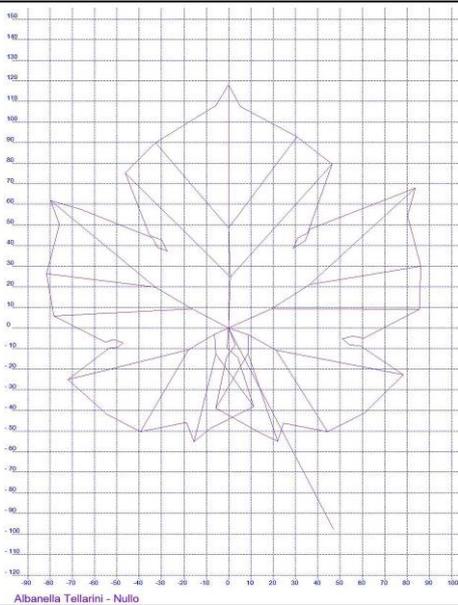


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**ALBANELLA RER V0160**

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> ALBANELLA		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 329
<b>Sinonimi accertati:</b> Colombina (Piacenza), Marzemina bianca B.		
<b>Sinonimie errate:</b> Albana		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda Tellarini Loris via Crocetta, 10 - Bagnacavallo (RA)	80	Anni '60
2) ASTRA, Tebano di Faenza (RA)	10	2007
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> ASTRA Innovazione e Sviluppo, Tebano di Faenza RA, collezione 2007 ( <i>Materiale duplicato da az. Tellarini, Bagnacavallo</i> )		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>



**Foglia**



**Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Quando si parla di Albanella, si pensa subito all'areale marchigiano e al Pesarese in particolare, infatti il disciplinare della DOC "Colli Pesaresi", per la tipologia "bianco" prevede la seguente base ampelografica: "Trebiano toscano (localmente chiamato Albanella), Verdicchio, Biancame, Pinot grigio, Pinot nero da vinificare in bianco, Riesling italoico, Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco, congiuntamente o disgiuntamente: minimo 75%".

Anche il conte di Rovasenda alla voce Albanella, appone il sinonimo di Greco bianco e si riferisce alle Marche (*Rovasenda, 1877*).

Una recente pubblicazione di Jancis Robinson e collaboratori, alla voce Albanella parla di un vitigno distinto dall'Albanello siciliano, morfologicamente simile a Greco bianco, che sarebbe stato a lungo confuso con il Trebbiano toscano, mentre potrebbe avere relazioni con Albaranzeuli bianco (Scienza e Imazio comunicazione personale). Secondo gli autori sarebbe discutibile la relazione con l'Elbling tedesco ipotizzata da Scienza (*Robinson et al., 2013*).

Secondo la prima affermazione, Albanella sarebbe sinonimo di Trebbiano toscano, mentre secondo quanto riportato da Robinson *et al.* si tratterebbe di un vitigno differente. Probabilmente entrambe le affermazioni potrebbero essere vere, considerato quanto succede nel vicino territorio romagnolo, in cui sono state reperite delle accessioni di Albanella che afferiscono a Trebbiano toscano (Albanella Cadriano) e altre differenti (Albanella Tellarini).

Anche le informazioni reperite sui *Bullettini Ampelografici dell'Ottocento* fanno pensare ad una certa confusione in merito alla denominazione Albanella.

Nel fascicolo VI del *Bullettino Ampelografico* si legge: "*Albanella o greco. Togliamo un dubbio insorto nella descrizione dei vitigni presentati all'Esposizione ampelografica del 1872, trovando questo vitigno appartenere a quella sotto varietà di greco della provincia di Ancona che si presenta con grappolo lungo, ma meno sciolto del biancame iesino; il montecchiese di Macerata ed il biancuccio di Fermo sono simili a questo vitigno. Si adatta ad ogni terreno e situazione, ed è preferito nei poggi che circondano Fossombrone*" (*Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1876*).

Ancora più interessante la descrizione dell'Albanella che si può leggere sul fascicolo XI del *Bullettino*: "*Greco-Bianchello o Trebbiano o Albanella. Svolgimento delle gemme piuttosto tardivo, vegetazione media, poco resistente all'oidio, sarmento ben nutrito con occhi fitti, foglie a seni profondi intorno al lobo mediano, piccoli o nulli verso la base, di colore verde chiaro sopra, più chiaro senza lanugine sotto. Grappolo per lo più serrato col raspo verde, cogli acini di color giallastro tendente al giallo rosa nella completa maturità e buccia coriacea poco lucente. ...è uno dei vitigni più coltivati nella provincia quantunque sieno conosciuti con nomi differenti di Greco a Fossombrone, Biancame nella parte alta tanto del circondario di Pesaro che di quello d'Urbino*" (*Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1879*).

La descrizione potrebbe essere pertinente per il Trebbiano toscano, che storicamente era coltivato col nome di Biancame tra Rimini e Pesaro. Considerata la sinonimia proposta dal *Bullettino* è ragionevole pensare che anche accessioni di Trebbiano toscano possano essere state denominate Albanella.

Nel volume sulla viticoltura di Domizio Cavazza, la confusione tra Albana, Trebbiano toscano (Biancame) e forse anche qualche Malvasia, è molto chiara, come si evince dalle informazioni alla voce “Albana bianca” e suoi sinonimi: “*Albana gentile, Albatica, Albana di Toscana, Albana di Roma, Biancame. È vitigno assai diffuso nell’Emilia e specialmente nella Romagna e nelle Marche, nonché in Toscana e nel Lazio; si hanno sotto-varietà che portano nomi diversi, come Balsamina bianca, Greco d’Ancona, Albanella di Forlì, che non so se sia eguale a quella di Siracusa*” (Cavazza, 1923).

Questo documento, comunque, ci dice che esisteva una denominazione Albanella, per un vitigno tipico di Forlì, anche se non possiamo dire se si trattava di Albana o di altro. Doveva avere, comunque, una certa diffusione, visto che sul finire del 1900, Antonio Tonelli, raccogliendo le memorie dei contadini della Valle del Savio, scrive: “*Il vitigno più coltivato nella Valle del Savio era (ed è) il sangiovese, a cui s’univano in quantità ridotte, se non di pura rappresentanza, le viti di bianchel (bianchino), albana, albanella, ...*” (Tonelli, 1989).

Occorre poi tenere presente il lavoro di ricerca di Giovanni Manzoni su brogliacci e appunti delle varie famiglie nobili della Romagna, da cui risultò che esisteva un vitigno, assonante per la denominazione, ma diverso dalla classica Albana romagnola: “*Albanina, Albanino, Albaninella, Albaninello, Aibanella, Aibanello, Albanetta, Albanetto. Pseudo Albana. Vino bianco dolce, asciutto e amarognolo. Molto richiesto, sparso un po’ dovunque sulle colline romagnole. Piccole partite per la vendita si trovavano anche nelle piane di Russi, Bagnacavallo, Cotignola e Lugo*” (Manzoni, 1977). Questo documento potrebbe essere l’anello di congiunzione tra la Bassa Romagna e la collina.

L’accessione di Albanella reperita a Bagnacavallo, e conservata *ex situ* presso ASTRA a Faenza, ha mostrato da subito dei tratti distintivi rispetto a Trebbiano toscano: grappolo tendenzialmente più cilindrico, meno alato, forse anche leggermente meno pruinoso e foglie con il lobo mediano meno pronunciato e apparentemente a coppa, con portamento più assurgente.

Considerato che i territori della Romandiola estense arrivavano fino a Lugo, si ipotizza che l’accessione “Albanella Tellarini” sia un retaggio della dominazione estense, che estese l’apprezzamento per questo vitigno fino alla Bassa Romagna.

Tra i documenti recenti, che indicano nell’Albanella un vitigno tipico delle Valli di Comacchio, un romanzo di Arturo Malagù pubblicato nel 1967 e che oggi viene riletto anche in chiave storico-antropologica e naturalistica, per la precisione descrittiva dell’ambiente e dei suoi abitanti. Si legge: “*Amava assaporarlo, e troppo spesso, quel vino. Sia quello di succo rosso, derivato dall’uva d’oro, sia quel vino bianco, colore d’ambra, ricavato dall’uva detta Albanella*” (Malagù, 2008).

Dell’apprezzamento dei vini di Albanella ci riferiscono anche Marescalchi e Dalmasso, riprendendo Ortensio Lando: “*Che ti dirò della magnifica Città di Ferrara unica maestra del far salami, e di confettare herbe, frutti e radici? Dove berai la estate certi vinetti, detti Albanelle non si po bere più grata bevanda...*” (Lando, 1569; Marescalchi e Dalmasso, 1937)

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Albanella, nel Ferrarese e Bassa Romagna. Colombina nel Piacentino.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Cavazza D. (1923) – Vitecoltura. Nuova enciclopedia agraria italiana, parte quinta. Unione Tipografico-Editrice Torinese, Torino.

Crespan M., Cancellier S., Chies R., Giannetto S., Meneghetti S. (2006) – Individuati i genitori del Raboso veronese: una nuova ipotesi sulla sua origine. Riv. Vitic. Enol. n. 1: pp. 3-12.

Lando O. (1569) – Commentario delle più notabili, & mostruose cose d’Italia, & altri luoghi. Appresso Giovanni Bariletto, Venezia.

Malagù A. (2008) – Il paese dall’acqua brulicante. Edizioni Pendragon, Bologna.

Manzoni G. (1977) – La vite, l’uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati

Marescalchi A., Dalmasso G. (1937) – Storia della vite e del vino in Italia. Arti grafiche Enrico Gualdoni, Milano.

Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1876) – Bullettino Ampelografico, fascicolo VI. Tipografia Eredi Botta, Roma.

Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo XI. Tipografia Eredi Botta, Roma.

Robinson J., Harding J., Vouillamoz J. (2013) – Wine Grapes: A complete guide to 1.368 vine varieties, including their origins and flavours. Penguin UK

Rovasenda G. (1877) – Saggio di una Ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino, Torino.

Tonelli V. (1989) – Vino e Romagna contadina. Grafiche Galeati, Imola.

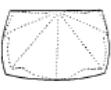
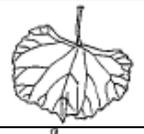
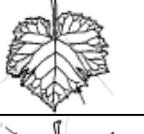
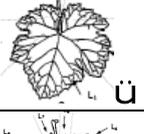
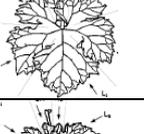
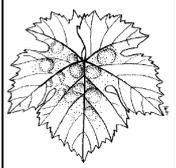
**NOTE**

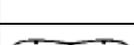
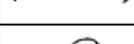
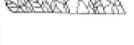
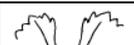
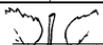
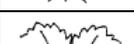
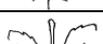
**DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)**

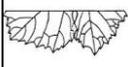
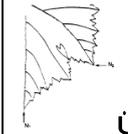
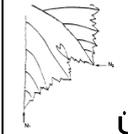
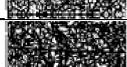
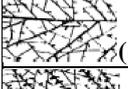
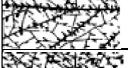
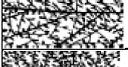
\*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

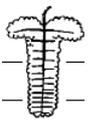
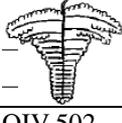
**GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.** Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.

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> )	ü	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)
ü			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)	ü	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)		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)
ü	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)	ü6	ü 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)		
ü			
	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)
Ü6	Ü 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)	 Ü	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)	Ü	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)	Ü (leggera)	2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 Ü	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)	 Ü	1 – Assente (Grenache)
	Ü 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	Ü 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)	ü	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)
 ü	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)	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, Cilieggiolo)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		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)
 ü	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)
	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 (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 (• 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)	ü	5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
ü	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
ü	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)	ü	
	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)	ü	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)	Ü4	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		
 Ü	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)	Ü	3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	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)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		
	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)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		2 – Incompleto (Sultanina)
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	Ü	3 – Completo (Riesling)

<b>MARCATORI MOLECOLARI</b>					
<b>OIV 801</b>	VVS2	129 129	<b>OIV 802</b>	VVMD5	222 234
<b>OIV 803</b>	VVMD7	236 250	<b>OIV 804</b>	VVMD27	182 191
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	192 198	<b>OIV 806</b>	VrZAG79	246 248
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino.					
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>					
<p><b>Foglia.</b> Da media a medio-grande, generalmente pentagonale, pentalobata, ma con seni laterali inferiori talora appena accennati. Seno peziolare a bordi sovrapposti, con fondo conformato a V e seni laterali superiori da poco a mediamente profondi, con base a U e chiusi o più spesso a margini leggermente sovrapposti. Denti a margini rettilinei. All'apparenza abbastanza "a coppa", più spesso a lembo contorto. La pagina superiore del lembo è tendenzialmente poco bollosa, con nervature verdi o appena rosate al punto peziolare. Sulla pagina inferiore, tra le nervature sono presenti peli coricati con densità bassa o medio-bassa (ci sono peli dritti in maggiore quantità), mentre sulle nervature sono presenti solo rari peli sia eretti che coricati.</p> <p><b>Grappolo.</b> Di medie dimensioni, allungato (circa 25 cm), tendenzialmente conico, o a imbuto, spesso con 1 ala. Peduncolo corto. L'acino è tendenzialmente piccolo, sferoidale, con buccia poco pruinosa, abbastanza spessa, di colore verde-giallo, e polpa molle, a sapore neutro. Distacco dell'acino dal pedicello abbastanza difficile.</p>					