
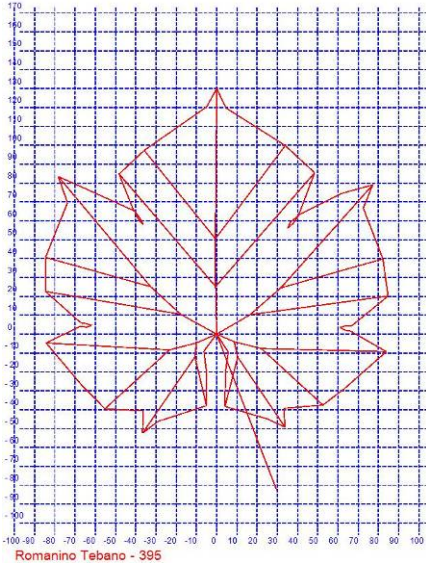


SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

TERMARINA RER V002

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: TERMARINA N.		Codice iscrizione Registro nazionale: 395
Sinonimi accertati: Romanino, Armanino, Tramarina		
Sinonimie errate: Corinto nero		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Uva Rumanena (<i>Ravennate</i>)		
Rischio di erosione: da MEDIO a MEDIO-ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009		Ultimo aggiornamento scheda: 00/07/2014
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Terre Naldi - Faenza (RA)	4	1972 circa
2) Azienda agricola in Russi (RA)	15	1998-2000
3) Azienda in Basilicogioiano di Montechiarugolo (PR)	40 (da capostipite di 150 anni circa)	1990 circa
4) Azienda agricola La Madonnina, Torrechiara (PR)	1200	2004-2005
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale romagnolo duplicato dalla collezione 1972, ora abbattuta, e accessione Casalini da Basilicogioiano PR</i>)		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La Termarina rossa è presente da lungo tempo in Emilia Romagna e a livello di singola azienda normalmente si trovavano pochi esemplari da utilizzare per la produzione di uva da tavola e uva passa, vista la positiva caratteristica di apirenia.

In genere questa varietà si trova associata alla Malvasia, il vitigno bianco aromatico arrivato in Italia presumibilmente grazie agli scambi commerciali della Repubblica di Venezia con l'area dell'Egeo. Questa situazione accrediterebbe la teoria filologica che fa derivare il nome del vitigno dal latino "ultra + marinus", ovvero "al di là del mare" (Hohenerlein-Buchinger, 1996), da cui "Uva d'oltre mare" e, attraverso "Oltremarina", "Tra marina" per arrivare a "Termarina".

A prescindere da questa teoria il nome può essere collegato ad un modo di dire dialettale tipicamente emiliano "la va' in termareina", a significare le difficoltà di allegazione che porta alla presenza di acinellatura nel grappolo, come in effetti accade anche per la Termarina in cui la maggior parte degli acini sono apireni.

Questa caratteristica ha portato, erroneamente, ad identificare questa varietà con il Corinto nero, che tra i suoi sinonimi annovera anche quello di Marine noir, dalla denominazione data da Plinio di Uva Marina nera.

A metà del Cinquecento anche Agostino Gallo, nelle Dieci giornate di agricoltura, tratta di un'uva denominata Marina nera in questi termini: *"Fra le tante uve, che sin' hora vi ho narrate, non n'è poi, che meriti tante lodi, quante la marina nera, poi che è più delicata nel mangiar, e si matura facilmente. Questa preziosa uva è singolar per non havere i vinaccioli ne i grani, e perché il vino è talmente picciolo, che lo potrebbero bere gli amalati, e i fanciuli, che vivono di latte. Poi non tanto offende gli huomini sani, che la mangiano verde, ma più volte è concessa a gli amalati. Oltre che non vi è uva, che sia pari a questa in bontà quando è secca, e massimamente per lubricar il corpo, per conciar lo stomaco, e per rihavere il gusto. Appresso si come è perfetta per metter in ogni sorte di torte, sfogliate, offelle, e altre cose simili, non meno è ottima per ponere ne i pesci, ne gli uccelli, e in altre carni. Parimente è singolare nell'ordinare, e governar la vite, perciochè, si come le altre si tengono basse quando si potano, altramente andrebbero in niente, questa non farebbe uva in copia, se ogni anno non trascorresse. E però io commendo più colore, che tirano simili viti intorno alle case, o alle corti, over che le fanno rampare sopra gli altri arbori, che quegli altri, che le tengono ne i pergolati"* (Gallo, 1564). Non ci sono elementi sufficienti per ritenere con certezza se si tratti di Corinto o di Termarina, comunque la bontà dell'uva e il fatto che necessiti di una potatura lunga per produrre adeguatamente sono elementi tipici della Termarina.

Verso la metà del 1600, il marchese Vincenzo Tanara, bolognese, nella sua opera "L'economia del cittadino in villa", parla espressamente di "Tremarina", che come la Lugliatica, si presta ad essere potata a Pergola: *"In questo Contado io non so veder'altro modo di sostentamento delle viti, ò coltivazione, parlando generalmente, solo la lugliatica, ò tremarina, si conduce sù pergole, o attorno li Casamenti, ove gode, e del caldo, dell'altezza, e porge, oltre l'utile, dilettazone con l'ombrale verdura"*. Nella sezione dell'opera dedicata alla cucina, poi, consiglia di spargere grane di tremarina in una particolare insalata e cita tra le materie prime da tenere in dispensa "Uva tremarina bianca, e negra" (Tanara, 1644).

La diffusione della coltivazione in Emilia-Romagna della Termarina, pur con nomi diversi, nell'800 ci viene

dai diari dei viaggi del conte Gallesio (1839), il quale elencando le uve del territorio faentino cita: *“Romanina di due qualità (bianca e rossa): la prima è la Passeretta dei Piemontesi”*. Analizzando alcune viti a Nonantola, riporta: *“La Tramarina è il Corinto rosso degli enologi, è la stessa Romanina dei Romagnoli: fa grappoli piccoli, appuntati, racemati, ora fitti ora spargoli, ad acini minutissimi, tondi e senza vinaccioli, e in questi caratteri somiglia interamente al Corinto bianco o Passeretta dei Piemontesi; ciò che la distingue da quella è il colore rosso degli acini e il fenomeno di mettere fuori in quasi tutti i grappoli uno o più acini grossi come quelli della Barbarossa e che contengono dentro un vinacciolo. Il suo vino, fatto schietto, prende un colore rosa e ha una forza straordinaria, ma è raro che se ne faccia vino: serve per mangiare fresca e per fare l’uva passa per la cucina”*. Anche nel Reggiano trova la Tramarina o Passolina dolce (Baldini, 1995).

Vincenzo Bertozzi, in un manoscritto del 1840, parla di due varietà di Termarina, una a bacca bianca e una a bacca nera, che erano coltivate negli orti e nelle vigne, raramente nei campi, in provincia di Reggio Emilia.

Maini, nel *“Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve coltivate e conosciute nelle province di Modena e Reggio Emilia”*, scrive: *“Termarina. Fa vino aromatico, e di gran forza e lunga durata”* (Maini, 1854).

Anche nel parmense era diffusa, visto che nel vocabolario parmigiano-italiano del Malaspina troviamo la voce *“Termarèn’na”* per indicare la Passerina e *“Uvèta”* per indicare l’Uva di Corinto (Malaspina, 1859).

Il cavalier Aggazzotti, alla voce Tramarina rossa del suo Catalogo, indica come sinonimi: Termarina, Uva passerina, Uva di Candia rossa, Passeretta. Dopo una breve descrizione morfologica, poi, scrive: *“Specialità d’uva vinifera, mangereccia, particolarmente ad uso di condimento culinario. Disseccata al forno od al sole serve di base alla nota Passaretta di Piemonte; ma qui da noi, è calunniata madre di vino proditore. Ma il fatto sta nel difetto di colore, che perciò, non essendo ricco di schietta lagrima, lo si beve, inconsideratamente come vino da famiglia, mentre che in sostanza, proveniente da uva assai ricca di glucosa, ha la conseguente proprietà di inebriare chi ne beva smodatamente”* (Aggazzotti, 1867).

Nel 1877, il conte di Rovasenda alla voce Termarina rinvia a Tramarina rossa, che indica come sinonimo di Uva passerina e Passeretta, citata tra le uve di Mirandola, Modena, rimandando alla descrizione dell’Aggazzotti (Rovasenda, 1877).

Malavasi, nel suo *“Contributo all’ampelografia Modenese”*, distinguendo una Termarina rossa da una Termarina nera, è forse il primo a riconoscere la presenza sul territorio di due diverse uve apirene, che si differenziano, oltre che per la colorazione leggermente più scura della Termarina nera, per il fatto che questa ha la *“foglia a lobo medio meno trilobo e pagina inferiore pubescente biancastra”*, elementi che ragionevolmente la avvicinano al Corinto. In merito alla Termarina rossa, poi, il Malavasi annota: *“Vitigno raro, ferace. Matura in settembre: uva pregiata da tavola e da vino. Dice il Caula che fa vino rosso, aromatico e di gran forza e lunga durata”* (Malavasi, 1879).

Girolamo Molon la cita nella sua ampelografia come sinonimo di Passerina nera (Molon, 1906).

Sulla rivista Panorama, nel 1976, fu pubblicato un articolo del noto esperto di vini italiano Luigi Veronelli, il quale riporta di un vino di Termarina che casualmente gli fu proposto di assaggiare nel corso di una sua visita a Parma: *“Un gioiello”*, così si esprime.

Per quanto riguarda la coltivazione in Romagna fino a tempi recenti, si ricorda quanto riferisce negli anni ’70 il Manzoni, alla voce Romanino: *“Romanino, Romanina, Armanino, Armanina, detta anche Passerina. Uva da tavola molto produttiva a grappolo tozzo e corto con acini compatti, dolci e piccolissimi di color bianco o vinaccia”* (Manzoni, 1977). Vista la sua bontà e l’apirenia quest’uvetta è arrivata sino ai giorni nostri, pur in rarissimi esemplari, in diverse aziende sparse su tutto il territorio regionale.

Recenti studi (Schneider e Torello Marinoni, 2003; Boccacci *et al.*, 2005) hanno definitivamente risolto l’errata attribuzione della sinonimia tra Termarina e Corinto nero. Inoltre si è appurato che sul territorio Emiliano-Romagnolo sono presenti viti caratterizzate da apirenia, con acini di colore leggermente più scuro rispetto alla Termarina, che in realtà corrispondono a forme apirene di Sangiovese. Questa tipologia è stata riscontrata anche in aree meridionali sotto la denominazione errata di Corinto (Meglioraldi *et al.*, 2013).

L’ultimo censimento dell’agricoltura (2010) ha censito 1,53 ha di Termarina nera in Emilia-Romagna.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Regione Emilia Romagna, con particolare riferimento alle province di Ravenna, Parma e Reggio Emilia.

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.
- Bertozzi V. (1840) – Viti della provincia di Reggio. Manoscritto.
- Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A. (2005) - Genetic Characterization of Endangered Grape Cultivars of Reggio Emilia Province. *Am. Journal Enology and Viticulture*, vol. 56, n. 4.
- Gallo A. (1564) – Le Dieci Giornate della vera agricoltura, e piaceri della villa. In Brescia, appeso Gio. Battista Bozzola.
- Hohenlerlein-Buchinger T. (1996) – Per un sub lessico vitivinicolo. Max Niemeyer Verlag, Tubinga.
- Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle province di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.
- Malaspina C. (1859) – Vocabolario parmigiano-italiano accresciuto di più che cinquanta mila voci. Tipografia Carmignani, Parma.
- Malavasi L. (1879) – Contributo all'ampelografia Modenese. Tipografia di Cesare Olivari, Modena.
- Manzoni G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati
- Meglioraldi S., Vingione M., Ruffa P., Raimondi S., Torello Marinoni D., Boccacci P., Schneider A., Storchi M. (2013) – Conoscere il patrimonio viticolo per tutelarlo. *L'Informatore Agrario* n. 23, pp. 50-54.
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Ulrico Hoepli, Editore Libraio della Real Casa, Milano.
- Rinaldi A., Valli R. (1992) – I vecchi vitigni di Reggio Emilia. *Vignevini* n. 10.
- Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Schneider A., Torello Marinoni D. (2003) - Analisi con marcatori molecolari microsatelliti di vitigni autoctoni della provincia di Reggio Emilia. Convegno “Recupero e valorizzazione di vitigni autoctoni”. Correggio RE, 12 dicembre 2003.
- Tanara V. (1644) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata “appresso Steffano Curti”, Venezia.


NOTE





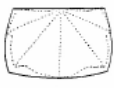



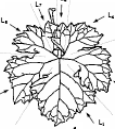
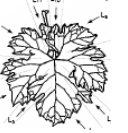
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)



















*= 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.




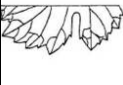







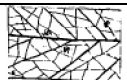
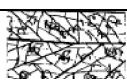





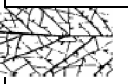
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.

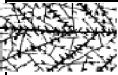







OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	ü	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		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)	ü	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
4ü	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)		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)	ü	
	5 – Rosso (Mourvedre)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 ^a foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 ^a foglia)
	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)	ü	3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
ü	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)		
ü			

	<p>4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)</p>		
---	--	--	--









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)	
6ü	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)	ü	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	
	Ü 1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)	
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)			
	5 – Medie (Trebiano toscano, Merlot, Aglanico, 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)	2Ü	Ü	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)
 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, Piccolit, 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)	
 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)
 ü	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)	 (ü)	2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
 ü	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)	 ü	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
ü	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
		 ü	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)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		

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

OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (• 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
ü	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)		5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (• 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208* UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (• 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (• 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)

OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)	ü	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
2ü	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)	2ü	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 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant' Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)

	3 – Rosso (Chasselas rouge)	ü	5 – Media (Chasselas dorato)
ü	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
ü	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)		
	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 (Trebiano toscano)	ü	1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
ü (fruttato)	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)		3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI (fonte: Meglioraldi et al., 2013)					
OIV 801	VVS2	133-133	OIV 802	VVMD5	225-227
OIV 803	VVMD7	239-247	OIV 804	VVMD27	182-188
OIV 805	VrZAG62	194-204	OIV 806	VrZAG79	244-244
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il germogliamento si posiziona nella prima decade di aprile, la fioritura nella prima decade di giugno e invaia nella seconda decade di agosto. La maturità tecnologica viene raggiunta nella seconda metà di settembre.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno vigoroso e di buona produttività, compatibilmente con l'apirenia che lo caratterizza. Fertilità reale di 1,7. Predilige la potatura lunga.					
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)					
Non risultano sensibilità particolari.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
In passato era molto usata come uva da tavola e da appassimento (L, A). Può essere usata anche per fare marmellate e confetture (A). La resa in mosto è molto bassa, ma fornisce un vino molto interessante: si tratta di un vino di colore rosso rubino di media intensità, con note di rosa e frutti di bosco, accompagnate da sentori speziati. Al gusto si presenta di buona struttura, con media acidità e media persistenza gusto olfattiva (L, O).					

DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE

Foglia. Cuneiforme, pentalobata, di dimensioni medio-grandi, con seno peziolare sagomato a V, aperto o poco aperto. Seni laterali superiori a V o a parentesi graffa, poco profondi o appena accennati. La pagina inferiore presenta rari peli coricati tra le nervature e peli eretti praticamente assenti sulle nervature. I denti presentano margini tendenzialmente rettilinei, anche se a volte non mancano denti uncinati o leggermente convessi.

Grappolo. Piccolo, compatto, generalmente conformato a imbuto, anche se non mancano grappoletti cilindrici o conici. Presenta spesso una o due ali piuttosto evidenti. Gli acini sono molto piccoli, sferici, di un bel colore rosso scuro-violetto, mediamente pruinosi e senza vinaccioli, ad eccezione di uno o pochi acini che si presentano di ben più grosse dimensioni e con i vinaccioli.