
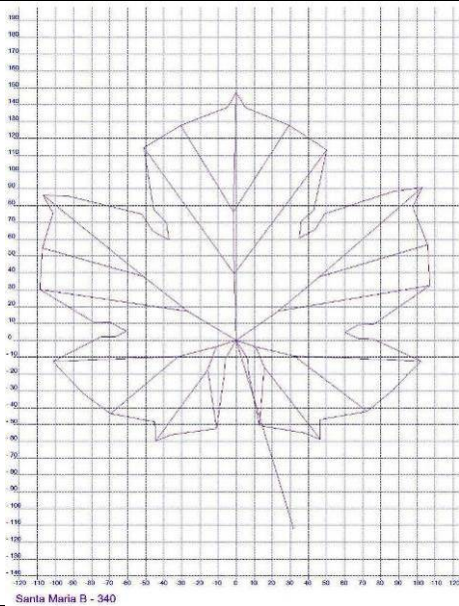


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

SANTA MARIA RER V043

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: SANTA MARIA		Codice iscrizione Registro nazionale: 340
Sinonimi accertati: nessuno conosciuto		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2013
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
4) Azienda Mossi – Albareto di Ziano Piacentino (PC)	53	2003
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Azienda Mossi – Albareto di Ziano Piacentino (PC). <i>L'accessione conservata proviene da Vigoleno.</i>		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Il primo riferimento bibliografico incontrato sulla Santa Maria, vitigno a bacca bianca del Piacentino, è un lavoro dei primi anni 2000 che prende in esame gli antichi vitigni minori italiani. Si legge: *“Di origine sconosciuta, questa cultivar a bacca bianca veniva in passato coltivata in Val d’Arda, nella parte orientale della provincia di Piacenza, sia per la vinificazione che per il consumo a tavola, mentre è ora presente in provincia in maniera molto sporadica. Mediamente resistente alle principali malattie ed avversità climatiche, questa varietà è adatta all’appassimento in fruttaiolo ed entra nella composizione della DOC Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno. Vinificata in purezza, produce un vino giallo paglierino scarico, con un profumo marcato di nocciola tostata, alcolico, sapido, abbastanza elegante”* (Scienza *et al.*, 2004).

La varietà è descritta nel volume *“Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini”* del 2002, dove peraltro si ribadisce l’origine sconosciuta (Fregoni *et al.*, 2002).

Proprio in virtù del fatto che questa varietà veniva impiegata per la produzione del famoso *“Vin Santo”* piacentino e ravvisata la necessità del rinnovo di vigneti ormai piuttosto datati, nel 1999 la Santa Maria fu iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (G.U. 86 del 14/04/1999; Venturi e Fontana, 1999; Calò *et al.*, 2006).

Il prof. Fregoni la descrive anche in un lavoro del 1963: *“Il vitigno è conosciuto da epoca remota nella provincia di Piacenza e viene tuttora abbastanza coltivato, tanto che la produzione è quantitativamente rilevante. Non si sono riscontrati casi di sinonimie. Dovrebbe essere originario del piacentino, ma non si hanno conoscenze certe”* (Fregoni *et al.*, 1963).

In un altro lavoro di Fregoni, dello stesso anno, viene anche specificato che la Santa Maria è coltivata soprattutto in Val d’Arda, ma non si può scartare a priori l’idea che questo vitigno avesse diffusione più ampia in passato (Fregoni, 1963).

La presenza di Santa Maria nel Piacentino, ad inizio Novecento, viene riferita da Morsia in un lavoro di fine anni ’90: *“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”* (Morsia, 1997).

Diversi *“dizionari”* dell’Ottocento, vocabolari piuttosto che sorte di enciclopedie delle scienze, recano la voce Santa Maria, quindi doveva trattarsi di un vitigno piuttosto diffuso e rinomato.

Certo che non è facile essere certi della rispondenza tra l’attuale vitigno Santa Maria e quelli citati nei vecchi volumi con lo stesso nome, poiché mancano descrizioni accurate o addirittura si tratta di semplici citazioni.

Nel *“Saggio di una ampelografia universale”* (1877) del conte Giuseppe di Rovasenda alla voce Santa Maria bianca si legge di un’uva dell’Oltrepò Pavese e di una Toscana citate dall’Acerbi (des. 53 e des. 267, 274); quest’ultima citata pure dal Trinci (des. 93). In merito a questa Santa Maria bianca Toscana, Di Rovasenda scrive: *“Id. ad Uva di Santa Maria. Secondo il Villifranchi <comincia a maturare al principio di agosto, e maturata che sia perfettamente diviene picchiettata di scuro-chiaro ? Fa abbondante frutto in grappoli lunghi,*

spargoli, di granelli piccoli, bislungi e di buccia sottile>”.

Cita poi una Santa Maria o Uva Santa Maria delle Marche “*Id. Uva di Madonna, Trinci descr. M. B. (32?)*”.

Il Trinci (1768) scrive: “*l’uva Santa Maria è di qualità bianca, comincia a maturare al principio di agosto, e matura perfettamente ... fa il vino bianco dolce, delicato, odoroso e sottile, ma di pochissimo spirito, matura presto per le prime beve, non dispiace a bersi solo, anzi è gustoso particolarmente per le dame, e mescolato con altre uve per vini bianchi fa buonissima lega, dandogli della dolcezza e dell’odore*”.

Si riportano le descrizioni presenti nel volume dell’Acerbi (1825).

1) Santa Maria dell’Oltrepò Pavese. “*Foglie acute, leggerissimamente trilobate, dentellate, con denti ineguali seghettati, lisce o glabre da ambe le pagine; picciuolo di 3 a 4 centimetri di lunghezza, tondo e di colore oscuro. Grappolo spargolo: acino quasi rotondo, duracino, coperto di una polvere pruinoso, che gli fa pigliare il color bianco. Non è buona da far vino; ma si conserva assai bene nel verno fino alla primavera avanzata; è però poco dolce*”.

2) Santa Maria della Toscana. “*Quest’uva è di qualità bianca, e comincia a maturare al principio d’agosto, e, maturata che sia perfettamente, diviene picchiettata di scuro chiaro. Fa abbondante frutto in grappoli spargoli e lunghi, di granelli piccoli, bislungi, e di buccia sottile. Ama il terreno asciutto e mezzanamente grosso e pastoso, come ancora il clima caldo. Produce vino bianco, dolce, delicato, odoroso e sottile, onde riesce gustoso a beverssi particolarmente dalle donne. Mescolata quest’uva con altre, fa ottima lega, qualora in ispecie si voglia dare ai vini dolcezza e odore*”.

Difficile dire se la Santa Maria coltivata in tempi storici nel Piacentino derivi da una di queste, sta di fatto che l’acino della Santa Maria piacentina è troncovoide e pruinoso; la foglia è aracnoidea e si caratterizza per un picciolo molto corto; era usata come uva da tavola e da serbo e in miscela con altre uve (Melara, Bervedino, ecc.) e dà, a tutt’oggi, il Vin Santo di Vigoleno. Questo fa propendere per una somiglianza con la vecchia varietà dell’Oltrepò, di cui oggi non si ha più notizia.

Anche il Gera riprende la precedente descrizione di Santa Maria dell’Oltrepò, per illustrare il vitigno coltivato in alcuni poderi della zona; quindi a metà Ottocento, Santa Maria era ancora coltivata in Oltrepò (Gera, 1845).

Spaggiari, nel suo “Insegnamenti di agricoltura parmigiana del XVIII secolo”, riporta la trascrizione di un manoscritto di fine Settecento in cui compare anche un elenco delle varietà coltivate nel Ducato di Parma e Piacenza. Tra le uve bianche una Santa Maria (Spaggiari, 1964).

In un recente lavoro di Bargelli, vengono riportate le risultanze dell’inchiesta di Du Tillot sullo stato dell’agricoltura Parmense, da cui si desume che una varietà ad uva bianca denominata “Santa Maria” era coltivata a fine Settecento anche nel Parmense, in particolare nella zona tra Enza, Termina e Parma e nell’area di Cella di Costamezzana (Bargelli, 2011).

Purtroppo la denominazione non è accompagnata da una descrizione, ma è ragionevole supporre che l’uva Santa Maria fosse presente anche a Parma, viste le vicissitudini politiche che nel passato accomunarono Parma e Piacenza e, dal 1748, anche Guastalla (RE).

Il censimento del 2010 ha riscontrato la presenza di soli 1,42 ettari coltivati a Santa Maria nella collina di Piacenza.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Piacentino, con particolare riferimento alla Val d’Arda.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Acerbi G. (1825) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica del 1999. Giampiero Zazzera, libraio in Lodi.

Bargelli C. (2011) - «Teatro di agricoltura». Le campagne parmensi nelle inchieste agrarie del secolo dei lumi.

In: Rivista di Storia dell’Agricoltura n. 2, dicembre 2011. Semestrale dell’Accademia dei Georgofili.

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

Fregoni M. (1963) – La viticoltura nel Piacentino. Evoluzione, situazione attuale e prospettive future. Unione tipografica editrice piacentina, Piacenza.

Fregoni M., Gambi G., Boninsegni G. (1963) – Descrizione ampelografica dei vitigni locali del Piacentino. Unione Tipografica Editrice Piacentina, Piacenza. CCIAA di Piacenza.

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

Gera F. (1845) – Nuovo dizionario universale di agricoltura. Vol. XXIV, Co’ tipi dell’ed. Giuseppe Antonelli, Venezia.

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

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.

Spaggiari P.L. (1964) – Insegnamenti di agricoltura parmigiana del XVIII secolo. Artegrafica Silva, Parma.

Trinci C. (1764) – L'agricoltore sperimentato di Cosimo Trinci con alcune giunte dell'Abate Genovesi.

Stamperia Simoniana, Napoli.

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










NOTE


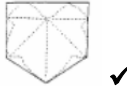






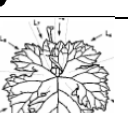


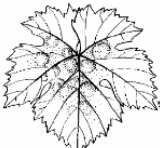

Scheda a cura di Marisa Fontana



















DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)












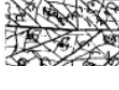

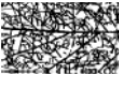


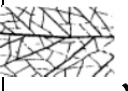
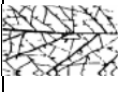
*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

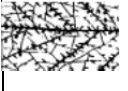
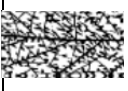
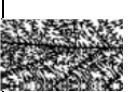





GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.

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)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	3 – Bassa (Riesling)
		✓	5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
✓ 4	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 (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
	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
✓	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	✓ 	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 (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)
✓	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)		




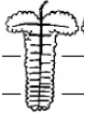
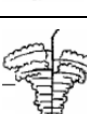



FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto 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)	✓	2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		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 (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 – Involuta (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluta (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorta (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)
		 ✓	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)
	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 (Rupestrus 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 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)
	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 - Biodiversity -	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: 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 (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 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 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	222 242
OIV 803	VVMD7	260 260	OIV 804	VVMD27	176 192
OIV 805	VrZAG62	192 192	OIV 806	VrZAG79	248 256

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

L'epoca di germogliamento è media, come pure quella di fioritura, mentre le epoche di invaiatura e maturazione sono precoci. In Val d'Arda, nei primi anni '90 Santa Maria era raccolta intorno al 15 settembre (L).

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

Nei terreni collinari si esprime con vigoria e produttività medie, ma nei terreni più profondi e fertili la vigoria aumenta e il grappolo si fa più compatto, con detrimento della qualità (L, A).

OSSERVAZIONI E RICONTRI 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)

Sensibilità alle principali patologie, nella media (L).

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

Fornisce un vino giallo paglierino, alcolico, sapido, neutro che acquista una certa aromaticità in fermentazione. È adatta ad uvaggi con Melara con cui potrebbe fornire vini bianchi maturi o il tradizionale Vin Santo di Vigoleno (L, A).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE

Foglia. Da medio-grande a grande, cuneiforme, con 5 o anche 7 lobi, seno peziolare a V, generalmente poco aperto, talora chiuso. Seni laterali superiori di media profondità, a lobi aperti e con base generalmente a parentesi graffa. Denti a margini convessi. Pagina superiore leggermente bollosa e inferiore con densità bassa dei peli coricati tra le nervature e con nervature praticamente senza peli eretti.

Grappolo. Medio-piccolo (250 g circa), cilindrico, mediamente compatto, con acini **troncoidali**, con buccia di colore giallo-verde, poco pruinosa.