
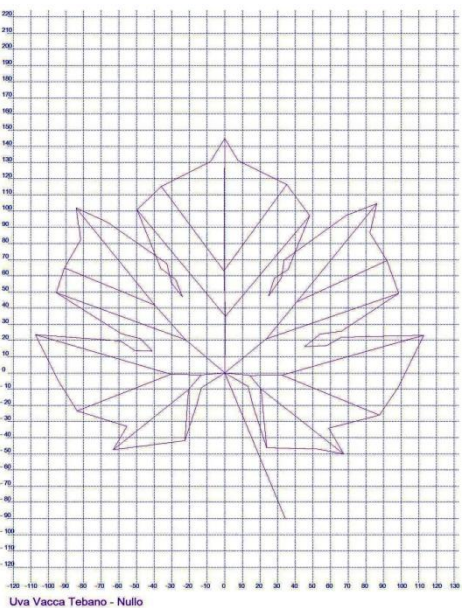


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**UVA VACCA RER V0131**

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> UVA VACCA		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 157
<b>Sinonimi accertati:</b> Mostosa (157)		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 11/11/2014		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) ASTRA Innovazione s.e.l. Faenza (RA)	5	2007
2)		
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza RA ( <i>Materiale duplicato dalla collezione 1972</i> )		
	 <p style="text-align: center; font-size: small;">Uva Vacca Tebano - Nullo</p>	
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



**Foglia**



**Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Un ricerca bibliografica sulle vecchie varietà di vite trova nel lavoro del Conte di Rovasenda un buon punto di partenza e per quanto riguarda l'accessione di Uva Vacca, reperita in Romagna e conservata *ex situ* nella collezione di Tebano di Faenza, possiamo riferirci alle seguenti voci riportate dal Rovasenda: *Vaccà*, citata dall'Acerbi nell'elenco delle uve di San Remo in Liguria, *Vacca bianca*, vitigno delle province napoletane, *Vaccaja* o *Vaccara*, denominazioni usate da Ottavi nel suo "Il vino da pasto" del 1874 e dal barone Antonio Mendola nel suo Catalogo ampelografico, e infine *Vaccone*, denominazione in uso a Cesena e che secondo il Gandi (Annali di viticoltura ed enologia, vol. V, pag. 34) sarebbe sinonimo di Pagadebito (Rovasenda, 1887). Questa affermazione del Gandi riporta ad un "vespaio ampelografico" poiché, nonostante vari tentativi, ancora oggi esiste una certa confusione tra le denominazioni delle uve ad elevata produttività diffuse nelle regioni adriatiche.

Alcuni lavori di caratterizzazione ampelografica di fine anni '80 hanno portato ad affermare che Bombino e Passerina sono entità autonome (Cartechini *et al.*, 1992a) e che Mostosa differisce da Passerina e Pagadebiti di Romagna, risultati invece corrispondenti per la maggior parte dei caratteri analizzati. D'altra parte gli autori sottolineano che "per i vitigni con denominazioni che evidenziano il carattere di elevata produttività come *Empibotte*, *Pagadebiti*, *Panzon*, *ecc.*, è opportuno specificare la località di provenienza poiché queste possono riferirsi a varietà diverse in funzione della zona considerata" (Cartechini *et al.*, 1992b).

Quindi, quando siamo in presenza di accessioni presumibilmente riconducibili a Pagadebito, Empibotte, Mostosa, e simili, occorre sempre considerare l'area di provenienza.

L'identità tra Passerina e Pagadebito viene riscontrata anche attraverso alcune analisi genetiche preliminari, ma nel lavoro si specifica che si tratta di "Pagadebito gentile" (Filippetti *et al.*, 1999; Filippetti *et al.*, 2000; Filippetti *et al.*, 2002).

Purtroppo, poi, nei vecchi lavori ampelografici non sempre è presente una descrizione dettagliata dei vari organi della pianta, e anche questo gioca a sfavore nella corretta ricostruzione storica della presenza di un vitigno in un determinato areale.

Di certo in Romagna esistevano almeno due Pagadebiti differenti, come ci attesta anche il Manzoni negli anni '70 del Novecento: "Pagadebito, Riempibotte, Empibotte, Pancione, Vaccone. *Vitigno vigoroso e produttivo coltivato, malgrado la resa inferiore a quella data dal Trebbiano, un po' dovunque in quasi tutte le colline romagnole. L'uva vinificata dà un vino da pasto di color paglierino molto alcolico. Pagadebito verde. Questo vitigno viene ancor oggi quasi esclusivamente coltivato nelle zone di Terra del Sole e di Castrocaro Terme*" (Manzoni, 1977).

Una delle due tipologie di Pagadebiti, probabilmente perché più produttiva, ha preso il sopravvento nella costituzione dei vigneti a partire dagli anni '60 e si trattava del tipo ascrivibile al Bombino bianco pugliese. Infatti diverse accessioni romagnole di Pagadebiti, ad oggi ancora coltivate su una certa estensione, sono

risultate identiche al Bombino (*Schneider, comunicazione personale*), ma queste accessioni non sono morfologicamente assimilabili all'accessione di Uva Vacca in esame. Quindi si può escludere la sinonimia tra Uva Vacca e Bombino bianco (il Pagadebit della DOC Romagna).

I lavori della Commissione ampelografica della provincia di Forlì negli anni 1876 e 1877 portarono a delle valutazioni su svariate uve provenienti da diverse aree d'Italia, consentendo di ipotizzare eventuali sinonimie. In merito all'Uva Vacca del circondario di Rimini si riporta: *“L'uva vacca pel suo lungo grappolo, piuttosto sciolto, e pei suoi grossi acini sferici, di sapore semplice, somiglia al trebbiano degli Abruzzi e al pagadebito gentile di Forlì; è invece diversa assai dall'uva vacca di Montiano nel circondario di Cesena. Giova osservare come anche a Monte Roberto, nella provincia di Ancona, chiamasi uva vacca l'identico vitigno sempre largo di copiosa produzione, che dicesi empibotte a Loreto, ad Ancona, a Jesi, mentre s'appella sfondabotte o pagadebiti a Sinigaglia, vaccume bianco a Macerata, e zinna di vacca nella provincia di Roma”*.

A proposito delle uve del Circondario di Cesena, poi, si legge che: *“L'uva vacca ha qualche somiglianza col pagadebito verdone; è diversa dall'uva vacca di Rimini”* (Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, 1879; Comizio Agrario di Forlì, 1877; Bucci, 2007).

Vediamo, poi, la relazione dell'ing. Biffi sull'agricoltura del Circondario Faentino, a supporto dell'Inchiesta Jacini; egli ci attesta che su quel territorio, a fine Ottocento, erano presenti due uve, una detta *“Sgarmaia”*, quasi completamente abbandonata che egli chiama con denominazione italiana *“Pagadebito verdone”*, e l'altra detta *“Bsola”*, tra le maggiormente coltivate e denominata in italiano *“Bsolla o pagadebito gentile”*, che egli afferma essere simili all'*“Empibotte delle Marche”* e all'*“Uva vacca di Forlì”* (Biffi, 1880; Bucci, 2007).

Da questi documenti, si deduce che esistevano anche due o forse tre tipologie di uve denominate Uva Vacca, probabilmente, anche in questo caso, in virtù del vigore e della buona produzione.

Da queste poche note è ragionevole ipotizzare che l'accessione di Uva Vacca in esame possa essere ricondotta al tipo riminese, per il grappolo allungato e non eccessivamente compatto.

Vista la localizzazione si è pensato di confrontare l'accessione con i vitigni minori marchigiani presenti in una collezione *ex situ* curata dall'ASSAM delle Marche a Carassai (AP).

Da una prima valutazione morfologica si è riscontrata una buona rassomiglianza tra l'accessione Uva Vacca in collezione a Tebano di Faenza e la Mostosa collezionata a Carassai, un biotipo reperito nell'Ascolano (Acquasanta, Acquaviva, ecc.), dove in passato la Mostosa era abbastanza coltivata, anche se il vitigno era più diffuso in Abruzzo.

Abbiamo poi dei riferimenti bibliografici che ci portano, con la Mostosa, anche in Liguria. Infatti, nel fascicolo XV del Bullettino ampelografico del 1881, viene riportato l'elenco dei vitigni coltivati nel Circondario di Porto Maurizio (Imperia) e tra cui c'è un Mostoson o Mostosa, descritto da Tito Ricci. Si tratta di una varietà poco diffusa a quel tempo, *“di facile allegazione, fruttificazione sicura, abbondante, maturità in tempo medio, si usa per vino”*. La descrizione della foglia pare non discostarsi troppo da quella delle accessioni di Uva vacca e di Mostosa presenti, rispettivamente, nelle collezioni di Tebano di Faenza (RA) e di Carassai (AP): *“Grande, di color verde chiaro, che in autunno si tinge in giallo rossastro, consistente, ruvida, liscia, piana, non pelosa nella pagina superiore, quasi liscia nell'inferiore, dove presenta un color verde; con cinque lobi regolari, allungati in punta; seni profondi, larghi, rotondati, aperti al margine, lobi formanti all'inserzione del picciuolo un seno aperto rotondo; dentatura media, ottusa, spiccata uncinata; nervature poco rilevate, verdi; picciuolo medio per lunghezza e grossezza, verde; caduta della foglia precoce”*, mentre è più difficile trovare delle corrispondenze nel grappolo, specie per il sapore leggermente moscato: *“Cilindrico, semplice, serrato, lungo, grosso; raspo verde; peduncolo robusto, lungo; pedicelli corti del colore del raspo; acini grossi subrotondi; buccia lucida, sottilissima, giallognola, molto soggetta ad infracidare; polpa sciolta, di sapore leggermente moscato, dolce; vinaccioli di media grossezza”* (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1881)

Nella *“Memoria sulla vite ed i vini delle cinque Terre”* del Cambiaso, troviamo una descrizione di una *“Mostosa o Mostaia dei Toscani”*, che proprio non si attaglia alla Mostosa dell'area Adriatica: *“Grappolo picciolo, non lobato, di colore bianco ambrato. Acini piccioli disuguali approssimati. Foglia tripartita, picciola, brevemente dentata. Sapore gustoso e fragrante”* (Cambiaso, 1825)

Questo ad ulteriore riprova che spesso le uve che davano mosto potevano essere denominate con il termine Mostosa a prescindere dall'identità.

L'analisi genetica sulle accessioni di Uva vacca e Mostosa hanno consentito di confermare quanto già ipotizzato su base morfologica e ampelometrica, ovvero che si tratta della stessa varietà, ovvero la Mostosa iscritta anche al Registro Nazionale delle Varietà di Vite.

Per non perdere variabilità genetica, sarebbe importante mantenere in essere ed eventualmente anche moltiplicare l'accessione romagnola, probabilmente meglio adattata alle condizioni ambientali locali.

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Romagna.

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO








- Biffi L. (1880) – Memoria intorno alle condizioni dell'agricoltura e della classe agricola nel circondario di Faenza. Tipografia Pietro Conti, Faenza.
- Bucci A. (2007) – Vite e vino in Romagna. Edizione Sapim. Forlì.
- Cambiaso F.L. (1825) - Memoria sulla vite ed i vini delle cinque Terre. Presso Yves Gravier, Genova.
- Cartechini A., Moretti G., Venturi A. (1992a) – Confronti ampelografici tra vitigni ad uva bianca dell'Italia Centrale. Atti congresso “Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche”, Alghero 21-25 settembre 1992. Carlo Delfino Editore, Sassari.
- Cartechini A., Moretti G., Venturi A. (1992b) – Rilievi comparativi per la definizione di alcune sinonimie tra vitigni ad uva da vino. Atti congresso “Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche”, Alghero 21-25 settembre 1992. Carlo Delfino Editore, Sassari.
- Comizio Agrario di Forlì (1877) – Le macchine e le uve alla mostra ampelografica di Forlì. Febo Gherardi Editore, Forlì.
- Filippetti I., Intrieri C., Silvestroni O. (1999) – Individuazione di omonimie e di sinonimie in alcune cultivar di *Vitis vinifera* attraverso metodi ampelografici e analisi del DNA a mezzo di microsatelliti. Rivista di Frutticoltura n. 7/8: pp. 79-84.
- Filippetti I., Silvestroni O., Intrieri C. (2000) – Individuazione di sinonimie in *Vitis vinifera* con metodi ampelografici a analisi del DNA a mezzo di microsatelliti. In : Atti 4° Convegno nazionale su “Biodiversità: germoplasma locale e sua valorizzazione”, Alghero 8-11 settembre 1998. Delfino editore, Sassari.
- Filippetti I., Silvestroni O., Thomas M.R., Ramazzotti S., Intrieri C. (2002) – Caratterizzazione molecolare e analisi filogenetica di alcuni vitigni da vino coltivati nell'Italia centro-settentrionale. Rivista di Frutticoltura n. 1: pp. 57-63.
- Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1881) - Bullettino ampelografico. Fascicolo XV. Tipografia eredi Botta, Roma.
- Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Lavori della Commissione ampelografica della provincia di Forlì negli anni 1876 e 1877. In: “Bullettino Ampelografico” Fascicolo X. Tipografia Eredi Botta, Roma.
- Rovasenda G. (1887) – Essai d'une ampélographie universelle. Edizione 2, C. Coulet.
- Schneider A., Raimondi S., Pirolo C.S., Torello Marinoni D., Ruffa P., Venerito P., La Notte P. (2014) – Genetic characterization of grape cultivars from Apulia (Southern Italy) and synonymies in other mediterranean regions. American Journal of Enology and Viticulture, vol. 65, n. 2: pp. 244-249.
- Zulini L., Russo M., Peterlunger E. (2002) – Genotyping wine and table grape cultivars from Apulia (southern Italy) using microsatellite markers. Vitis, vol. 41, n.4: pp. 183-187.



### NOTE

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


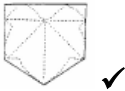





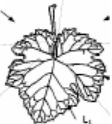
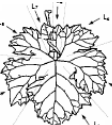
\*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GI BA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

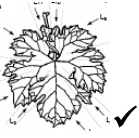

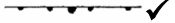





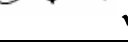







**GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.** Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.



















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)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	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)
	3 – Bassa (Grenache, 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 <sup>a</sup> foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 <sup>a</sup> foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)	✓	3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata ( <i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		

	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		







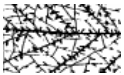
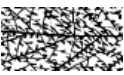






**FOGLIA ADULTA.** Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.

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 <sup>a</sup> biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 <sup>a</sup> biforcazione (Traminer aromatico)

	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 <sup>a</sup> biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	✓ 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebiano 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 – Involuto (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi ( <i>Vitis aestivalis</i> )		1 – Molto corti ( <i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)		5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)	✓	7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi ( <i>Vitis solonis</i> )
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)




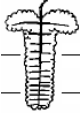





	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)		3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioersivity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioersivity 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 Bioersivity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioersivity –	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 Bioersivity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioersivity 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 (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 ( $\leq 80$ mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)

	3 – <b>Corto</b> (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – <b>Spargolo</b> (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	5 – <b>Medio</b> (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)	✓	5 – <b>Medio</b> (Chasselas dorato, Chardonnay)
✓	7 – <b>Lungo</b> (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – <b>Compatto</b> (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – <b>Molto lungo</b> (≥ 240 mm: Albana)		9 – <b>Molto compatto</b> (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Biodiversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Biodiversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – <b>Molto corto</b> (≤ 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – <b>Cilindrico</b> (Barbera)
	3 – <b>Corto</b> (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – <b>Medio</b> (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – <b>Conico</b> (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – <b>Lungo</b> (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – <b>Molto lungo</b> (≥ 110 mm: Freisa)		3 – <b>A imbuto</b> (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 – <b>Assenti</b> (Kober 5 BB)		1 – <b>Molto basso</b> (≤ 100 g: Albariño)
			3 – <b>Basso</b> (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – <b>Una o due ali</b> (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – <b>Medio</b> (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – <b>Elevato</b> (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – <b>Tre-quattro ali</b> (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo) ✓		9 – <b>Molto elevato</b> (≥ 900 g: Airèn)
	4 – <b>Cinque-sei ali</b> (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – <b>Più di sei ali</b>		

**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 – <b>Molto corto</b> (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – <b>Molto stretto</b> (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – <b>Corto</b> (~ 13 mm: Cabernet Sauv.,		3 – <b>Stretto</b> (circa 13 mm: Riesling)

	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)	✓	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					
<b>OIV 801</b>	VVS2	129 141	<b>OIV 802</b>	VVMD5	222 242
<b>OIV 803</b>	VVMD7	240 244	<b>OIV 804</b>	VVMD27	186 186
<b>OIV 805</b>	VrZAG62	186 194	<b>OIV 806</b>	VrZAG79	248 254
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Le principali fasi fenologiche si manifestano in epoca medio-tardiva (L).					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino.					
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>					
<p><b>Foglia.</b> Molto grande, cuneiforme, con più di sette lobi. Seno peziolare generalmente aperto (talora molto aperto), conformato a parentesi graffa. Seni laterali superiori a lembi leggermente sovrapposti, con base a U o, talora, a parentesi graffa, da mediamente profondi a profondi. Denti tendenzialmente uncinati (un lato concavo e uno convesso), anche se non mancano denti rettilinei. Pagina superiore leggermente bollosa. Pagina inferiore praticamente glabra.</p> <p><b>Grappolo.</b> Da medio a lungo, conformato ad imbuto, normalmente alato, più o meno compatto. Acino abbastanza grosso, sferoidale, con buccia verde-gialla, che colora all'esposizione al sole, con pruina da media a medio-alta.</p>					