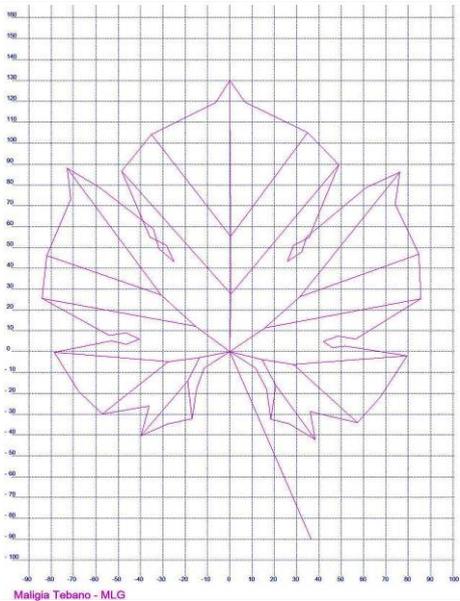


**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**MALIGIA RER V054**

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> MALIGIA		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>
<b>Sinonimi accertati:</b> Malise, Malisa, Malixia, Malixa, Malige, Malica		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Malis ( <i>territorio Imolese</i> )		
<b>Rischio di erosione:</b>		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2014
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Campo collezione ASTRA Tebano	5+5	2007
2)		
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA [Accessione Maligia Tebano (5 viti) replicata dalla collezione 1972, proveniente da Castel San Pietro Terme (BO), e accessione Maligia Monari (5 viti) prelevata dall'azienda Poderi delle Rocche di Dozza (BO)]		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



**Foglia**



**Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La Maligia era una delle varietà a bacca bianca più diffuse sui colli imolesi, ed in particolare a Dozza, dove era chiamata Malis. In Romagna e in altre zone del Bolognese, invece, veniva chiamata Maligia, Malise o Malisia (Capucci, 1954).

Già nel 1300, ci dice Pier de Crescenzi, era coltivata nei pressi di Bologna una Malixia che per certi aspetti ricorda proprio la Maligia: *“Ed è un'altra maniera, che da alcuni malixia, e da alcuni altri Sarcula è chiamata, la quale ha il granello bianco, e ritondo, e torbido, con sottil cortecchia, che in, meraviglioso modo pesa, e in terra assai magra si difende. Il vino fa di mezzana potenza, e bontà, e non molto sottile, nè molto serbabile, e questo è molto commendato a Bologna”* (De' Crescenzi e De Rossi, 1805).

Il Tanara, parlando delle viti coltivate in provincia di Bologna, riferisce che le Malige possiedono alcune caratteristiche che le fanno assimilare al “Torbiano” e al “Montonego”, quali la maturazione piuttosto tardiva del grappolo, la sua resistenza al marciume e la bontà del vino, che nel caso del Trebbiano, pur essendo saporito, rimane torbido per un certo tempo. Scrive, infatti: *“Il Torbiano fà vino generoso, buono e non si guasta, né su le viti, e rare volte nella botte, matura tardi, né è danneggiato per non esser mangiabile, porta acqua assai, ma il suo vino non viene molto chiaro, restando molto torbido, e perciò Torbiano si chiama.*

*Il Montonego è della stessa qualità, ma non si può lasciare su le viti sino alla sua matura perfezione, perché essendo buono da mangiare, e conservandosi assai per il Verno, viene rubbato, non fa vino dolce, ma saporito. La Malige, e la Maluagia sono delle sudette qualità”* (Tanara, 1644).

Probabilmente la Maligia era diffusa anche in altre aree dell'Emilia, visto che il Vicini la cita nel suo Bacchanale settecentesco “I vini modanesi”. Ai fini dello studio della varietà, però, oltre la citazione poetica, tornano sicuramente più utili le annotazioni al componimento redatte dal Caula: *“La Maligia è cattiva: ben matura però, e quasi marcia, riesce alquanto buona. Fa vino scipito, che ubriaca come quello di Rossetta, ed anche più. Ha grappolo grande, grana lunghette, e alquanto dense: non ha bel colore, e tira più al verde che al giallo”* (Vicini, 1752). In effetti l'acino leggermente allungato lascia presupporre che si tratti proprio della Maligia. La descrizione è ripresa anche dal Maini, un secolo più tardi (Maini, 1851).

All'inizio dell'Ottocento, Dalla Fossa cita le Malise tra le uve da scartare per l'areale reggiano, poiché, come altre varietà che annovera, *“hanno il solo vantaggio di essere precoci, sebbene la loro maturità non è giammai completa”* (Dalla Fossa, 1810).

Nello stesso periodo, apprendiamo dal conte Filippo Re, che la Malisia o Malixia del Crescenzi era presente nell'Orto botanico dell'Università di Bologna (Re e Bertolini, 1812).

Nonostante queste indicazioni nel 1850, la Maligia era ancora presente nel novero delle uve bianche comuni coltivate negli Stati Estensi, sia al di qua che al di là degli Appennini, ovvero in ambito toscano corrispondente alle odierne province di Lucca e Massa Carrara (Roncaglia, 1850).

Acerbi, nel 1825, cita una “Malica” tra le varietà coltivate a Bologna (Acerbi, 1999), e nel 1866 Berti Pichat cita la “Malisia” (Berti Pichat, 1866; Farinelli, 1981).

Vincenzo Bertozzi, in un manoscritto del 1840, che riporta l'elenco delle varietà di vite coltivate nel Reggiano, annovera anche una Malise: non c'è una descrizione, ma si tratta di un'uva a bacca bianca (Bellocchi, 1982).

Per una descrizione un po' più dettagliata bisogna aspettare Aggazzotti (1867), che descrive la Malisa come di seguito: *“Grappolo grande, a cono ottuso, a grani compatti quasi sempre; grappoletti non ben spiccati. Peduncolo verde-giallo, picciuoletti grossi e resistenti. Acino piuttosto grosso, sferico, col rafe marcato palesemente: quasi prominenti, opachi. Buccia giallo-dorata, grassa, coriacea, polverosa. Sugo abbondante, dolciastro melato, molto mucillaginoso: con gusto potente di prugne: caratteristica delle uve poco buone da vino. Uva di pochissimo merito per il vino, il quale riesce brusco, sgarbato, aspro, insipido, proclivissimo all'acescenza; ma è alcolico in grado superiore. Essendo molto ferace e di facile coltivazione, deve riporsi tra le prime nella graduazione delle uve così dette da brucio, ossia destinate alla distillazione. La vite, oltre all'esser molto ferace, è ancora assai condiscendente e robusta: né teme tanto l'umido, la nebbia, e poco ancora il tanto funesto oidio”*.

Il conte Di Rovasenda (1877) sintetizza i lavori ampelografici precedenti ed elenca diversi nomi riconducibili alla Maligia:

- Malica, Bologna A. 294.
- Maligia, citata tra le uve bianche di Sassuolo (Modena), capace di dare ottimo vino da dessert. V.V. II, 99.
- Malisa. Modena. Descr. Agaz.
- Malixia o Sarcuta. Bologna. Acini bianchi rotondi. De Cresc. 8.

Nel fascicolo XII del *Bullettino Ampelografico*, la Commissione che aveva lavorato alle varietà del Bolognese riporta la presenza sul territorio del Malise o Malisia (*Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1879; Farinelli, 1981*).

Nel 1954 fu pubblicato uno studio di Carlo Capucci sulla Maligia, in cui venivano riportati dati e osservazioni sulla morfologia e sul comportamento agronomico di questa varietà, di cui si elogiano la rusticità, la buona affinità con i principali portinnesti del momento, il vigore, la produttività e la buona qualità del prodotto.

Il lavoro di Capucci riferisce anche che in quegli anni la varietà era più diffusamente coltivata nella provincia di Bologna, ma si trovavano anche alcune piantagioni nelle province di Ravenna e Ferrara, dove era stata recentemente introdotta (*Capucci, 1954*).

Particolarmente interessante il capitolo dedicato all'utilizzo dell'uva di Maligia, che sintetizza la tradizione che si era venuta delineando nell'Imolese attorno al vitigno: *“La varietà è utilizzata solo da vino. Pel passato gli osti dell'Imolese, che ne erano i maggiori acquirenti, dato l'elevato tenore alcolico ed il sapore alquanto amabile del vino, ne vinificavano l'uva assieme con quella di secondo raccolto dell'Albana. I produttori invece, spesso, preferivano vinificarla separatamente e di utilizzare il vino ricavato direttamente, od anche di adoperarlo da taglio per i vini ricavati da altre varietà. Nelle colline dell'Imolese, al momento della vendemmia, si preferisce tenere separate le uve di questa varietà dalle altre, eseguendo il raccolto in due tempi. Le uve destinate alla produzione di vini normali sono pigiate allo stato fresco; quelle utilizzate dagli osti, o dai produttori che desiderano ricavare vino di pregio, al momento della vendemmia, vengono assoggettate ad una cernita e disposte nelle aie, od anche in prossimità del vigneto su stuoie in biche di forma rettangolare alte circa 35-40 cm. ed ivi lasciate «riposare» per 2-3 giorni sotto l'azione dei raggi solari, avendo l'avvertenza di coprirle durante la notte con appositi teloni. Il tenore zuccherino del mosto è di solito assai elevato.... Il vino, di colore giallo-dorato, talora un po' carico, è leggermente profumato. Tale profumo è molto simile a quello del Sauvignon; però a differenza di quanto avviene nel vino di quest'ultimo vitigno, dopo un certo tempo, esso tende ad attenuarsi ed in molti casi anche a scomparire. Il vino ha sapore per lo più un po' amabile, gradevolmente amarognolo, ed ha elevato tenore alcolico”* (*Capucci, 1954*).

Un lavoro di ricognizioni dei primi anni '80 del Novecento riscontrò la presenza di Maligia in ormai rari vigneti e in vecchi filari tra le province di Bologna e Ravenna, nonostante questo vitigno minore nel passato avesse raggiunto una certa estensione colturale (*Silvestroni et al., 1986*).

Negli anni '90 fu oggetto di studio nell'ambito di un progetto di ricerca nazionale, ma a differenza di altri vitigni minori non è stata oggetto di recupero e valorizzazione (*AA.VV., 1999*).

Nel 2004 la Maligia compare nel Dizionario dei vitigni minori italiani: *“Di questo vitigno bianco, conosciuto anche con il nome di Malisia o Malisa, Malixia o Malixa, Malese, Malige, Malixe o Malise e probabilmente facente parte della famiglia delle Malvasie, si hanno alcune notizie che risalgono al Medio Evo, periodo nel quale già si citavano uve di questa famiglia diffuse nella zona di Dozza, in provincia di Bologna. Attualmente presente solo in ridottissime estensioni nei comuni di Imola, Castel S. Pietro, Dozza, Castelbolognese e Faenza, non superiori ai 2-3 ettari complessivi, possiede una resistenza medio-bassa alle crittogame maggiori. Origina vini leggermente aromatici, di elevato grado alcolico, ottimi come vini da taglio per arricchire di struttura i mosti ricavati da altre varietà locali”* (*Scienza et al., 2004*).

## ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Area bolognese con particolare riferimento all'Imolese e Romagna.

## BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi.
- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Bellocchi U. (1982) – Reggio Emilia la provincia "Lambrusca". Tecnostampa, Reggio Emilia.
- Berti Pichat C. (1866) – Istituzioni scientifiche e tecniche, ossia Corso teorico e pratico di agricoltura libri 30 di Carlo Berti Pichat, vol. 5. UTET, Torino.
- Capucci C. (1954) – La vite Maligia (osservazioni e ricerche). Rivista di frutticoltura, vol. 16°, n. 3: 81-111.
- Dalla Fossa C. (1810) – Opuscoli agrarii. Con i tipi della Società (Società Agraria del Dipartimento del Crostolo), Reggio.
- De' Crescenzi P., De Rossi B. (1805) - *Trattato della agricoltura di Pietro de' Crescenzi traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca*. Milano: Società tipografica de' Classici italiani.
- Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Industrie Grafiche Delaiti, Bologna.
- Farinelli S. (1981) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori presenti in Emilia Romagna. Tesi di laurea anno accademico 1980-81, Università di Bologna.
- Iacono F., Stefanini M., Venturi A., Virgili S. (1999) – Descrizione di alcuni vitigni autoctoni italiani. C.N.P., Conferenza Nazionale Permanente delle istituzioni che nelle regioni si occupano di ricerca e sperimentazione vitivinicola.
- Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle province di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.
- Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – *Bullettino Ampelografico*, fascicolo XII. Tipografia Eredi Botta, Roma.
- Re F., Bertolini G. (1812) – Rapporto a sua eccellenza il sig. ministro dell'interno sullo stato dell'Orto agrario della R. Università di Bologna. Per Giovanni Silvestri, Milano.
- Roncaglia C. (1850) – *Statistica generale degli Stati Estensi*. Volume secondo, popolazione, agricoltura, prodotti e loro consumazione e commercio a tutto l'anno 1947. Tipografia di Carlo Vincenzi, Modena.
- Rovasenda G. (1877) – *Saggio di una ampelografia universale*. Tipografia subalpina di Stefano Marino, Torino.
- Scienza A., Failla O., Toninato L., Cardetta A., Fabrizio C., Pastore R., Lanati D. (2004) – *Dizionario dei vitigni antichi minori italiani*. Ci.Vin. Editore, Siena.
- 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, Suppl. al n. 12.
- Tanara V. (1644) – *L'economia del cittadino in villa*. Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia.
- Vicini G.B. (1752) – *I vini modanesi*. Bacchanale di un accademico dissonante colle annotazioni. Per Franco Torri, Modena.

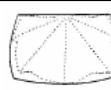
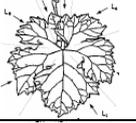
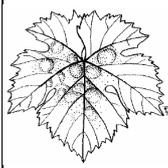
## NOTE

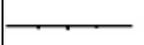
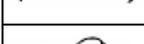
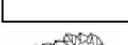
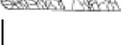
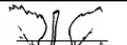
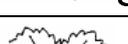
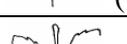
**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

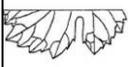
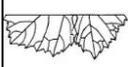
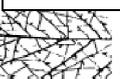
\*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

**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)	ü	3 – Bassa (Riesling)
4 ü	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)	ü	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)		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	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)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	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)
	Leggerissime sfumature ramate		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)		

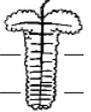
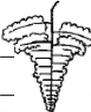
<b>FOGLIA ADULTA.</b> Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo ( <i>Vitis rupestris</i> )		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)	 ü	2 – Cuneiforme (Merlot)
ü	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 <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
	ü1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)	 ü	1 – Assente (Grenache)
	ü3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (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)
 ü	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).
 ü	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, 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, Ciliegolo)
 ü	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)	 (ü)	2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	 ü	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)
 ü	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)	 ü	2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
 ü	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)
		 ü	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)
 ü	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)		

 ü	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 normoconformati 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)
ü6	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	ü	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)	 (Ütalora)	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)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (• 110 mm: Freisa)	 ü	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
 ü	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		ü	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
 (Ütalora)	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)	
Ü4	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)	
	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)	Ü6	Ü	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	
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)	Ü	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)
--	---	--	-------------------------

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129 131	OIV 802	VVMD5	222 228
OIV 803	VVMD7	246 246	OIV 804	VVMD27	176 190
OIV 805	VrZAG62	188 200	OIV 806	VrZAG79	248 254
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Osservazioni poliennali nella seconda metà degli anni '90 hanno portato a definire le principali fasi fenologiche: germogliamento ad inizio Aprile, fine fioritura intorno al 10 Giugno, inizio invaiatura intorno al 10 Agosto e raccolta tra fine Settembre e inizio Ottobre. Posticipa di circa 4-6 la fioritura e di circa 1 settimana la raccolta rispetto a Trebbiano romagnolo (O).</p> <p>In lavori precedenti si avevano raccolte anche intorno al 10-12 ottobre (L).</p>					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Varietà rustica, abbastanza vigorosa e produttiva. La fertilità basale è buona e il primo grappolo si colloca tra il quarto e il quinto nodo (L). Visto il germogliamento abbastanza tardivo, riesce a sfuggire ai danni da brinate tardive (L).</p>					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b>					
<p>Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</p> <p>Tollera abbastanza bene peronospora e botrite, mentre nelle aree collinari tende ad essere colpito da oidio (L).</p>					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Veniva impiegata sostanzialmente come uva da vino. Gli osti dell'Imolese, che erano i maggiori acquirenti di Maligia, dato l'elevato tenore alcolico e il sapore amabile del vino, ne vinificavano l'uva assieme con quella di secondo raccolto dell'Albana. I produttori, invece, la vinificavano separatamente e, talora, per ottenere vino di maggior pregio, lasciavano i grappoli al sole sulle stuoie per alcuni giorni prima di pigiarli. In genere si ottenevano mosti con un buon tenore zuccherino.</p> <p>Si diceva che il vino di Maligia avesse un profumo del tutto simile a quello del Sauvignon, però a differenza di quest'ultimo tendeva a perderlo nel tempo.</p>					
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>					
<p><b>Foglia.</b> Di dimensioni medie o medio-grandi, cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare aperto, con fondo sagomato a V o, talora, anche a forma di parentesi graffa. Seni laterali superiori mediamente profondi con base generalmente a parentesi graffa. Denti tendenzialmente convessi, talora alcuni presentano anche lati rettilinei. Pagina inferiore poco tomentosa: rari peli coricati tra le nervature e rari peli eretti sulle nervature.</p> <p><b>Grappolo.</b> Tendenzialmente medio, allungato, con forma a imbuto, spesso semplice, ma talora anche con 1 o 2 ali. In relazione al tipo di terreno il grappolo può essere mediamente spargolo o compatto (terreni più freschi). Acino leggermente ellissoidale, con buccia piuttosto pruinosa, di colore verde-giallo, che tende all'ambrato quando il grappolo è esposto al sole.</p>					