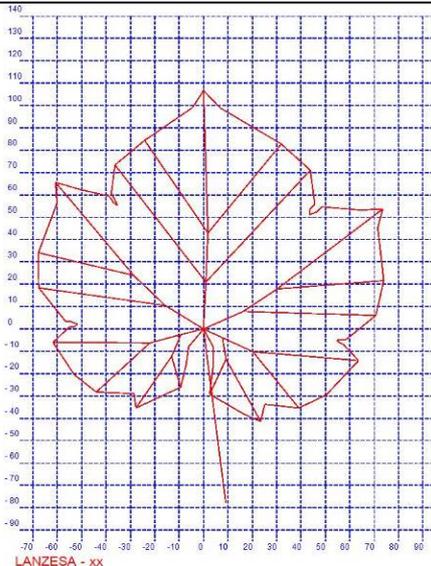


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

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

**LANZESA RER V004**

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> LANZESA		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 452
<b>Sinonimi accertati:</b> Lanzosa, Ranzese		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Lanzès, Ranzes ( <i>Ravennate</i> )		
<b>Rischio di erosione:</b> ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 09/04/2014
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda Agricola in località Russi (RA)	200	2000
2) Azienda Terre Naldi, Faenza (RA)	52	1998-2000
3) Azienda in località Fusignano (RA)	1	Centenaria
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA ( <i>Materiale duplicato dalla collezione 1972</i> )		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



**Foglia**



**Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Questa varietà doveva avere una certa diffusione nell'Ottocento, visto che viene citata dal Morri nel suo "Vocabolario romagnolo-italiano" del 1840 (Lanzesa), anche se non ne conosce il corrispondente termine italiano (Morri, 1840).

Il conte Gallesio, nel resoconto dei suoi viaggi in Romagna del 1839 (Baldini, 1995), cita tra le uve del faentino la "Lanzosa, la più stimata pel vino; grappoli oblonghi, spargoli, ad acini tondi, verdognoli, piccioli: fa vino asciutto". Inoltre, presso il casino di caccia del Conte Tampieri di Solarolo riscontra un'uva "Bianchina", detta Lanzesa a Faenza.

Più tardi De Bosis la descrive dettagliatamente nel fascicolo V del *Bullettino Ampelografico*: "Tralcio cannella-chiaro punteggiato, con internodi da 6 a 12 centimetri. Foglia piuttosto grande, sopra glabra, sotto aracnoideo-tomentosa, largamente cordata, quinquelobata a lobi irregolari ed acuti; gli inferiori per lo più appena marcati; i superiori divisi da seni ovato-bislungi, a denti disuguali acuti, col picciuolo poco più breve della nervatura mediana verde-rossiccio. Grappolo obovato di 2 decimetri alquanto serrato, a peduncolo breve, a pedicelli lunghi 5 millimetri, piuttosto grossi, verdi, con acini il triplo, circa, più lunghi dei pedicelli, subrotondi, a buccia verde-gialliccia sub-glaucosa sottile, quasi trasparente a polpa dolcigna. I vinacioli non differiscono sensibilmente da quelli del trebbiano, se non pel colore più chiaro ed alquanto più grandi" (AA.VV., 1876)

Le osservazioni di De Bosis lo portano ad affermare che la Lanzesa è "simile al Biancone di Cesena e al Pecorino della provincia di Ancona". I risultati delle analisi isoenzimatiche hanno escluso la sinonimia con Pecorino (GPI 8 – PGM 4), mentre hanno dimostrato che nel gruppo che presenta gli stessi isoenzimi di Lanzesa (GPI 2 – PGM 1) compare anche il vitigno Biancone. Tuttavia è difficile pensare che il Biancone di Cesena possa essere la stessa varietà attualmente iscritta al Registro Nazionale e coltivata soprattutto in Toscana, dove è nota anche come Biancone di Portoferraio o Pagadebiti di Portoferraio. Considerate queste ultime sinonimie si può ipotizzare che il Biancone di Cesena osservato da De Bosis fosse il Pagadebito gentile, che peraltro ha presentato un pattern isoenzimatico diverso da Lanzesa (Fontana et al., 2006).

Nella relazione della Commissione Ampelografica di Ravenna per gli anni 1876 e 1877, vengono riportati i risultati di analisi relative alle uve Lanzesa, provenienti da vigneti di "sottocolle argilloso", situati nella zona di Faenza (AA.VV., 1879).

Nell'Ampelografia dei vitigni romagnoli del Bazzocchi viene indicata la varietà Ranzese, la cui descrizione ci riporta alla Lanzesa: "Vitigno non molto diffuso, a vegetazione abbondante, espansa e di germogliamento precoce. Matura nella terza decade di settembre. ... Foglia grande, quinquelobata con lobi non molto marcati; pagina superiore liscia, color verde cupo, pagina inferiore pelosa, dentatura irregolare: nervature sottili, picciolo robusto e corto. Defogliazione precoce. Grappolo grande, conico, generalmente spargolo, alato; acini grossi, rotondi, di un bel colore giallo dorato, trasparenti a maturazione completa: buccia sottile e delicata, polpa a sapore zuccherino" (Bazzocchi, 1923).

Norberto Marzotto, nel volume "Uve da vino" cita la "Lanzesa bianca" tra le uve coltivate nella provincia di Ravenna e riprende la descrizione fatta nel fascicolo V del *Bullettino Ampelografico* (Marzotto, 1925).

Bruno Cristoferi (1967), nella sua tesi di laurea "Contributo allo studio dei vitigni romagnoli minori", riporta

gli esiti di una accurata ricerca sul territorio romagnolo, in base alla quale di Lanzesa “*sopravvive ancora qualche ceppo nei vecchi filari in virtù della buona qualità dell’uva, particolarmente adatta alla mensa*”.

Nel lavoro di ricognizione realizzato negli anni '80 da Silvestroni et al. (1986), il vitigno Lanzesa risultava ancora presente sul territorio Romagnolo.

Era una di quelle uve che nel passato recente veniva impiegata come uva da serbo e nella formazione degli uvaggi per la realizzazione dei vini passiti anche nelle aree di pianura.

Probabilmente il declino della Lanzesa a partire dal Secondo Dopoguerra va messo in relazione con la particolare morfologia fiorale (fiori fisiologicamente femminili) che comporta, a seconda delle annate, una più o meno intensa acinellatura dolce e di conseguenza una produzione incostante e non particolarmente elevata.

Proprio per questa caratteristica acinellatura era consigliata per la realizzazione del “Piadot”, una sorta di brioche all’uvetta: “*Quando l’uva era ben matura, si passava a raccogliere la più bella; la più indicata era chiamata Lanzesa. Si mettevano i grappoli sui gardèz (che erano di vimini intrecciati), si scaldava il forno e vi si disponevano i gardèz per seccare l’uva. L’impasto del piadòt era composto da 10 kg di farina di granturco e 5 kg di farina bianca. Si prendeva del lievito (che allora si faceva in casa ed era usato anche per fare il pane) e si metteva in acqua calda mescolando bene con la farina. Veniva impastato bene il tutto e, per ultima, si aggiungeva l’uva secca*” (Radio 2001 Romagna, 1980).

Nel 2011 la Lanzesa è stata iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, ma è comunque ad elevato rischio di erosione. Ad oggi risultano presenti solo pochi ceppi di Lanzesa messi a dimora su base sperimentale e qualche rara pianta centenaria (ad es. a Fusignano).

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Ravennate

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

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

Bazzocchi A. (1923) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. Premiata Cooperativa Tipografica Forlivese, Forlì.

Cristoferi B. (1967) – Contributo allo studio dei vitigni romagnoli minori. Tesi di laurea anno accademico 1966-67. Università di Bologna, Facoltà di Agraria.

Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Vespignani G., Intrieri C. (2006) – Individuazione e caratterizzazione di alcuni vitigni minori dell’Emilia Romagna. Atti convegno nazionale “I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali”. Torino 30 novembre-1 dicembre.

Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume II. Tipografia commerciale, Vicenza.

AA.VV. (1876) – Bullettino Ampelografico, fascicolo V. Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio. Tipografia eredi Botta, Roma.

AA.VV. (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo IX. Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio. Tipografia eredi Botta, Roma.

Radio 2001 Romagna (1980) – C’era una volta: Ricette della cucina “povera” della campagna faentina. Radio 2001 Romagna n. 1, inserto speciale a cura dell’Ufficio promozionale.

Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia Romagna. ATTI 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini n. 12, supplemento.

### NOTE

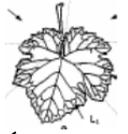
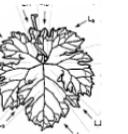
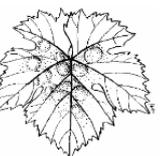
Scheda a cura di Marisa Fontana

**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

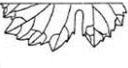
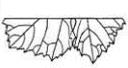
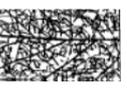
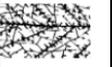
**GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.** Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno

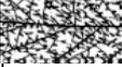
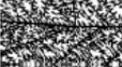
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	3 – Bassa (Riesling)
		✓	5 – 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
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)	✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
✓	3 – Bassa (Grenache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
	5 – Media		
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
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)	✓	
	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 <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)	6✓	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
✓ <sub>2</sub> 	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)	✓ 4	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, 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

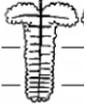
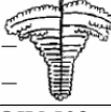
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

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)	
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)	
			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)	
	4 ✓	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)	✓	3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
			5 – Media (Clairette, Furmint)	

	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 ( $\leq 80$ 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)
✓ <i>Talora</i> 6	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 (Trebiano 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)	✓ (negli acini normali)	3 – Completo (Riesling)

<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
<b>OIV 801</b>	VVS2	131 135	<b>OIV 802</b>	VVMD5	222 236
<b>OIV 803</b>	VVMD7	230 244	<b>OIV 804</b>	VVMD27	178 186
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	192 202	<b>OIV 806</b>	VrZAG79	244 256
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il germogliamento è abbastanza precoce, medio-precoce la fioritura, media l'invasatura e da medio-precoce a media la raccolta (O, L).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il vitigno Lanzesa è caratterizzato da vigoria media o medio-elevata e, a causa della particolare morfologia florale (fiori fisiologicamente femminili), presenta un'acinellatura dolce di intensità variabile a seconda delle annate e di conseguenza una produzione incostante e non particolarmente elevata. La fertilità del vitigno è media (intorno a 1,1 grappoli per germoglio), così come la produttività (12,5-15 t/ha). Il peso medio del grappolo varia tra 195 e 225 g. Gli acini normali, con vinaccioli, pesano circa 3 grammi (O, L).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI 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)					
Mediamente sensibile a peronospora e botrite, meno a oidio (A, L).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
In passato era utilizzata sia come uva da mensa che da vino. Spesso era appesa nei solai e veniva mangiata durante l'inverno, appassita. Eventuali residui di uve passe varie, oltre a Lanzesa, erano pressate per fare il "vin santo" (L, A). Il vino che si ottiene con una vinificazione in bianco standard si presenta di colore giallo chiaro con riflessi verdognoli. All'olfatto è piuttosto fine e delicato, con un floreale in cui prevalgono sentori di acacia e biancospino e un fruttato che spazia dalle note agrumate (limone in prevalenza), a quelle di drupe e pomi (mela in particolare), fino ad arrivare a note di frutta esotica (per lo più banana). Al gusto si presenta piuttosto sapido, di struttura da debole a buona e con una discreta persistenza gusto-olfattiva (O). Ottimi i vini passiti, ma la buccia piuttosto delicata non consente di ottenere buoni risultati in ogni tipo di condizione ambientale e in ogni annata (O, A).					
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>					

**Foglia.** Media, cuneiforme, tri- o pentalobata, con seni laterali superiori a V poco profondi o appena accennati e inferiori assenti o appena accennati. Seno peziolare a V aperto, ma talora anche chiuso. Pagina superiore a bollosità medio-bassa e pagina inferiore con tomento coricato a densità abbastanza elevata tra le nervature e sulle nervature peli eretti con densità medio-bassa.

Denti tendenzialmente a margini convessi, ma talora anche con un margine concavo e uno convesso.

**Grappolo.** Medio, cilindrico, allungato, con diverse ali, con più o meno evidente acinellatura dolce. Acini normali, con vinaccioli sviluppati, rotondeggianti, di dimensioni medie o medio-grosse, con buccia abbastanza pruinosa, di colore giallo-verde, che diviene dorata quando esposta al sole.

Polpa leggermente soda.