
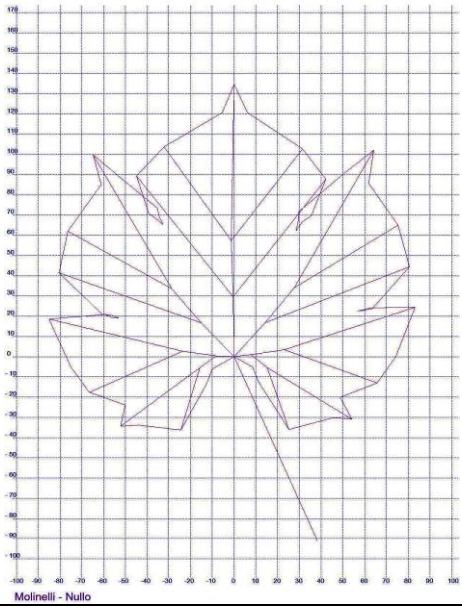


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

MOLINELLI RER V0161

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: MOLINELLI		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: UVÈTA di Lonigo, Obi		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Mossi aziende agricole vitivinicole ss, loc. Albareto – Ziano Piacentino (PC).	24	2003
2) Az. Agr. Molinelli, di Luigi Molinelli – via dei Mille, 21 – Ziano Piacentino (PC)	10 + nuove	1920
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Mossi aziende agricole vitivinicole ss, loc. Albareto – Ziano Piacentino (PC). <i>Il ceppo originario da cui è stato prelevato il materiale di moltiplicazione era a Ziano Piacentino (PC).</i>		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Quando la Direttiva 68/193/CEE, relativa alla commercializzazione dei materiali di moltiplicazione vegetativa della vite, dispose l'istituzione, in ogni Stato Membro, del Registro nazionale delle varietà, il vitigno Molinelli era da tempo impiegato per fare vino e ce lo dimostra anche il "Catalogo Bolaffi dei vini del mondo" curato da Luigi Veronelli, nell'edizione 1973.

Il volume, tra i vini italiani, prende in esame il Molinelli, derivato da un vitigno, scoperto in zona (Ziano Piacentino) che *"non ha trovato collocazione nella ampelografia riconosciuta; il professore Mario Fregoni ne ha pubblicato ex-novo la scheda ampelografica e gli ha dato il nome del fortunato vignaiuolo"*. Veronelli lo descrive come vino da meditazione e consiglia le annate 1968, 1970 e 1971 (Veronelli, 1973).

Per arrivare in una prestigiosa guida con l'annata 1968, il signor Molinelli doveva sicuramente averci lavorato negli anni precedenti.

Probabilmente proprio perché coltivato solo nell'azienda "Molinelli Giuseppe e figli", il vitigno non fu inserito nel Registro Nazionale, ma la famiglia Molinelli continuò ad utilizzarlo nel tempo.

La descrizione dell'accessione Molinelli è presente in un lavoro di Fregoni e collaboratori degli anni 2000 (Fregoni *et al.*, 2002), che rimanda ad un precedente lavoro di caratterizzazione redatto sempre da Fregoni nel 1969. In quest'ultimo lavoro, si legge: *"È un vitigno di origine sconosciuta, coltivato da molto tempo nell'azienda «Montecucco» di Ziano; il numero di ceppi originari, individuati dal Sig. Gianni Molinelli, è molto limitato, in quanto la sua produzione è sempre stata ridotta, tanto che l'uva veniva mescolata a quella delle viti circostanti. Con l'applicazione di una potatura più lunga e ricca, cioè più consona alla fisiologia del vitigno, molto vigoroso, la produzione è diventata abbondante. È stata perciò effettuata una vinificazione sperimentale, separata dalle altre uve, ed il vino è risultato veramente eccezionale. Dopo alcuni anni di indagini, alle quali si sono interessati, oltre allo scrivente, anche il Prof. Cosmo, il Dr. Prati, il Dr. Comolli ed il Dr. Roversi di questo Istituto di coltivazioni arboree, il sig. Molinelli ha deciso di propagarlo su vasta scala, impiantando alcuni vigneti razionali, che col tempo verranno ampliati"* (Fregoni, 1969).

Di Molinelli viticoltore, vitigno e vino fu scritto anche in un articolo comparso su uno dei primi numeri della rivista Civiltà del Bere, risalente al 1973. Giuseppe Molinelli, allora 78 anni, racconta di come, all'inizio del Novecento, nel territorio di Ziano venisse particolarmente curata l'uva da tavola. Con il declino di questa coltura, Giuseppe Molinelli decise di incrementare la superficie ad uva da vino e solo allora si accorse che in un podere acquistato dal padre Giovanni nel 1907 era presente un'uva particolare: *"Avevo notato che in un podere, acquistato tanti anni fa, c'era un'uva strana. Grappoli piccoli, un po' radi, con gli acini bruttini, un po' allungati, uno spettacolo di foglie. Li avevo sempre sgranati insieme con gli altri riservandomi di osservarli un po' meglio quando avessi avuto più tempo. Sette anni fa ho raccolto un grappolo ancora acerbo e ho provato il grado zuccherino. Sono rimasto sbalordito: ventiquattro gradi per un'uva ancora verde. Voleva dire che il vino avrebbe tranquillamente superato i 14 gradi alcolici"*. Si decise così di capire di più, ma anche il professor Cosmo a Conegliano non seppe dare una denominazione al vitigno. Giovanni Molinelli ipotizzò che le viti presenti nel fondo potessero avere circa 50 anni, quindi essere state piantate negli anni 20 del Novecento, e secondo la sua esperienza, in quel periodo a Ziano il materiale vivaistico, in linea di massima, non veniva

dall'estero (Donati, 1973).

Il nipote Luigi, ricorda che per ampliare la produzione del Molinelli, nei primi anni '70, fu commissionata ad un vivaista pavese (vivai Bardoni) la produzione di barbatelle a partire dalle piante originarie e in quel frangente è probabile che il vitigno sia stato ceduto anche ad altri.

Questo potrebbe spiegare come, da alcune indagini, sia emerso che il profilo a 9 loci del vitigno Molinelli sia uguale a quello di un vitigno presente in Veneto, localmente denominato Uveta, che aveva raggiunto una certa diffusione (50 ha circa) negli anni '90 del Novecento, come attesta uno storico vivaista friulano, Ferdinando D'Andrea, che lo aveva moltiplicato. Il presidente della Cantina di Lonigo e diversi consiglieri avevano piantato Uveta e veniva ritirata insieme a Pinot bianco. Visto l'apprezzamento per questa uva sconosciuta, D'Andrea preparò il fascicolo per chiederne l'iscrizione al Registro Nazionale e regolarizzarne la moltiplicazione, ma la commissione non ritenne di iscrivere. Di conseguenza parte delle viti furono tolte e parte sovrinnestate. Il lavoro di moltiplicazione era partito da una pianta presente in un'azienda agricola di Lonigo con cui era stato fatto un bersò. Nel 1985 la pianta, che poteva avere 60-70 anni, fu molto danneggiata dal gelo, ma D'Andrea riuscì a prelevare un po' di gemme e a realizzare una trentina di piante madri da cui iniziò la moltiplicazione. D'Andrea la definisce una varietà molto vigorosa, che cresce velocemente, con foglie praticamente glabre e apice è verde. Tollera bene la botrite.

Anche la dott.ssa Schenider del CNR di Torino ha reperito un'accessione, denominata Obi, in un'azienda piemontese, che geneticamente corrisponderebbe al Molinelli. I titolari dell'azienda riferirono che l'accessione poteva essere arrivata in Piemonte dal Veneto. Il nome Obi deriva dalla forma di allevamento tradizionale, a pergollette, detta appunto "Obi", che prevede gruppi di 10 viti a 4 metri l'uno dall'altro.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Ziano Piacentino (PC)

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Donati B. (1973) – Quell'uva strana... come chiamarla? Civiltà del bere: pp. 47-49.

Fregoni M. (1969) - Scheda ampelografica del vitigno piacentino "Molinelli" - Agricoltura Piacentina, n. 11: pp. 2-8.

Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Grafiche Lama, Piacenza.










Veronelli L. (1973) – Catalogo Bolaffi dei vini del mondo n. 2. Giulio Bolaffi editore, Torino.

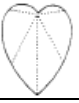






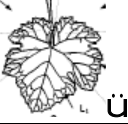


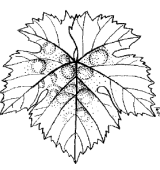
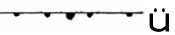

NOTE












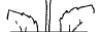





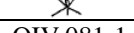


DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)





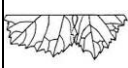










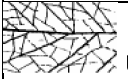

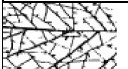
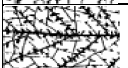







*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GI BA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

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.




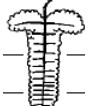

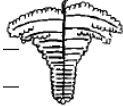



OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL' APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL' APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
 ü	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	ü	3 – Bassa (Riesling)
			5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
	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)
ü	3 – Bassa (Grenache, Moscato bianco)	ü	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
	5 – Media		
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
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)	 ü	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)
ü	1 – Verde (Silvaner)	ü	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)	(ü)	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)		
 ü	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)	 ù	2 – Cuneiforme (Merlot)
ü	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)		1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)	ü	2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 ü	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)	 ü	1 – Assente (Grenache)
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	ü5 – 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)	ü	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)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
 ü	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	ü	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
 ü	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)
 ü	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)
	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)
 ü	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)	 ü	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
 ü	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)		
 ü	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas 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)
ü	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)	 ü	3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
ü	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)	ü	1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		ü	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)
ü	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)	ü	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
ü	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)
 ü	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
ü	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)	ü	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)		1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)	ü	2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
ü	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		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)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129-139	OIV 802	VVMD5	232-236
OIV 803	VVMD7	250-260	OIV 804	VVMD27	182-188
OIV 805	VrZAG62	190-192	OIV 806	VrZAG79	240-248
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germogliamento e fioritura precoci, invaiatura e maturazione medie (L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Fertilità basale bassa, che costringe ad una potatura mista o lunga. Pianta piuttosto vigorosa e con produttività non elevata. Forte emissione di femminelle (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)					
Tolleranza a botrite, bassa sensibilità al freddo (A).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino (A).					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Cuneiforme, di media grandezza, pentalobata, ma con seni laterali poco profondi. Seno peziolare a V, aperto. Seni laterali superiori leggermente sovrapposti. Lembo quasi liscio o poco bolloso, contorto. Pagina inferiore praticamente glabra.</p> <p>Grappolo. Medio-corto (12-15 cm), conico, tendenzialmente spargolo. Acino allungato (ellissoidale largo), pruinoso, che tende a prendere una colorazione rosata quando esposto al sole.</p>					