
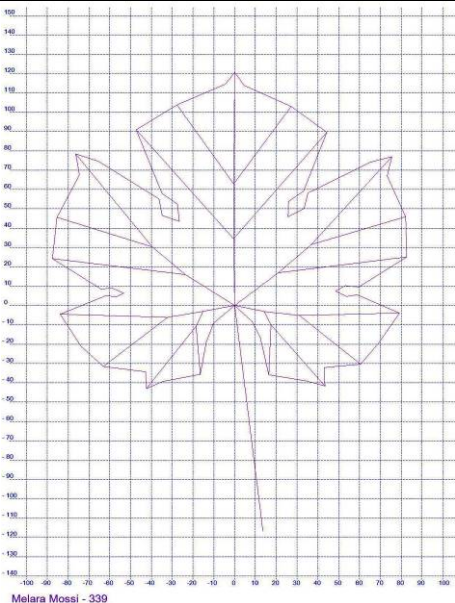


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

MELARA RER V005

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: MELARA	Codice iscrizione Registro nazionale: come Melara 339	
Sinonimi accertati: LECCO, Lec, Leck, Merlara		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 09/04/2014
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Mossi – Albareto di Ziano Piacentino (accessione Melara)	54	2003
2) Azienda Mossi – Albareto di Ziano Piacentino (accessione Leck)	54	2003
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Azienda Mossi – Albareto di Ziano Piacentino (PC). <i>L'accessione di Melara conservata è stata prelevata a Vigoleno, mentre l'accessione di Lecco proviene da Cognolo di Bobbio.</i>		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Pur non avendo molte notizie documentali sull'origine e diffusione di Melara, sembra sia presente sul territorio piacentino da tempo e viene tutt'ora impiegata nella realizzazione del Vin Santo di Vigoleno, unitamente ad altri vitigni, come Santa Maria, Trebbiano, Marsanne, ecc.

Per risalire all'origine e diffusione di questo vitigno, si è partiti dalla risorsa bibliografica più recente, il volume "Vitigni d'Italia", in cui Melara risulta tra i vitigni iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite.

L'iscrizione risale al 1999 (G.U. 86 del 14/04/1999). Si legge: "Vitigno coltivato nelle zone orientali della provincia di Piacenza soprattutto per la produzione, assieme ad altre varietà antiche quali Santa Maria e Bervedino, del Vin Santo di Vigoleno. Il nome può derivare dalla sua attitudine all'appassimento, per dare vini aromatici e dolci simili al miele" (Calò *et al.*, 2006). Non ci sono, però, ulteriori indicazioni.

Pochi anni prima veniva pubblicato un lavoro del professor Fregoni e collaboratori, che avevano intrapreso uno studio per una prima caratterizzazione di alcuni vitigni locali piacentini, ormai quasi completamente scomparsi dal territorio. Di Melara si dice che non è nota l'origine, ma un tempo era molto diffusa in Val D'Arda, sebbene ora sia praticamente quasi scomparsa (Fregoni *et al.*, 2002).

In effetti il Censimento dell'agricoltura del 2000 aveva rilevato la presenza di questo vitigno su una superficie di soli 2 ettari nel Piacentino, che sono ulteriormente diminuiti fino a 0,8 secondo i dati del Censimento 2010.

Il vitigno è stato inserito nell'elenco della varietà ammesse alla coltivazione in Emilia-Romagna nel 1999 (Venturi e Fontana, 1999) ed era già stato preso in esame nei primi anni '90, da Boselli e collaboratori, in un lavoro sui vitigni autoctoni dell'appennino emiliano-ligure, da cui emerge che in passato veniva denominata anche **Merlara**, non se ne conosce l'origine, ma è un vitigno coltivato da tempo sui colli di Vigoleno e della Val d'Arda (Boselli *et al.*, 1992).

Queste informazioni corredano anche la caratterizzazione ampelografica realizzata da Fregoni e Roversi negli anni '60 (Fregoni e Roversi, 1967).

Uno studio di Morsia, di fine anni '90, sulla viticoltura Piacentina tra Ottocento e Novecento, ci riferisce che "Nel periodo anteriore allo scoppio della Prima guerra mondiale, la superficie vitata, in coltivazione promiscua (43.970 ettari) e specializzata (2.116 ettari), era di 46.086 ettari. Nel 1913, la produzione totale fu di 962 mila quintali.... L'uva bianca, che copriva il 15% della produzione totale, era particolarmente coltivata nell'alta Val Tidone, nell'alta Val Trebbia (zone di Rivergaro e Perino) e nell'alta Val d'Arda (Bacedasco e Castell'Arquato) con le varietà: Malvasia, Trebbianino, Moscato, Ortrugo, Riesling, Greco di Napoli, Santa Maria, Bervedino e **Merlara**". Quindi il vitigno, a inizio Novecento, era coltivato nel Piacentino (Morsia, 1997).

Negli anni '30 del Novecento Sirotti la cita come **Merlara** (Sirotti, 1934), termine che, trattandosi di vitigno a bacca bianca, potrebbe riferirsi all'appetibilità delle uve per i merli e gli uccelli in genere.

Il nome, nell'accezione Melara, invece potrebbe derivare da "mele=miele", forse per la dolcezza dell'uva lasciata appassire o forse per le note di miele che caratterizzano il vino che se ne ottiene.

Le tracce scritte di Melara sembrano perdersi negli anni '30, anche se verbalmente è da tutti indicato come un vitigno molto antico. Sorge pertanto il dubbio che si tratti di una denominazione locale, tipica della Val d'Arda, di un vitigno diffuso in altre zone con denominazioni differenti.

Grazie ad alcune osservazioni visive e all'ampelometria, viene ipotizzato che l'accessione di Leck o Lecco presente presso l'azienda Mossi e Melara siano lo stesso vitigno, cosa che viene confermata dalle analisi genetiche (Filippetti e Pastore, comunicazione personale).

Seguendo la pista del Lecco, in effetti, si riesce ad andare molto più indietro nel tempo, pur rimanendo in territorio Piacentino.

L'ipotesi della sinonimia si può formulare già a partire dalle due denominazioni del vitigno, che rimandano entrambe ad un'uva molto dolce e per questo particolarmente gustosa: Melara da miele e Lecco da un termine ormai poco utilizzato che, sta per "ghiottoneria, leccornia".

Per risalire all'origine e diffusione del Lecco, si parte da un lavoro del professor Fregoni e collaboratori, che intrapresero uno studio per un prima caratterizzazione di alcuni vitigni locali piacentini, ormai quasi completamente scomparsi dal territorio; tra questi il Lecco (Fregoni *et al.*, 2002).

Il vitigno era già stato preso in esame nei primi anni '90, da Boselli e collaboratori, in un lavoro sui vitigni autoctoni dell'appennino emiliano-ligure. Per le informazioni di tipo storico si rimanda a Molon e per il resto si legge: "*Il Lecco, una volta molto diffuso nella media-alta val Trebbia, si trova oggi solo in ceppi singoli, disperso in vecchi filari ancora franchi di piede, residui di un'antica viticoltura. Le piante prese in esame si dice abbiano un'età approssimativa di duecento anni. Nella zona di coltivazione (350 m s.l.m.), viene raccolto il 5 settembre*" (Boselli *et al.*, 1992). Quindi nei primi anni '90 il Lecco era praticamente già in via di estinzione.

Al momento non sono stati reperiti altri documenti che attestino la presenza del Lecco nel Novecento se non l'Amplelografia del Molon d'inizio secolo, in cui si trova una nota sul "**Lecco di Bobbio**" o Lecco bianco: "*Avemmo questo vitigno, nel 1896, dal conte di Rovasenda, il quale nel suo Essai d'une amp., p. 103, la segna col nome di Lecco bianco, ed aggiunge che è una delle migliori viti di Bobbio e Voghera; egli la nota con la sigla tassonomica Bic (47) e cioè: Germoglio tomentoso, unicolore. Foglia tomentosa, quinquelobata, acini ovali, a sapore semplice. Il cav. Carlo Giuglietti, nelle Notizie di ampelografia per la provincia di Pavia (Boll. Amp., 1884, fasc. XVIII), nomina qua e là il Lecco, ma non lo descrive (l.c., p. 196, e p. 199). Egli nota come vennero importate in provincia uve da paesi lontani, ed attribuisce l'importazione del Lecco a Casteggio, come proveniente da Bobbio, insieme alla Vernaccia, al Sarnese ed a parecchie uve francesi. Nel 1883, si fecero delle analisi delle uve del Pavese, ed il Lecco bianco, proveniente da Bobbio, e raccolto il 7 ottobre, ha dato: densità a 15°, 1,039; nel mosto, glucosio, 18,54; acidità, 1,092*" (Molon, 1906).

In effetti il germoglio tomentoso e la foglia pentalobata e con un po' di tomento rientrano nelle caratteristiche del Lecco, come pure l'acino leggermente allungato.

Nella Monografia di Bobbio del Bertacchi si legge: "*Ma il miglior prodotto del Bobbiese si è il vino. Per verità si fanno in questa provincia dei vini bianchi, che gareggiano con quelli di Malaga e di Sardegna. Bisogna però dire che tanto è buona la qualità delle uve, quanta è l'imperizia degli abitanti nel fabbricare il vino. ... Non tutte le parti della provincia sono egualmente fertili di vino. Il comune di Bobbio ne abbonda più di tutti... I vini migliori sono quelli di lecco, malvagia, salmigiato, vernassino ed il nero vermiglio*" (Bertacchi, 1859).

Queste informazioni non fanno altro che ribadire quanto già espresso qualche anno prima dal De Bartolomeis: "*All'opposto nella provincia di Bobbio si fanno vini bianchi, che gareggiano con quelli di Malaga, e si conservano per più anni quando cioè si ha cura nel prepararli e farli. Ma ivi succede pur sovente, che le migliori qualità divengono acide per l'incuria di coloro che non s'intendono affatto di enologia, e quindi i vini mal soffrirebbero un lungo viaggio. Le uve che danno i migliori vini nel Bobbiese, sono la malvasia, il lecco, il salmigiato il vernasino ed il nero vermiglio*" (De Bartolomeis, 1847).

In sintesi, i documenti sin qui reperiti ci portano a dire che il Lecco era presente nel Bobbiese almeno dal Settecento e da qui potrebbe essere successivamente passato in Val d'Arda, dove si è diffuso, per la resistenza all'appassimento, come componente del Vin Santo di Vigoleno, assumendo il nome di Melara.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La provincia di Piacenza, con particolare riferimento al Bobbiese e alla Val d'Arda.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Bertacchi D. (1859) – Monografia di Bobbio. Dalla tipografia di G. Chiantore, Pinerolo.

Boselli M., Fregoni M., Pradelli A. (1992) – Studio di alcuni vitigni autoctoni reperiti in aree montane dell'appennino Emiliano-Ligure. In: Atti del congresso su "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche". Alghero, 21-25 settembre 1992. Carlo Delfino editore.

Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.

De Bartolomeis L. (1847) – Notizie topografiche e statistiche sugli stati sardi. Editore Chirio et Mina, Torino.

Fregoni M., Roversi A. (1967) – Scheda ampelografica dei vitigni piacentini "Melara", "Greco di Napoli". Ann.

della Fac. di Agr. dell'Univ. Catt. S.C., Anno VII, Fasc. III: 553 -567.

Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Università Cattolica S.C. Cattedra di Viticoltura Piacenza.

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

Morsia D. (1997) – La vitivinicoltura piacentina. Problemi e prospettive. Nuova Linotipia, Piacenza.

Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.

Sirotti M. (1934) – Indagine economica sulla viticoltura ed enologia in Provincia di Piacenza. Stabilimento Tipografico Piacentino, Piacenza.

Venturi A., Fontana M. (1999) – I vitigni dell'Emilia Romagna. Le varietà raccomandate ed autorizzate alla coltivazione. A cura di CRPV.










NOTE











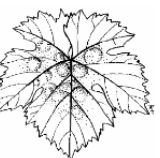


Scheda a cura di Marisa Fontana



















DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)












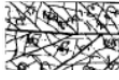


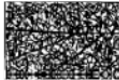

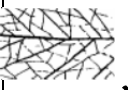


*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.


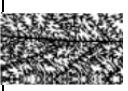





GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno

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)
4 ✓	 3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	3 – Bassa (Riesling)
	 5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)	✓	5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		
✓	7 – Elevata	✓	5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
✓	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	✓	
	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)
✓	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
(talora) ✓	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)	✓	7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
 ✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		




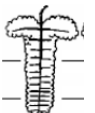


FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto 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)	(leggera, talora) ✓	2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 ✓	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)	(leggera) ✓	3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	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)		
	✓ 5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		




OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (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 bianche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto (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)	(talora) ✓	5 – Uguale (Ancellotta)











	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli

OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
✓	1 – Molto corto (≤ 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
✓	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
	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 (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)	✓	
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)	✓	
9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		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)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli

OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabemet 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 (≥ 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
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)	✓	3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		

OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129 129	OIV 802	VVMD5	224 228
OIV 803	VVMD7	236 246	OIV 804	VVMD27	186 192
OIV 805	VrZAG62	186 198	OIV 806	VrZAG79	248 256
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia e fiorisce in epoca media, mentre l'invasatura è medio-precocce e la maturazione è media (L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
È un vitigno di media vigoria e bassa produttività, quindi predilige ambienti con una certa fertilità. Si caratterizza per una buona gradazione zuccherina e discreta acidità (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)					
La sensibilità nei confronti delle crittogame risulta nella media (L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Viene normalmente trasformata in uvaggio con altre varietà precoci come Melara e Santa Maria (A, L) per la produzione del Vin Santo di Vigoleno (A, L).					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
Foglia. Media, pentagonale o cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare aperto, a V o a parentesi graffa, talora con denti presenti. Seni laterali superiori chiusi o a lobi leggermente sovrapposti e con base a parentesi graffa, spesso con un dente. Denti piuttosto irregolari, tendenzialmente a margini convessi, ma talora anche rettilinei o con un lato concavo e uno convesso. Lembo piano, con pagina superiore mediamente bollosa. Pagina inferiore con densità media dei peli coricati tra le nervature e con nervature praticamente senza peli eretti.					
Grappolo. Medio-piccolo (150-180 g), generalmente conico, ma anche cilindrico, mediamente compatto o compatto, con acini leggermente allungati, con buccia di colore giallo-verde, poco pruinosa.					