



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**

**NEGRETTO N. RER V 040 (revisionata)**

VITE		
<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>	<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.
<b>Nome comune:</b> NEGRETTO N.		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 162
<b>Sinonimi accertati:</b> Negrettino bolognese, Negrettino, Nigret, Nigärtén		
<b>Sinonimie errate:</b> Morina o Moretta, Uva Longanesi		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Nigärtén ( <i>Bolognese</i> )		
<b>Rischio di erosione:</b> ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 20/12/2012		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2020
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) ASTRA, via Tebano 45, Tebano di Faenza (RA)	5+5+5	2007
2) Erioli Giorgio, via Monteveglio 64, loc. Bazzano Valsamoggia (BO)	1930	1993-1995-2007
3)		
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Collezione 2007 Tebano di Faenza (RA). <i>Negretto Tebano: materiale ex collezione 1972, proveniente da San Cristoforo di Ozzano Emilia (BO). Negretta 2 Cadriano, materiale ex collezione Università di Bologna. Negretto Torretta, materiale reperito in zona Rontana di Brisighella (RA).</i>		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



**Foglia**



**Grappolo**

**CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Marescalchi e Dalmasso (1937) convengono sulla sinonimia tra Negretto e quel Majolo che, nel 1300, Pier de' Crescenzi affermava essere un'uva nera molto diffusa nel bolognese: "... uva molto nera, la quale si matura avaccio, e fa i grappoli belli, lunghi e spessi, ed è in sapor dolcissima e fa vin duro e assai conservabile quasi nero, ed è assai fruttifera, ma teme alquanto il mollume, e provien nel piano e ne' monti, e questa è avuta a Bologna in luoghi infiniti" (De Crescenzi e De Rossi, 1805).

Gallesio, nel 1839, elencando le uve del territorio di Faenza (RA) riferisce di un Negretto che "è un'uva stimata pure, che somiglia al Negretto di Ravenna", ma in assenza di descrizione è difficile affermare se si tratti del Negrettino bolognese (Baldini, 1995).

Maini (1851), tra le varietà coltivate nelle province di Modena e Reggio Emilia, cita un Magliolo (".. grana fitte e rotonde, ma non tanto nere") che nulla ha a che fare con il Majolo di De' Crescenzi ("uva molto nera"), e una Negretta che ha tutta l'aria di somigliare al Terrano o Cagnina ("è di due sorte: altra dal picciuol rosso e altra no" e "somiglia molto alla Berzemina").

Probabilmente anche il cavalier Aggazzotti (1867) doveva avere in collezione materiali simili a quelli descritti dal Maini, tanto che il Majolo risulta avere acini con buccia "rosso-rosa, sfumata al verde nell'interno del grappolo" e la Negretta un acino "alquanto ovale, di giusta grossezza, (15 millim.) non affatto opaco", come il Terrano o Cagnina.

Nel fascicolo XII del *Bullettino Ampelografico* (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1879) si trovano alcuni cenni sulla viticoltura della provincia di Bologna e si legge: "Continuasi a piantare prevalentemente il negrettino, anteposto, e per abbondante produzione, e perché resistente all'oidio. Esso però non dà buon tipo di vino, ma soddisfa il gusto locale. .... All'infuori della prevalenza del negrettino, specialmente nei vigneti di colle e di monte, e dell'uva d'oro e della pomoria al basso piano, la viticoltura bolognese ha il gravissimo difetto dell'inconsulta molteplicità dei vitigni, piantati promiscuamente ed a caso, bianchi e neri...". Quindi, a fine ottocento, il Negrettino era il vitigno prevalente nei vigneti specializzati del Bolognese.

All'inizio del 1900, il Molon (1906) cita un Negretto di Forlì che presume essere sinonimo di Canaiolo nero e un Negretto che egli ritiene sinonimo di Neretto di Marengo.

Si desume, quindi, che dovesse esserci parecchia confusione a seguito dell'attribuzione del termine Negretto o Negrettino a diverse e distinte varietà di vite, tanto che, come riportato dal Marzotto (1925) alla voce Negrettino, "la Commissione Ampelografica di Forlì concluse col ritenere la Cagnina nera e il Negretto sottovarietà molto affini col Negrettino", mentre la Commissione Ampelografica di Bologna stabilì che i termini Morina o Moretta identificavano un vitigno diverso dal Negrettino (sinonimi errati).

Sempre il Marzotto riporta, poi, un interessante passo tratto dalla monografia del Cavazza sul Negrettino: “Il Neretto o Negretto, sinonimo di Negrettino nel Bolognese, è diverso dal Neretto o Moretto di Alessandria e di Marengo (n.d.r.: *citato dal Molon come sinonimo di Negretto*). È il vitigno a frutto nero più diffuso nella Provincia di Bologna donde si espanse nelle Romagne e nell’Appennino Toscano specialmente nel Mugello”; e Cavazza conosceva molto bene la viticoltura Bolognese (Marzotto, 1925; Cavazza, 1902).

La confusione sul termine Negretto è rimasta fino a tempi recenti, come si può leggere nel Manzoni (1977): “*Negretto, Negrettino, Moretto, Negretto dal raspo rosso. Vitigno molto produttivo già conosciuto nel 1300, simile alla Cagnina ma col grappolo dal raspo completamente verde e molto più abbondante di acini. L’uva, coltivata ancor oggi qua e là in collina, dà un buon vino da pasto di color rosso rubino, gradevole, di sapore secco, asprigno. Celebre il Negrettino prodotto nella zona di Imola*”.

Ancora più recente è il caso di sinonimia errata tra Negretto e Uva Longanesi (Marangoni *et al.*, 2000), una varietà a sé stante, con areale di diffusione intorno a Bagnacavallo (RA), che era stata inizialmente chiamata Negretto per il criterio secondo cui tale termine veniva spesso attribuito a uve con una colorazione particolarmente scura della buccia.

A conferma della “genericità” del termine Negretto, recenti analisi molecolari (Filippetti e Pastore, comunicazione personale) hanno individuato in un’accessione denominata Negretta la varietà Ancellotta, in una indicata come Negrettino Converselle (Forlì) la varietà Aleatico, e nell’accessione Negrettino Sbarzaglia la varietà Marzemino.

Quindi occorre prestare particolare attenzione di fronte ad accessioni indicate con i termini “negretto/a o negrettino/a”, poiché in aree di coltivazione della vite differenti possono sottintendere varietà diverse.

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

Il Negretto descritto e iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite è il Negrettino bolognese, la cui area tipica di coltivazione era la provincia di Bologna, ma si ritrovava anche nel Ravennate.

#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**










- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
- Cavazza D. (1902) – Il Negrettino. L’Italia agricola. Giornale di agricoltura n. 24, anno XXXIX, 30 dicembre 1902.
- 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.
- Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.
- Manzoni G. (1977) – La vite, l’uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati.
- Marangoni B., Venturi A., Fontana M. (2000) – Uva Longanesi. Vignevini n. 7/8.
- Marescalchi A., Dalmasso G. (1937) – Storia della vite e del vino in Italia. Arti grafiche Enrico Gualdoni, Milano.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
- Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo XII. Tipografia eredi Botta, Roma.

#### **NOTE**


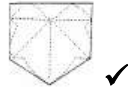


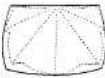


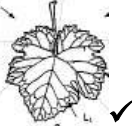





**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**




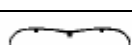



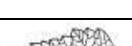




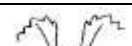
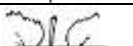

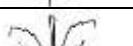
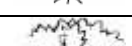
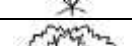



\*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.



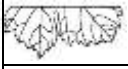


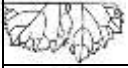




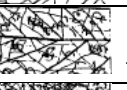




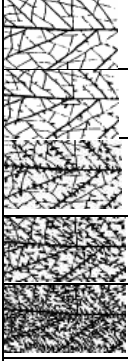





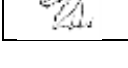
**GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.** Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.










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> )		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )	✓	5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)	✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓ ( <i>lievi striature rosa</i> )	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)	✓	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
	✓1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	✓3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)	✓	3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi ( <i>Vitis aestivalis</i> )		1 – Molto corti ( <i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi ( <i>Vitis solonis</i> )
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiolo)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V ( <i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno ( <i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
 (talora)	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas cioutat)		

<b>GRAPPOLO.</b> Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto ( $\leq 80$ mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo ( $\geq 240$ mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208* UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto ( $\leq 30$ mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo ( $\geq 110$ mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso ( $\leq 100$ g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato ( $\geq 900$ g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		



ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto ( $\leq 8$ mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto ( $\leq 8$ mm: Corinto nero)
4✓	✓ 3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	4✓	✓ 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 Biodiversity 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 Biodiversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Biodiversity –	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 Biodiversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Biodiversity -	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 Biodiversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Biodiversity 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	129 153	OIV 802	VVMD5	222 228
OIV 803	VVMD7	244 254	OIV 804	VVMD27	180 186
OIV 805	VrZAG62	192 202	OIV 806	VrZAG79	242 246
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia tra il 10 e il 20 aprile, fiorisce nella prima decade di giugno, invaia tra fine luglio e inizio agosto e si raccoglie nell'ultima decade di settembre.					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Pianta rustica, con portamento semi-ricadente, produzione buona e costante. Si adatta bene alla speronatura (L, O).					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Nel passato era tenuto in considerazione per la sua tolleranza all'oidio (L).					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino, da utilizzare per lo più in uvaggio o da taglio, poiché tende ad avere poca acidità, discreto zucchero e molto colore (L, A).					
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>					
<p><b>Foglia.</b> Media, cuneiforme, con lembo a gronda, poco bolloso, e nervature verdi. Seno peziolare chiuso con base a V, seni laterali superiori poco profondi, o al più medi, a lembi leggermente sovrapposti, con base sagomata a parentesi graffa e talora anche ad U, raramente con un dente. Denti a margini convessi. Pagina inferiore con peli coricati tra le nervature a densità bassa e peli eretti sulle nervature con densità media o poco più.</p> <p><b>Grappolo.</b> Conico, medio-piccolo, da medio a compatto, spesso con 1 ala pedunculata. Acino sferoidale, medio-piccolo, con buccia mediamente pruinosa, di colore blu-nero, abbastanza consistente. Polpa molle, incolore e senza sapori particolari.</p>					