non agogna/ lo Sciampagna, od il Borgogna, ma al palato suo combina/ l’adorabile Cannina*” (Landoni, 1836).

Come si può notare, queste fonti romagnole dell’Ottocento utilizzano di preferenza il termine “cannina”, che richiama “canna” piuttosto che “cane”.

Nel 1839, anche Gallesio riporta, nei suoi “giornali dei viaggi”, della presenza in Romagna della Canina nelle due tipologie a raspo verde e rosso (Baldini, 1995).

Antonio Targioni Tozzetti cita un’Uva Canina, che si può identificare con la Canina nera coltivata in Romagna e in Toscana (Targioni Tozzetti, 1858).

Nel fascicolo X del *Bullettino Ampelografico* si legge: “*La canina di Ravenna e di Lugo è identica alla canina della provincia di Forlì. È vitigno rinomato specialmente della bassa Romagna; dà vino ben tannato, pregevole da pasto, ed ottima si giudicò la canina esposta fra i vini preparati con una sola qualità di uva dall’egregio dott. Giovanni Gambi di Ravenna. Ora nelle Marche, ove difettano buone vite adatte pei terreni sciolti prossimi al mare, si studierà di diffondere la canina sì bene acconcia a tale scopo. Si distinguono due sotto varietà di canina, cioè la canina dal raspo verde perché ha nel grappolo il raspo verde e gli acini più grossi della canina dal raspo rosso, così dall’altra volgarmente distinta, perché ha il raspo macchiato di rosso e gli acini meno grossi, ma sempre rotondi, a buccia piuttosto tenera, nerastra, ricoperta di velo cereo, a polpa carnosa dolce astringente. La canina dal raspo verde è ormai spregiata e proscritta dagli intelligenti viticoltori di Ravenna, le cui simpatie ed amorevoli cure tutte si rivolgono giustamente alla canina dal raspo rosso*” (Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio, 1876).

Sempre di fine Ottocento sono le relazioni di alcuni studiosi locali a supporto della cosiddetta Inchiesta Jacini, che testimoniano la diffusione della Canina sul territorio. Il Ghetti scrive: “*La vite è tra le colture più importanti: le qualità migliori prevalenti sono l’Aleatico, il Sangiovese, l’Albana, il Trebbiano, la Canina*” (Casadio, 1999). Mentre nella memoria dell’ing. Luigi Biffi, troviamo una tabella delle varietà coltivate nel circondario di Faenza e tra quelle più coltivate troviamo la Canina (in italiano Canina), rassomigliante a quella di Ravenna e Forlì (Biffi, 1880).

Nel Novecento, il Marzotto sembra riprendere i lavori del Ministero in merito alla Canina di Ravenna, di cui scrive: “*La Canina è vitigno rinomato specialmente della bassa Romagna; dà vino ben tannato, pregevole da pasto; fu giudicato ottimo il vino prodotto anche con la sola Canina*” (Marzotto, 1925).

Riferisce, anche lui, che ve ne sono due varietà, uno a raspo rosso, che è la migliore, e una a raspo verde, come poi ribadirà anche il prof. Dotti: “... *Se ne conoscono due varietà: 1. Canina a raspo rosso; 2. Canina a raspo verde; e la più pregiata è quella a raspo rosso. La Canina è un vitigno a tralci molto sottili e rossi, foglie espanse che hanno la caratteristica (a differenza dell’Uva d’oro e del Trebbiano) di arrossare di un rosso paonazzo in autunno prima di cadere. Il grappolo è alato, corto, con acini grossi e tondi e con buccia sottile. Fiorisce prima del Trebbiano e l’Uva d’oro e per questo va soggetta spesso ai danni della brina. Essa è molto produttiva, ma l’alternanza di produzione è piuttosto un difetto rilevante. Matura in prima epoca e precisamente prima del Trebbiano e Uva d’oro, ma la maturazione non è simultanea per cui la raccolta conviene sia fatta in più volte. I grappoli che sono alla testata della bilancia maturano molto prima che quelli infrascati perché il sole ne accelera molto i processi di maturazione. La resa in vino è abbondante*” (Dotti, 1927).

Prosegue poi a parlare del vino Canina in questi termini: “... *è un vino mediocre, di scarso consumo, secco, liscio (poco acido volatile, poco tannino e povertà di alcool). La sua mancanza di colore e la mediocre conservabilità concorrono assieme ai difetti ora elencati, a farlo un vino di poco credito per cui si preferisce spesso vinificarlo assieme a vinacce di uve molto colorate o meglio a farne tagli con vini meridionali o di qualche vitigno della nostra pianura come Fogarina, Raboso, Ancellotta, Tinturia, ecc.*” (Dotti, 1927).

Sempre nel 1927, in un articolo del *Georgicus* si legge: “*All’Uva d’oro segue la Canina (n.d.r. come diffusione), rappresentata più notevolmente nei comuni di Cotignola e Ravenna, meno in quelli di Bagnacavallo, Fusignano e Lugo. Si conoscono le varietà a raspo rosso o a raspo verde, più rappresentata la prima. Malgrado la Canina dia prodotto abbondante, va perdendo importanza per la alternanza della*

produzione e per la mancata simultaneità di maturazione dei grappoli. La Canina dà vino povero di alcool, povero di tannino e di acidità volatile, secco, senza doti brillanti di colore, mediocrementemente serbevole”.

In tempi più recenti, Luigi Veronelli, sulla guida “I vini d’Italia” realizzata nel 1961, per la provincia di Ravenna cita i vini Albana, Canina, Sangiovese, Trebbiano e Filtrati bianchi di Romagna, e alla voce Canina riporta: “*Colore rosso granato, odore vinoso. Sapore secco, franco, neutro, leggero. Tenore d’alcool 8-9°, acidità totale 7%. Simpatico vino da pasto. Servirlo a temperatura ambiente. Faenza, Lugo, Russi*”.

Dolcini *et al.*, a metà degli anni ’60 del Novecento, così riferiscono in merito alla Canina: “*È un vecchio e caratteristico vitigno, di origine sconosciuta, coltivato nella bassa Romagna. La «Canèna» dava il vino dell’ormai scomparsa «osteria romagnola» dei tempi del Passatore e di Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini)... La sua uva dà un vino molto leggero, da pasto, apprezzato dai bevitori locali. Il dott. Mario Neri di Imola, entusiasta della «Canèna» tanto da chiamarla l’«Aramon» della Romagna, ne consiglia la vinificazione della prima raccolta con il «Merlot» che ne aumenta il grado alcolico, mentre le ultime si amalgamano bene con l’«Uva d’oro»*”. Riferiscono, poi, che questo vitigno, nonostante si stiano facendo nuovi impianti, ha perso molta della sua importanza (Dolcini *et al.*, 1967).

D’altra parte, soprattutto la scalarità di maturazione di quest’uva, ha portato ad un lento ed inesorabile declino: il Censimento dell’agricoltura del 2000 rilevava 67 ettari di Canina nera coltivati in Italia, di cui 66 in Emilia-Romagna. Purtroppo molti di questi ettari sono scomparsi nel corso della ristrutturazione vigneti seguita alla OCM vino del 1999 e al Censimento del 2010 sono risultati 15,24 ettari di Canina nera in Emilia-Romagna. Nel 2003, il Comune di Russi (RA) ha promosso un progetto finalizzato al recupero e alla valorizzazione della Canena, un vino della tradizione locale realizzato con almeno un 50% di uve Canina nera.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La pianura ravennate e forlivese. In particolare i comuni di Russi, Cotignola e Bagnacavallo.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO









- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Battisti C., Alessio G. (1950) – Dizionario Etimologico Italiano. G. Barbera Editore, Firenze.
- Biffi L. (1880) – Memoria intorno alle condizioni dell’agricoltura e della classe agricola nel Circondario di Faenza. Dalla tipografia di Pietro Conti, Faenza (RA).
- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d’Italia. Edagricole, Bologna.
- Casadio C. (1999) - L’agricoltura faentina ai tempi di Oriani : la memoria inedita dell’Inchiesta agraria Jacini di Domenico Ghetti (1879). In: I Quaderni del Cardello, n. 9. Longo Editore, Ravenna.
- Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Alfa Editore, Bologna.
- Dotti F. (1927) – La viticoltura e l’enologia nell’Agro Lughese. Il Congresso nazionale di frutticoltura, Lugo. Giornata del vino. Società tipo-editrice ravennate e mutinati, Ravenna.
- Fontana M. (2003) - Alla riscoperta della Canèna, un “rosso” dei nostri nonni. Agricoltura n.12.
- Georgicus (1927) – Viti e vini della Romagna. Numero speciale dedicato alla Romagna rurale. L’Italia Agricola n. 12, 797-809.
- Grassetti G. (1809) – Dell’aria ravennate. Dai torchj di Antonio Roveri, Ravenna.
- Landoni J. (1836) – Passatempo satirici/di Jacopo Landoni ravennate. Ravenna presso Antonio Roveri e figli.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
- Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo X. Tipografia eredi Botta, Roma.
- Piolanti G. (1818) – Il Bacco in Romagna. Ditirambo dell’abate Giuseppe Piolanti offerto dal medesimo al signor conte Girolamo Saffi e alla signora Mariuccia Romagnoli ambo di Forlì nel giorno delle acclamatissime loro nozze concluse nell’autunno del 1818. Faenza: presso Montanari e Marabini.
- Schürr F. (2003) – Sui nomi dei vitigni romagnoli. La ludla n. 5.
- Targioni Tozzetti A. (1858) – Dizionario botanico italiano. P. Guglielmo Piatti, Firenze.
- Veronelli L. (1961) – I Vini d’Italia. Canesi editore, Roma.


NOTE





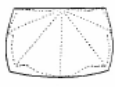


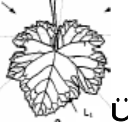


DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)


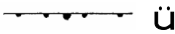










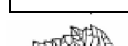




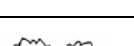
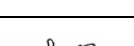
*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari





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>)	ü	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)
ü	3 – Bassa (Grenache, Moscato bianco)	ü	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
ü	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)	ü	
	5 – Rosso (Mourvedre)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 ^a foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 ^a foglia)
	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
ü	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)	ü	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)		

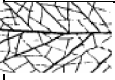









	<p>4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit B., Lambrusco di Sorbara N., Ohañez B., Kober 5 BB)</p>		
---	---	--	--

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli			
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 ü	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)	 ü	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)
 ü	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)	ü	3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
 ü	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)			
	Ü 5 – Medie (Trebiano 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	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)	
	2 – A V (Pinota, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)	
	3 – Involuto (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		Ü	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)	Ü	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera Merlot)	
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatia, 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, Ciliegolo)	
	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)	


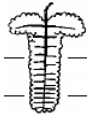





	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
ü	1 – Assenti (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
	Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)	 ü(talora)	A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
 ü	Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	Molto sovrapposti (Clairette)		
	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)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)	 ü	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)
 ü	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		ü 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		
	Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	Poco profondi (Gamay)		
 ü	Medi (Merlot, Barbera)		
	Profondi (Primitivo)		
	Molto profondi (Chasselat cioutat)		









GRAPPOLO. Osservazioni a maturazione. 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)		ü 5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
ü	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		ü 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)
 ü	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)	 ü	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)
 ü	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)	ü	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
		ü	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 a maturazione. 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 - Bioversity -	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV Bioversity	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: Zibibbo)
	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)

 ü	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)	ü	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
ü	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)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		
	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)

MARCATORI MOLECOLARI

OIV 801	VVS2	135 145	OIV 802	VVMD5	226 228
OIV 803	VVMD7	247 247	OIV 804	VVMD27	181 181
OIV 805	VrZAG62	195 205	OIV 806	VrZAG79	251 259

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Presenta epoca di germogliamento, fioritura e maturazione medi, mentre l'invasatura è tardiva (A, L).

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Presenta scalarità di maturazione e alternanza di produzione (O, A, L).

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)

Sensibile a peronospora e botrite, meno all'oidio (O, A, L). Sensibile alle gelate tardive (L).
Predilige la potatura lunga (O, A).

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Viene normalmente impiegata in uvaggio per la produzione della "Canèna nova" di Russi e talora anche in purezza, originando vini leggeri da consumare giovani (O, A, L).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE

Foglia. Medio-piccola, cuneiforme, con 5 o 7 lobi, seno peziolare con base a V, aperto, ma talora anche chiuso. Seni laterali superiori con base a parentesi graffa e, talora, anche a U, con lembi leggermente sovrapposti. Denti a lati convessi. Lembo contorto, con pagina superiore mediamente bollosa e con nervature principali pigmentate fino alla prima biforcazione. Pagina inferiore con tomento coricato mediamente denso e nervature principali ricoperte di peli eretti con elevata densità.

Grappolo. Conico, con una o due ali, medio-grande, da medio a compatto, con buccia di colore blu-nero, mediamente pruinosa, e polpa molle, non colorata.