

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Atto del Dirigente a firma unica: DETERMINAZIONE n° 13822 del 31/12/2009

Proposta: DPG/2009/16394 del 17/12/2009

Struttura proponente: SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
DIREZIONE GENERALE AGRICOLTURA

Oggetto: L.R. 1/2008. ISCRIZIONE NEL REPERTORIO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AGRARIE DI N. 13 VARIETA' DI VITE (VITIS VINIFERA), N. 1 VARIETA' DI CILIEGIO DOLCE (PRUNUS AVIUM) E N. 2 VARIETA' DI MELO (MALUS DOMESTICA).

Autorità emanante: IL RESPONSABILE - SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

Firmatario: GIANCARLO CARGIOLI in qualità di Responsabile di servizio

Luogo di adozione: BOLOGNA data: 31/12/2009

SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

IL RESPONSABILE

Vista la L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, "Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario nel territorio emiliano-romagnolo";

Richiamati in particolare i sottocitati articoli della predetta legge:

- l'articolo 5, il quale stabilisce che è istituito il Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, di seguito denominato Repertorio;
- l'articolo 6, il quale prevede le modalità per l'iscrizione al suddetto Repertorio;

Richiamata, inoltre, la deliberazione della Giunta regionale n.1469, in data 15 settembre 2008, recante "Legge regionale 29 gennaio 2008, n. 1 ""Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario nel territorio emiliano-romagnolo". Criteri di attuazione", ed in particolare il punto B. "Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie" dell'allegato quale parte integrante della deliberazione suddetta che prevede, tra l'altro:

- che il Responsabile del Servizio Sviluppo del Sistema Agroalimentare, conclusa la fase di valutazione della Commissione tecnico-scientifica sulle proposte presentate, provveda con proprio atto, in caso di esito positivo, all'iscrizione nel Repertorio;
- che il Repertorio venga tenuto presso la Direzione Generale Agricoltura - Servizio Sviluppo del Sistema Agroalimentare - e venga aggiornato almeno una volta l'anno.

Richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 1905 del 17 novembre 2008, con la quale è stata istituita la

Commissione tecnico-scientifica prevista dall'art. 8 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, di seguito denominata Commissione;

Richiamata la determinazione n. 13485 del 17/12/2009 con la quale è stata approvata la modulistica per la iscrizione al Repertorio di varietà e razze locali della Regione Emilia-Romagna;

Dato atto che fra le funzioni della Commissione, previste all'art.8 della L.R. 1/2008, vi è quella di esprimere il parere in merito all'iscrizione ed alla cancellazione dal Repertorio delle risorse genetiche agrarie;

Considerato:

- che, ai sensi del comma 2 dell'art. 6 della suddetta legge regionale, la Regione può provvedere direttamente all'iscrizione al Repertorio di risorse genetiche agrarie;
- che, pertanto, sulla base dell'attività di ricerca realizzata negli anni precedenti, il Responsabile del Servizio Sviluppo del Sistema Agroalimentare ha sottoposto alla Commissione la proposta di iscrizione di n. 13 varietà di vite, n. 1 varietà di ciliegio dolce e n.2 varietà di melo;

Richiamati, pertanto, i verbali delle sedute della Commissione, tenutesi nelle date del 18 febbraio 2009, del 6 maggio 2009, del 15 luglio 2009 e dell'11 novembre 2009;

Dato atto:

- che, ai fini dell'iscrizione nel Repertorio regionale, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008 n. 1, e sulla base delle proposte sottoposte all'esame della Commissione, sono state valutate positivamente ed acquisite:
 - le schede delle seguenti varietà di vite (*Vitis vinifera*):
 - Canina nera (Allegato 1)
 - Termarina (Allegato 2)
 - Trebbianina (Allegato 3)
 - Lanzesa (Allegato 4)
 - Melara (Allegato 5)
 - Bervedino (Allegato 6)
 - Cornacchia (Allegato 7)

- Angela (Allegato 8)
- Lambrusco oliva (Allegato 9)
- Spergola (Allegato 10)
- Alionza (Allegato 11)
- Sgavetta (Allegato 12)
- Centesimino (Allegato 13)
- Le schede delle seguenti varietà di ciliegio dolce (*Prunus avium*):
 - Mora di Vignola (Allegato 14)
- Le schede delle seguenti varietà di melo (*Malus domestica*):
 - Durello (Allegato 16)
 - Durello di Ferrara (Allegato 16)

Ritenuto necessario attribuire a ciascuna varietà o razza iscritta al Repertorio un codice identificativo finalizzato all'agevolazione della consultazione del Repertorio medesimo, come di seguito specificato:

- per le varietà vegetali la sigla RER maiuscola seguita dalla lettera V maiuscola, seguita da un numero progressivo assegnato a ciascuna varietà;
- per le razze animali la sigla RER maiuscola seguita dalla lettera A maiuscola, seguita da un numero progressivo assegnato a ciascuna razza;

Ritenuto, pertanto, di iscrivere, ai sensi dell'articolo 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, al Repertorio con un proprio codice identificativo le varietà vegetali, di cui alle schede sopracitate ed inserite negli allegati al presente atto dal n. 1 al n. 16, quali parti integranti e sostanziali;

Viste:

- la L.R. 26 novembre 2001, n. 43 "Testo unico in materia di organizzazione e di rapporti di lavoro nella Regione Emilia-Romagna" e successive modifiche;
- la deliberazione della Giunta regionale n. 2416 del 29 dicembre 2008 "Indirizzi in ordine alle relazioni organizzative e funzionali tra le strutture e sull'esercizio delle funzioni dirigenziali. Adempimenti conseguenti alla delibera 999/2008. Adeguamento e aggiornamento della delibera 450/2007" e s.m;

Attestata la regolarità amministrativa del presente atto, ai sensi della deliberazione n. 2416/2008 e s.m.;

D E T E R M I N A

- 1) di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;
- 2) di provvedere all'iscrizione nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, le seguenti varietà vegetali identificate nelle schede allegate, al presente atto, quali parti integranti e sostanziali, dal n.1 al n. 16 e a cui vengono attribuiti i seguenti codici identificativi:

Varietà di vite (*Vitis vinifera*):

- Canina nera RER V001 (Allegato 1)
- Termarina RER V002 (Allegato 2)
- Trebbianina RER V003 (Allegato 3)
- Lanzesa RER V004 (Allegato 4)
- Melara RER V005 (Allegato 5)
- Bervedino RER V006 (Allegato 6)
- Cornacchia RER V007 (Allegato 7)
- Angela RER V008 (Allegato 8)
- Lambrusco oliva RER V009 (Allegato 9)
- Spergola RER V010 (Allegato 10)
- Alionza RER V011 (Allegato 11)
- Sgavetta RER V012 (Allegato 12)
- Centesimino RER V013 (Allegato 13)

Varietà di ciliegio dolce (*Prunus avium*):

- Mora di Vignola RER V014 (Allegato 14)

Varietà di melo (*Malus domestica*):

- Durello RER V015 (Allegato 15)
 - Durello di Ferrara RER V016 (Allegato 16)
- 3) di dare atto che per le successive iscrizioni al Repertorio di varietà vegetali si adotterà lo stesso criterio identificativo con numerazione progressiva e relativo codice identificativo a partire dalla numerazione del presente atto;
 - 4) di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale della Regione e nel sito [Ermesagricoltura](#).

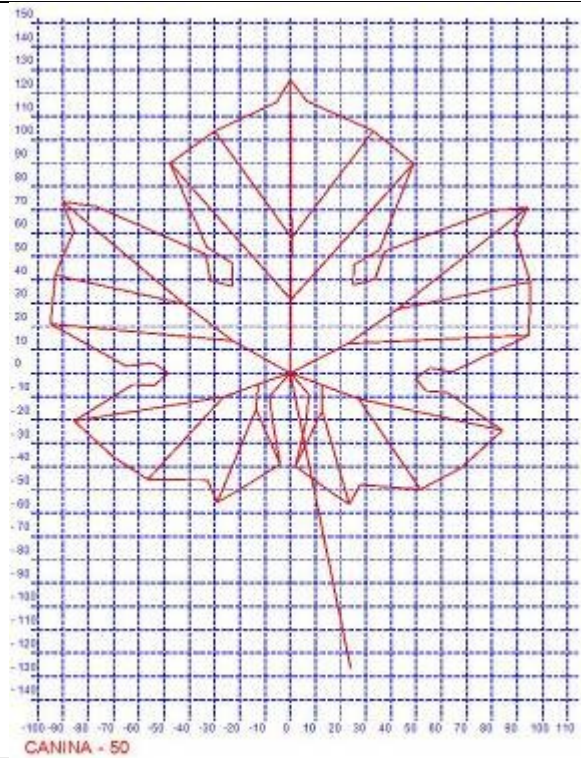
Giancarlo Cargioli



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

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
CANINA NERA RER V001**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Canina nera	Codice iscrizione Registro nazionale: 50	
Sinonimi accertati: Canina, Canèna, Cannina		
Sinonimie errate: Cagnina, Terrano, Canaiolo, C. nero, C. toscano, Canino, Canino toscano		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Canèna (Ravennate)		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 06/05/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda Agricola in località Russi (RA)	50 circa	1998
Azienda Agricola in località Cotignola (RA)	100 circa	1960 circa
Azienda in località Faenza (RA)	12	1972
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		



Apice del germoglio alla fioritura (foto arch. CRPV)

Schema della foglia media



Foglia

Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Occorre fare chiarezza intorno al nome Canina o Canèna, con cui si intendono sia il vitigno oggetto della scheda che un tipo di vino (Canèna nova), da non confondere con la “Cagnina” che si ottiene a partire dal vitigno Terrano o Refosco. Il vino Canèna nova, tradizionalmente preparato per la terza domenica di settembre, deriva da un uvaggio composto per almeno il 50% dal vitigno Canina nera e

per il resto da una serie di uve a maturazione abbastanza precoce (Marzemino, Ancellotta, Cornacchia, Romanino, uve da colore, tinturie, ecc.).

Giovanni Manzoni (1977) fa una sintesi di notizie reperite su vari documenti antichi in merito alle uve e ai vini della Romagna e alla voce “Canina” riporta: “detta anche Canaiola, Canucula, Canica. Uva nera scadentissima che dà un pessimo vino rosso di sapore secco e leggero, richiesto egualmente fin dal Medio Evo sia dai commercianti che dai privati e bevuto in gran quantità nelle osterie specialmente della bassa Romagna. Questo vitigno era molto coltivato nel Ravennate e il vino, tagliato ad arte, veniva venduto ai «palati facili» sotto il falso nome di cagnina. Oggi si va tentando, specialmente nelle campagne di Russi e di S. Alberto di riportare in auge questa varietà cara a molti sostenitori del folclore romagnolo”.

Anche se è difficile spingersi alle origini di questo vitigno, vi sono tracce documentali della sua coltivazione nella “bassa Romagna” sin dal 1800; è infatti del 1818 il ditirambo “Il Bacco in Romagna”, scritto dall’Abate Piolanti in occasione delle nozze del Conte Girolamo Saffi di Forlì, in cui si legge un elogio della Canina di Ravenna, unitamente ad altri vini della Romagna.

La Canina è nuovamente protagonista di un componimento poetico nel 1836; si tratta del “Brindisi ad un esimio bevitore” del ravennate Jacopo Landoni.

Nel 1839, anche Gallesio riporta, nel suo “I giornali dei viaggi”, della presenza in Romagna della Canina nelle due tipologie a raspo verde e rosso.

Antonio Targioni Tozzetti (1858) cita un’ Uva Canina, che si può identificare con la Canina nera coltivata in Romagna e in Toscana.

Il Marzotto (1925) annovera, tra le varietà da vino a bacca nera, la Canina di Ravenna, di cui scrive: “La Canina è vitigno rinomato specialmente della bassa Romagna; dà vino ben tannato, pregevole da pasto; fu giudicato ottimo il vino prodotto anche con la sola Canina”. Riferisce poi che ve ne sono due varietà, uno a raspo rosso, che è la migliore, e una a raspo verde, come poi ribadirà anche il prof. Dotti nel 1927: “... Se ne conoscono due varietà: 1. Canina a raspo rosso; 2. Canina a raspo verde; e la più pregiata è quella a raspo rosso. La Canina è un vitigno a tralci molto sottili e rossi, foglie espanse che hanno la caratteristica (a differenza dell’Uva d’oro e del Trebbiano) di arrossare di un rosso paonazzo in autunno prima di cadere. Il grappolo è alato, corto, con acini grossi e tondi e con buccia sottile. Fiorisce prima del Trebbiano e l’Uva d’oro e per questo va soggetta spesso ai danni della brina. Essa è molto produttiva, ma l’alternanza di produzione è piuttosto un difetto rilevante. Matura in prima epoca e precisamente prima del Trebbiano e Uva d’oro, ma la maturazione non è simultanea per cui la raccolta conviene sia fatta in più volte. I grappoli che sono alla testata della *bilancia* maturano molto prima che quelli *infrascati* perché il sole ne accelera molto i processi di maturazione. La resa in vino è abbondante”.

Prosegue poi a parlare del vino Canina in questi termini: “... è un vino mediocre, di scarso consumo, secco, liscio (poco acido volatile, poco tannino e povertà di alcool). La sua mancanza di colore e la mediocre conservabilità concorrono assieme ai difetti ora elencati, a farlo un vino di poco credito per cui si preferisce spesso vinificarlo assieme a vinacce di uve molto colorate o meglio a farne tagli con vini meridionali o di qualche vitigno della nostra pianura come Fogarina, Raboso, Ancellotta, Tinturia, ecc.”.

Sempre nel 1927, in un articolo del Georgicus si legge: “All’Uva d’oro segue la Canina (n.d.r. come diffusione), rappresentata più notevolmente nei comuni di Cotignola e Ravenna, meno in quelli di Bagnacavallo, Fusignano e Lugo. Si conoscono le varietà a raspo rosso o a raspo verde, più rappresentata la prima. Malgrado la Canina dia prodotto abbondante, va perdendo importanza per la alternanza della produzione e per la mancata simultaneità di maturazione dei grappoli. La Canina dà vino povero di alcool, povero di tannino e di acidità volatile, secco, senza doti brillanti di colore, mediocrementemente serbevole”.

In tempi più recenti, Luigi Veronelli, sulla guida “I vini d’Italia” realizzata nel 1961, per la provincia di Ravenna cita i vini Albana, Canina, Sangiovese, Trebbiano e Filtrati bianchi di Romagna, e alla voce Canina riporta: “Colore rosso granato, odore vinoso. Sapore secco, franco, neutro, leggero. Tenore d’alcool 8-9°, acidità totale 7‰. Simpatico vino da pasto. Servirlo a temperatura ambiente.

Faenza, Lugo, Russi”.

Il Censimento dell’agricoltura del 2000 rileva 67 ettari di Canina nera coltivati in Italia di cui 66 in Emilia Romagna. Purtroppo molti di questi ettari sono scomparsi nel corso della ristrutturazione vigneti seguita alla OCM vino del 1999. Oggi si stima possano essere presenti 10-15 ettari.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La pianura ravennate e forlivese. In particolare i comuni di Russi, Cotignola e Bagnacavallo.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.

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

Dotti F. (1927) – La viticoltura e l’enologia nell’Agro Lughese. Il Congresso nazionale di frutticoltura, Lugo. Giornata del vino. Società tipo-editrice ravennate e mutinati, Ravenna.








Georgicus (1927) – Viti e vini della Romagna. Numero speciale dedicato alla Romagna rurale. L’Italia Agricola n. 12, 797-809.

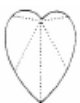

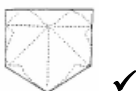

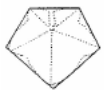
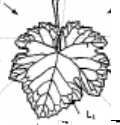

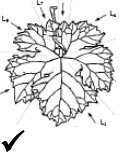
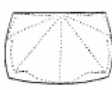










Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.


Targioni Tozzetti A. (1858) – Dizionario botanico italiano. P. Guglielmo Piatti, Firenze.









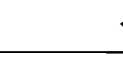



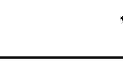
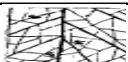





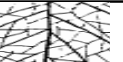

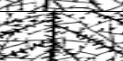
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

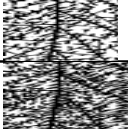
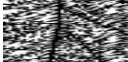
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)

OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	✓	3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)	✓	2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

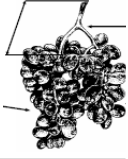
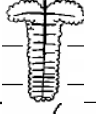

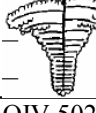



FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
✓	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)

	9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)		5 –Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)
--	---	---	---

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		











	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)

OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm. Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm. Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm. Trebbiano toscano)	✓	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm. Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	✓ 5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	✓ 	3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
		✓	7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		

ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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.,		3 – Stretto (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 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – ROSSO (Chasselas rouge)	✓	6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	135 145	OIV 802	VVMD5	226 228
OIV 803	VVMD7	247 247	OIV 804	VVMD27	181 181
OIV 805	VrZAG62	195 205	OIV 806	VrZAG79	251 259
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori					

(A) e dalla letteratura (L)
Presenta epoca di germogliamento, fioritura e maturazione medio, mentre l'invasatura è tardiva (A, L).
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Presenta scalarità di maturazione e alternanza di produzione (O, A, 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)
Sensibile a peronospora e botrite, meno all'oidio (O, A, L). Sensibile alle gelate tardive (L). Predilige la potatura lunga (O, A).
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Viene normalmente impiegata in uvaggio per la produzione della "Canèna nova" di Russi e talora anche in purezza, originando vini leggeri da consumare giovani (O, A, L).



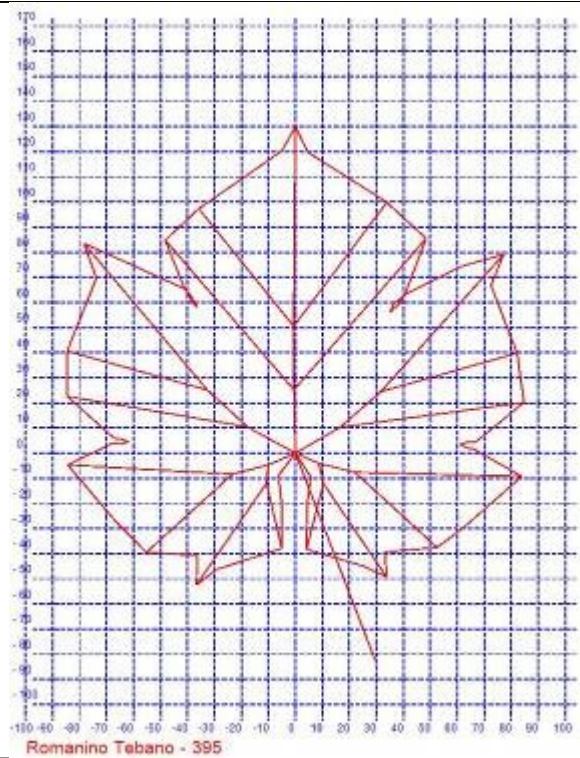
L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
TERMARINA RER V002**

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>):		
Rischio di erosione: da medio a medio-elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 15/07/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda in località Faenza (RA)	4	1975 circa
Azienda Agricola in località Russi (RA)	15	1998-2000
Azienda in località Montechiarulo (PR)	40 (da capostipite di 150 anni circa)	1990 circa
Azienda Agricola in località Torrechiara (PR)	1200	2004-2005
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: vecchia collezione a Tebano di Faenza (RA)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		



Apice del germoglio alla fioritura



Schema della foglia media



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 uve 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”, 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 1600, il marchese Vincenzo Tanara, bolognese, nella sua opera “L’economia del cittadino in villa (1644), cita la 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”.

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, *in Baldini, 1995*), 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 piccioli, 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.

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

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

Il cavalier Aggazzotti (1867), 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”.

Nel 1877, il conte di Rovasenda alla voce Termarina rinvia a Tramarina rossa, che indica come sinonimo di Uva passerina e Passeretta, rimandando alla descrizione dell’Aggazzotti.

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

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 il Manzoni (1977) 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”.

Recenti studi (Schneider e Torello Marinoni, 2003; Boccacci et al., 2005) hanno definitivamente risolto l’errata attribuzione della sinonimia tra Termarina e Corinto nero.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE








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



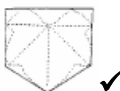


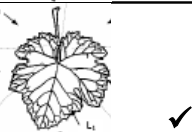

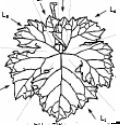
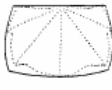











BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO














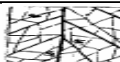
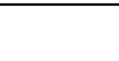






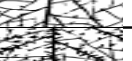

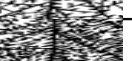
- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova 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. American Journal Enology and Viticulture, vol. 56, n. 4
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie 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.
- Manzoni G. (1977) – La vite, l’uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati
- 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.
- 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.


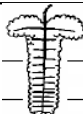

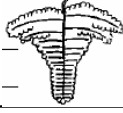



DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)











GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)

OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL' APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL' APICE
	1 – Chiuso		✓ 1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL' APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		✓ 1 – Verde (Sauvignon) Strette righe rosate, più marcate ai nodi
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		✓ 3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
✓	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ✓(?)	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
Talora leggerissimo rosato	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
✓	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
✓	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)	✓	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	3 – A imbuto (Trebbiano toscano)	
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
✓			
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
✓	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)	✓	1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)

	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)		
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncovoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas) ✓		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
✓	2 – Rosa (Chasselas rosé)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – ROSSO (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
	1 – Nessuno (Trebiano toscano)	✓ (?)	1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
✓ (fruttato)	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
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 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)

Non risultano sensibilità particolari.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI 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).



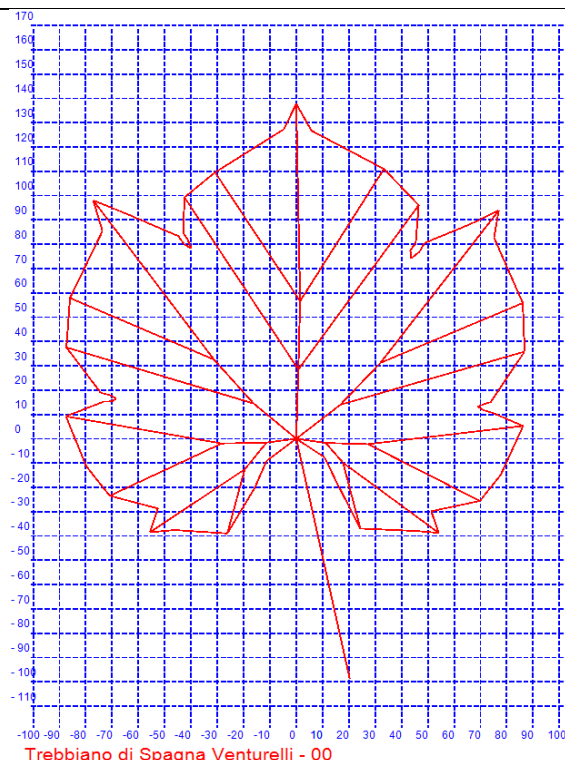
L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
TREBBIANINA RER V003**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Trebbianina	Codice iscrizione Registro nazionale: 434	
Sinonimi accertati: Trebbiano di Spagna, Trebbianino, Trebbianino di Spagna, Trebbiano romano		
Sinonimie errate: Greco bianco		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Tarbianèn		
Rischio di erosione: medio-elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 06/05/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda in località Modena	2 franche 100 innestate	1960 circa 1990 circa
Azienda Agricola in località Castelnuovo Rangone (MO)	200 circa	2000
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		



Apice del germoglio alla fioritura



Trebbiano di Spagna Venturelli - 00

Schema della foglia media



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nella descrizione delle varietà di vite coltivate in Toscana redatta dall'Acerbi (1825), si trova anche il "Tribbiano di Spagna altrimenti detta Uva Greca bianca", ma non sembra corrispondere al Trebbiano di Spagna ancora oggi sporadicamente presente in vecchi vigneti della provincia di Modena. Quest'ultimo, infatti è una varietà con problemi di allegagione, probabilmente legati alla particolare morfologia florale, che determina grappoli tendenzialmente spargoli e con acini medio-piccoli, frammisti ad acinelli dolci. Acerbi, invece, parla di una varietà che produce grappoli grossi e

serrati, con acini anch'essi grossi e rotondi.

Giorgio Gallesio (1839) durante una visita nella villa del conte Salimbeni ha occasione di descrivere le uve bianche del Modenese, tra cui anche la Trebbiana di Spagna: “... È un’uva non abbondante in pianura ma comune nei colli ove produce un vino potentissimo”. Durante una successiva visita a Modena, così descrive il Trebbiano di Spagna: “è un’uva a grappoli piccioli, sottili, pignati, piuttosto fitti, con acini minuti, giallognoli e generalmente con poco fiore”. La fittezza dei grappoli lascia qualche dubbio, trattandosi come si è detto di varietà con fiori fisiologicamente femminili.

Il Trebbiano di Spagna potrebbe essere quella varietà che il Maini (1851) denomina Trebbianina o Trebbianella e differenzia dalla Tribbiana o Terbiana proprio per le dimensioni degli acini: “le grana sono più minute e rare”.

Sicuramente calzante la descrizione fatta dall’Aggazzotti (1867) della Trebbiana di Spagna o Trebbiana romana, di cui dice: “... Uva d’insigne merito per confezione di vini, e di non mai abbastanza raccomandata diffusione”.

Ulteriori notizie della presenza del Trebbiano di Spagna in territorio modenese ci vengono da Lodovico Malavasi (1879), che descrisse le 90 varietà messe in coltivazione nei terreni della Villa di Staggia a San Prospero: ne parla come di un’uva pregiatissima, molto fertile e di “recente introduzione”, anche se non specifica da dove arrivasse.

Successivamente il Vignocchi (1907) riporta: “Il trebbiano di Spagna dà un vino di un bel colore ambrato, un po’ aromatico e che può andare come vino da dessert”, confermando la buona qualità del vino ottenibile con il Trebbiano di Spagna.

Marzotto (1925) riprende la descrizione dell’Aggazzotti e raccomanda: “Non si confonda questo con altro Trebbiano di Spagna di altri autori che appartiene al genere Greco dai grappoli corti e radi, detto anche Trebbiano di Benevento e Trebbiano greco”. Tra questi autori vi è sicuramente il Molon (1906).

Nella rivista “L’Italia agricola” dedicata all’Agricoltura emiliana (1927), il Toni scrive: “... il Trebbiano di Spagna, che fornisce un prodotto profumatissimo tanto che, se ben preparato, può considerarsi un vino da dessert”.

L’esame di una recente descrizione ampelografica del Greco bianco della Lunigiana (*Schneider et al., 1993*), consente di escludere anche questa possibile sinonimia.

Nelle ampelografie e negli scritti del passato viene più volte rimarcata la buona qualità del vino ottenibile con questa varietà, che oggi viene impiegata per lo più nella produzione di mosto cotto per Aceto Balsamico Tradizionale, come previsto dallo stesso disciplinare DOP.

Nel 2009 (DM 27 marzo 2009; GU n. 146 del 26-06-2009) il Trebbiano di Spagna è stato iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite con il nome di Trebbianina.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Provincia di Modena.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi. Ristampa anastatica dell’edizione del 1825.

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.

Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Vespignani G., Intrieri C. (2006) – Individuazione e caratterizzazione di alcuni vitigni minori dell’Emilia Romagna. Atti convegno nazionale “I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali”. Torino 30 novembre-1 dicembre.








Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.

Malavasi L. (1879) – Contributo all’ampelografia modenese. Cesare Olivari, Modena.

Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
Molon G. (1906) – Ampelografia. Ed. Hoepli, Milano.
Schneider A., Mannini F., Argamante N. (1993) – I vitigni Liguri. In: Orientamenti per la vitivinicoltura ligure. Regione Liguria. Istituto grafico Silvio Basile, Genova.
Toni G. 1927 – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.
Vignocchi G. (1907) – Il vino bianco. L'agricoltura modenese, anno XXXVI, n. 5; 71-73.

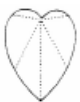

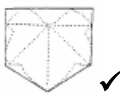

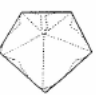
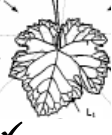
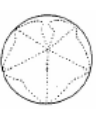
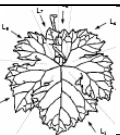
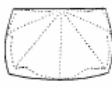











DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)

OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)	<i>Verde-giallastro</i> ✓	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)	 ✓	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
------------------------------------	-----------------	------------------------------------	-----------------


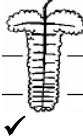






	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (<i>V. aestivalis</i>)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)











OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
------------------------------------	--	-----------------------	--

	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
✓	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)

OIV 202	LUNGHEZZA	OIV 204	COMPATTEZZA
---------	-----------	---------	-------------

UPOV IPGRI 7.1.5		UPOV 37 IPGRI 6.2.3	
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)	✓	1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm. Traminer)	✓	3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm. Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm. Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
✓	9 – Molto lungo (circa 240 mm. Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	✓ 1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)	✓ 	
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 UPOV 40	FORMA		

IPGRI 6.2.6					
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	135 135	OIV 802	VVMD5	226 232
OIV 803	VVMD7	248 263	OIV 804	VVMD27	179 189
OIV 805	VrZAG62	189 193	OIV 806	VrZAG79	251 253
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
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)					

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

Viene ancora oggi impiegato per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale, ma è molto interessante anche per la produzione di vini frizzanti e spumanti metodo classico (O).



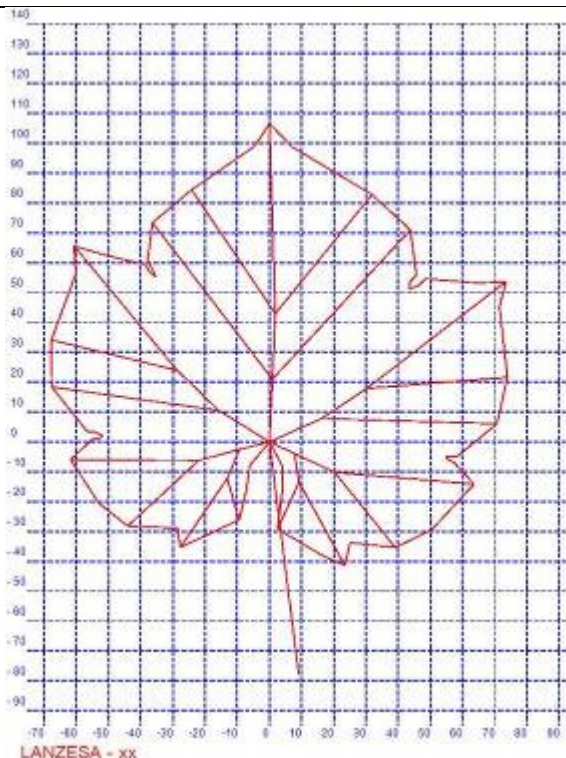
L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
LANZESA RER V004**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>		Genere: <i>Vitis</i>		Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: Lanzesa			Codice iscrizione Registro nazionale:		
Sinonimi accertati: Ranzese, Lanzosa					
Sinonimie errate:					
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Lanzès, Ranzes (Ravennate)					
Rischio di erosione: Elevato					
Data inserimento nel repertorio:			Ultimo aggiornamento scheda: 06/05/2009		
Accessioni valutate				N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda Agricola in località Russi (RA)				4	1975 circa
Azienda in località Faenza (RA)				100	1998-2000
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Vecchia collezione Tebano di Faenza (RA)					
Vivaista incaricato della moltiplicazione:					



Apice del germoglio alla fioritura



Schema della foglia media



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Il conte Gallesio, nel resoconto dei suoi viaggi in Romagna (*Baldini, 1995*), cita tra le uve del faentino la “Lanzosa, la più stimata pel vino; grappoli oblonghi, spargoli, ad acini tondi, verdognoli, piccoli: fa vino asciutto”. Nella collezione del Conte Tampieri di Solarolo riscontra un’uva “Bianchina”, detta Lanzesa a Faenza.

Questa varietà doveva avere una certa diffusione verso la fine del 1800, visto che De Bosis la descrive (*Fascicolo V del Bullettino Ampelografico, 1876*) e, nella relazione della Commissione

Ampelografica di Ravenna per gli anni 1876 e 1877, riporta i risultati di analisi relativi alle uve Lanzesa, provenienti da vigneti di “sottocolle argilloso”, situati nella zona di Faenza (fascicolo XI *Bullettino Ampelografico*, 1879). Le osservazioni di De Bosis lo portano ad affermare che la Lanzesa è “simile al Biancone di Cesena e al Pecorino della provincia di Ancona”. I risultati dell’analisi isoenzimatica hanno escluso la sinonimia con Pecorino (GPI 8 – PGM 4), mentre hanno dimostrato che nel gruppo che presenta gli stessi isoenzimi di Lanzesa (GPI 2 – PGM 1) compare anche il vitigno Biancone. Tuttavia è difficile pensare che il Biancone di Cesena possa essere la stessa varietà attualmente iscritta al Registro Nazionale e coltivata soprattutto in Toscana, dove è nota anche come Biancone di Portoferraio o Pagadebiti di Portoferraio. Considerate queste ultime sinonimie si può ipotizzare che il Biancone di Cesena osservato da De Bosis fosse il Pagadebito gentile, che peraltro ha presentato un pattern isoenzimatico diverso da Lanzesa (*Fontana et al., 2006*).

Nell’Ampelografia dei vitigni romagnoli del Bazzocchi (1923) viene indicata la varietà Ranzese, la cui descrizione ci riporta alla Lanzesa: “Vitigno non molto diffuso, a vegetazione abbondante, espansa e di germogliamento precoce. Matura nella terza decade di settembre. ... Foglia grande, quinquelobata con lobi non molto marcati; pagina superiore liscia, color verde cupo, pagina inferiore pelosa, dentatura irregolare: nervature sottili, picciolo robusto e corto. Defogliazione precoce. Grappolo grande, conico, generalmente spargolo, alato; acini grossi, rotondi, di un bel colore giallo dorato, trasparenti a maturazione completa: buccia sottile e delicata, polpa a sapore zuccherino”.

Norberto Marzotto (1925), nel volume “Uve da vino” cita la “Lanzesa bianca” tra le uve coltivate nella provincia di Ravenna e riprende la descrizione fatta nel fascicolo V del *Bullettino Ampelografico*.

Bruno Cristoferi (1967), nella sua tesi di laurea “Contributo allo studio dei vitigni romagnoli minori”, riporta gli esiti di una accurata ricerca sul territorio romagnolo, in base alla quale di Lanzesa “sopravvive ancora qualche ceppo nei vecchi filari in virtù della buona qualità dell’uva, particolarmente adatta alla mensa”.

Nel lavoro di ricognizione realizzato negli anni ’80 da Silvestroni et al. (1986), il vitigno Lanzesa risultava ancora presente sul territorio Romagnolo.

Era una di quelle uve che nel passato recente veniva impiegata come uva da serbo e nella formazione degli uvaggi per la realizzazione dei vini passiti anche nelle aree di pianura.

Probabilmente il declino della Lanzesa a partire dal secondo dopoguerra va messo in relazione con la particolare morfologia florale (fiori fisiologicamente femminili) che comporta, a seconda delle annate, una più o meno intensa acinellatura dolce e di conseguenza una produzione incostante e non particolarmente elevata.

Ad oggi risultano presenti pochi ceppi messi a dimora su base sperimentale.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Ravennate

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.

Bazzocchi A. (1923) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. Premiata Cooperativa Tipografica Forlivese, Forlì.

Cristoferi B. (1967) – Contributo allo studio dei vitigni romagnoli minori. Tesi di laurea anno accademico 1966-67. Università di Bologna, Facoltà di Agraria.

Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Vespignani G., Intrieri C. (2006) – Individuazione e caratterizzazione di alcuni vitigni minori dell’Emilia Romagna. Atti convegno nazionale “I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali”. Torino 30 novembre-1 dicembre.

Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume II. Tipografia commerciale, Vicenza.

Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1876) – *Bullettino Ampelografico*, fascicolo V. Tipografia eredi Botta, Roma.








Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – *Bullettino Ampelografico*, fascicolo IX.



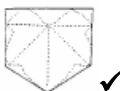


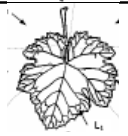


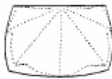











Tipografia eredi Botta, Roma.






















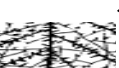

Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia Romagna. ATTI 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini n. 12, supplemento.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)

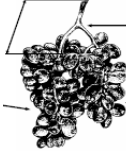
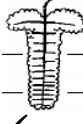





OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
✓	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)	✓?	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		











	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		
---	--	--	--

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)

OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm. Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm. Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm. Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm. Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)	✓	
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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	✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		

ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)

OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)

✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)		
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)		
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)		
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncovoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	OIV 802	VVMD5	
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27	
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79	
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il germogliamento è abbastanza precoce, medio-precoce la fioritura, media l'inviatura e da media a media la raccolta (O, A)					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					

Vitigno abbastanza vigoroso, con difficoltà di allegagione dovuta alle caratteristiche del fiore, ma che si accentuano a seconda dell'annata (O, 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)

Mediamente sensibile a peronospora e botrite, meno a oidio (A, L).


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


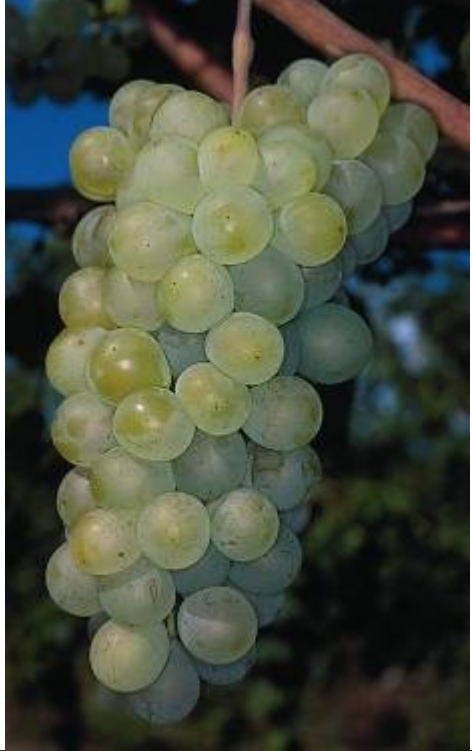
Vista l'acidità sostenuta può essere interessante il suo utilizzo per vini frizzanti o spumanti (O, A). Ottimi i passiti, ma la buccia piuttosto delicata non consente di ottenere buoni risultati in tutte le condizioni e in tutte le annate (O).



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








**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
MELARA RER V005**




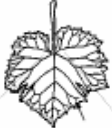
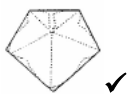
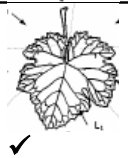

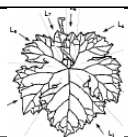
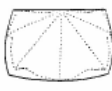
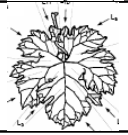
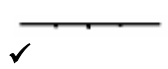









Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: MELARA		Codice iscrizione Registro nazionale: 339
Sinonimi accertati: Merlara		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 06/05/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
 <p><i>Schema della foglia adulta tipica della varietà come da valutazione dei dati ampelografici e ampelometrici</i></p>		























<i>Apice del germoglio alla fioritura (foto arch. CRPV)</i>	<i>Schema della foglia media</i>
	
<i>Foglia (foto arch. CRPV)</i>	<i>Grappolo (foto arch. CRPV)</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Pur non avendo notizie documentali sull'origine e diffusione di questo vitigno, risulta presente sul territorio piacentino da tempo e viene tutt'ora impiegato nella realizzazione del Vin Santo di Vigoleno, unitamente ad altri vitigni, come Santa Maria, Trebbiano, Marsanne, ecc.</p> <p>Il nome, nell'accezione Melara, potrebbe derivare da "mele=miele", forse per la dolcezza dell'uva lasciata appassire o forse per le note di miele che caratterizzano il vino che se ne ottiene. Il termine Merlara, invece, trattandosi di vitigno a bacca bianca, potrebbe invece riferirsi all'appetibilità delle uve per i merli e gli uccelli in genere.</p> <p>Il Censimento dell'agricoltura del 2000 aveva rilevato la presenza di questo vitigno su una superficie di soli 2 ettari nel piacentino.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
La provincia di Piacenza.	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.</p> <p>Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Università Cattolica S.C. Cattedra di Viticoltura Piacenza.</p>	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)


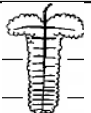

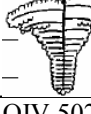



OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto	✓	5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
✓	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media	✓	5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
✓	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)	✓	3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (<i>V. aestivalis</i>)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		










	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		
---	--	--	--

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)

OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
✓	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	✓	
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		

ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)

OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)

	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)		
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)		
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncovoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosé)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – ROSSO (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		✓ 3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	OIV 802	VVMD5	
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27	
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79	
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia e fiorisce in epoca media, mentre l'invaiaura è precoce e la maturazione è medio-precoce (L).					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di					

agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

È un vitigno di buona vigoria, con portamento semi-assurgente e scarsa emissione di femminelle. La produttività è medio-bassa, ma di buona qualità: buon livello di zuccheri e leggera aromaticità (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)

La sensibilità nei confronti delle crittogame risulta nella media. È sensibile ai ritorni di freddo (L).


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

Viene normalmente trasformata in uvaggio con altre varietà precoci come Santa Maria (A, L) per la produzione del Vin Santo di Vigoleno (A, L).



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

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
BERVEDINO RER V006**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>		Genere: <i>Vitis</i>		Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: Bervedino			Codice iscrizione Registro nazionale: 24		
Sinonimi accertati: Nessuno conosciuto					
Sinonimie errate:					
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):					
Rischio di erosione: Medio-elevato					
Data inserimento nel repertorio:			Ultimo aggiornamento scheda: 06/05/2009		
Accessioni valutate				N. piante presenti	Anno d'impianto
Luoghi di conservazione ex situ:					
Vivaista incaricato della moltiplicazione:					
			<p><i>Schema della foglia adulta tipica della varietà come da valutazione dei dati ampelografici e ampelometrici</i></p>		
<i>Apice del germoglio alla fioritura (foto arch. CRPV)</i>			<i>Schema della foglia media</i>		



Foglia (foto arch. CRPV)



Grappolo (foto arch. CRPV)

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE








Non si hanno notizie in merito all'origine e alla diffusione di questo vitigno. I dati del Censimento dell'Agricoltura del 2000 accertavano una superficie coltivata con Bervedino pari a 4 ettari a livello nazionale di cui 3 in Emilia Romagna.

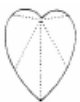



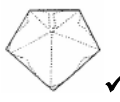


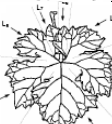
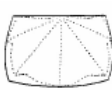



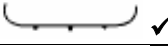









ZONA TIPICA DI PRODUZIONE




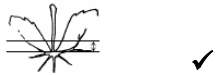

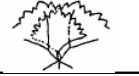
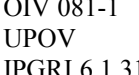
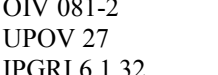
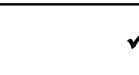



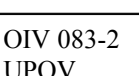


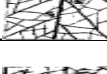



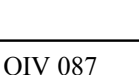
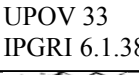
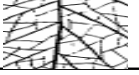
Piacentino

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Boselli M., Venturi A. (1993) – Descrizione ampelografia di alcune varietà coltivate in Emilia-Romagna. Vignevini n. 5: 55-60
 Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
 Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Università Cattolica S.C. Cattedra di Viticoltura Piacenza.
 Galet P. (2000) – Dictionnaire Encyclopédique des Cépages. Hachette Pratique, Parigi.
 Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste (1988) – Catalogo nazionale delle varietà di viti. Istituto Sperimentale per la Viticoltura, Conegliano.
O.I.V. (1996) - Liste Internationale des Variétés de Vigne et de leurs Synonymes. O.I.V., Parigi.


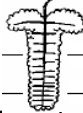

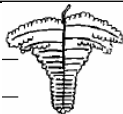







DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa	✓	1 – Verde (Sauvignon)
✓	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner)
✓	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
✓	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		
FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegagione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI

	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscatò Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (<i>V. aestivalis</i>)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)
OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPORZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)

	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTE TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)

OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)

	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)	✓	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)	1	Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
	2 – Una o due ali	✓3	Basso (~ 300 g: Chardonnay)
		5	Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)	7	Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
		9	Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)	1	Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	3✓	Stretto (circa 13 mm: Riesling)
	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	5	Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)	7	Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)	9	Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)

✓					
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
✓1	Verde-giallo (Chasselas)	4	Grigio (Pinot grigio)		
2	Rosa (Chasselas rosè)	5	Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
3	ROSSO (Chasselas rouge)	6	Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	OIV 802	VVMD5	
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27	
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79	
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Le fasi fenologiche si collocano tutte in epoca media (L).					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Si tratta di un vitigno vigoroso e produttivo, che mal si adatta a terreni ricchi ed umidi, dove si può manifestare acinellatura e difficoltà di maturazione. Il distacco dal pedicello è difficile (L). Si adatta sia a potatura mista che corta (L).					
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)					
Presenta una certa sensibilità verso gli attacchi di Botrite.					

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

In purezza origina un vino fresco e gradevolmente fruttato, ma si presta maggiormente agli uvaggi con Melara e Santa Maria (L).



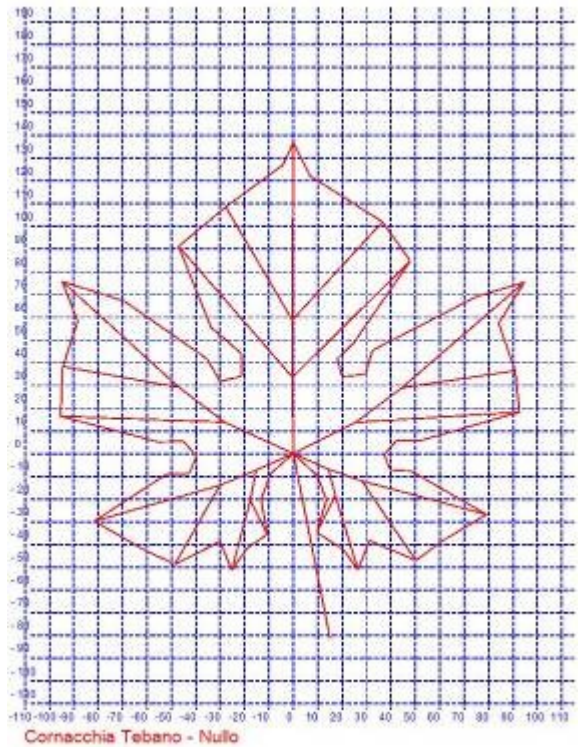
L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
CORNACCHIA RER V007**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Cornacchia		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: Gruone (?)		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Curnacia (Russi, Bagnacavallo e bassa ravennate in genere)		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 15/07/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda in località Faenza (RA)	4	1972
Azienda Agricola in località Russi (RA)	10	1998-2000
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Vecchia collezione a Tebano di Faenza (RA) e nuovo campo collezione a Tebano di Faenza (RA)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		



Apice del germoglio alla fioritura



Cornacchia Tebano - Nullo

Schema della foglia media



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'etimo potrebbe essere dal latino "cornacula", per il colore (*Hohenerlein-Buchinger, 1996*). Nel Tanara (1644) si legge: "La Bornachina e Milanella fanno vino rosso, picciolo, ma dolce", e qualcuno (*Hohenerlein-Buchinger, 1996*) ha letto quel "Bornachina" come "Cornacchina". Difficile risalire indietro nel tempo alle origini di questo vitigno, anche perché potrebbe aver cambiato il suo nome ed essere stata denominata Cornacchia solo in Emilia-Romagna. Il conte Galesio (*Baldini, 1995*) cita la Cornacchia tra le uve del territorio faentino, durante la sua

visita in loco nel settembre 1839: “È un’uva nera poco stimata quantonque di maturazione precoce; grappoli mediocri, piuttosto fitti, acini tondi, grossi e di un nero denso”. Passando poi a Solarolo nei vigneti del conte Tampieri, ha la possibilità di osservare un vitigno a bacca nera denominato “Gruc”, che egli afferma essere la Cornacchia di Faenza e il Canino a graspo rosso di Ravenna.

Nel “Vocabolario Romagnolo-Italiano” del Morri (1840), alla voce “Ova, uva” cita una serie di vitigni, tra cui la “Curnacia” di “ignoto equivalente italiano”.

Nel resoconto della mostra ampelografica di Forlì del 1876 (*Comizio Agrario di Forlì, 1877*), nella sezione dedicata alle uve del circondario di Forlì: “La Potanèvola, l’Uva Scruccona, la Cornacchia e il Raffone di Forlì simile a quello di Faenza, sono vitigni che per avventura si vengono proscrivendo, e perciò s’incontrano ormai più difficilmente nei vigneti di questa regione, né mette conto che vengano studiati”.

Nel fascicolo IX, del *Bullettino ampelografico* (1878) vengono pubblicati i lavori della Commissione Ampelografica della provincia di Forlì, che tra le uve nere violacee o violacee ascrive anche la Cornacchia: “È vitigno di pochissima importanza, che assai raro incontrarsi nei nostri filari, e forse merita una completa proscrizione. Grappolo grosso, allungato, alquanto sciolto, porta acini grossi, ovali, a buccia nera, porzione libera dell’asse breve. Tralcio robusto, di color cannella, a internodi medi. Maturità tardiva”.

Nel fascicolo XII del *Bullettino Ampelografico* (1879), Francesco Carega di Muricce illustra la viticoltura Bolognese e propone un elenco dei vitigni coltivati in quell’areale, tra cui emerge un “Gruone o Cornacchia”.

Successivamente, ritroviamo la Cornacchia anche nell’ampelografia dei vitigni romagnoli del Bazzocchi (1923): “Questo vitigno è ormai di nessuna importanza giacché si tende ad abbandonarlo nonostante sia molto produttivo. Maturazione durante la prima decade di ottobre...”.

Al momento risultano ormai poche piante superstiti nel Ravennate, ove entra nella composizione del particolare vino chiamato “Canèna nova” di Russi (*Fontana et al., 2006*).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Ravennate e Forlivese.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.

Bazzocchi A. (1923) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. Premiata Cooperativa Tipografica Forlivese, Forlì.

Comizio Agrario di Forlì (1877) – Le macchine e le uve alla mostra ampelografica di Forlì. Febo Gherardi Editore, Forlì.

Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Vespignani G., Intrieri C. (2006) – Individuazione e caratterizzazione di alcuni vitigni minori dell’Emilia Romagna. Atti convegno nazionale “I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali”. Torino 30 novembre-1 dicembre.

Hohenerlein-Buchinger T. (1996) – Per un sub lessico vitivinicolo. Max Niemeyer Verlag, Tubinga.

Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1878) – *Bullettino Ampelografico*, fascicolo IX.

Tipografia Eredi Botta, Roma








Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – *Bullettino Ampelografico*, fascicolo XII.

Tipografia Eredi Botta, Roma

Morri A. (1840) – *Vocabolario romagnolo-italiano*. Tipi di Pietro Conti all’Apollo, Faenza.

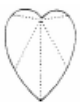

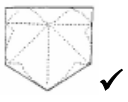

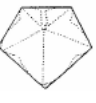

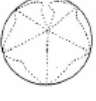
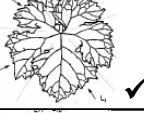
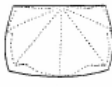

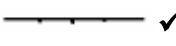









DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)

OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
✓	3 – Bassa	✓	3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)

OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
------------------------------------	-----------------	------------------------------------	-----------------


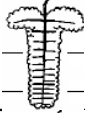


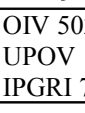
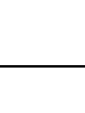



	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
✓	2 – Al punto peziolare (Moscatò Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
Talora	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involutò (Trebbianò toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revolutò (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contortò (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (<i>V. aestivalis</i>)
✓	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
------------------------------------	--	-----------------------	--

	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (Vitis cinerea)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)

OIV 202	LUNGHEZZA	OIV 204	COMPATTEZZA
---------	-----------	---------	-------------

UPOV IPGRI 7.1.5		UPOV 37 IPGRI 6.2.3	
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
✓	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)	✓	9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
	2 – Una o due ali	✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA		

	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – ROSSO (Chasselas rouge)	✓	6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	133-135	OIV 802	VVMD5	232-236
OIV 803	VVMD7	239-247	OIV 804	VVMD27	183-185
OIV 805	VrZAG62	193-195	OIV 806	VrZAG79	245-251
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia tra fine Marzo e inizio Aprile, fiorisce nella prima metà di Giugno, invaia nella seconda decade di Agosto e matura tra fine settembre e inizio ottobre, ma spesso veniva raccolta in anticipo poiché marciva facilmente (L, O).					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno molto vigoroso e produttivo, con habitus espanso. I grappoli, grossi e molto compatti, specie nei terreni più fertili vanno soggetti facilmente al marciume acido e alla botrite. Il primo germoglio fruttifero parte più spesso dalla 3 o 4 gemma, quindi si avvantaggia della 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)

Elevata sensibilità ai marciumi. Poco sensibile a oidio e ragnetto; mediamente sensibile alla peronospora (L).

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

In parte veniva raccolta in anticipo e mescolata con altre uve più precoci per dare la Canèna nova di Russi (A, L).



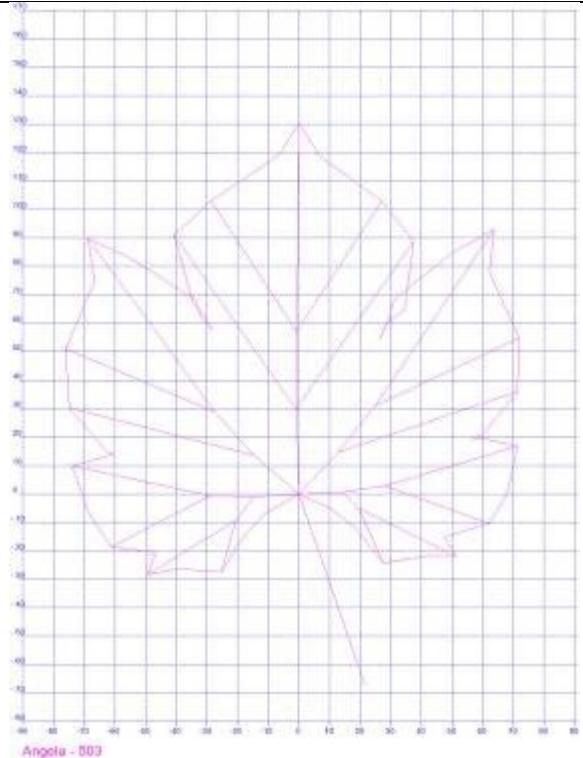
L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
ANGELA RER V008

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Angela	Codice iscrizione Registro nazionale: 503 (Uve da tavola)	
Sinonimi accertati: Angiola, Angiola bianca, Angiola bolognese		
Sinonimie errate: Angela romagnola		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Ânzla (Ravennate) Û anzla (Bolognese)		
Rischio di erosione: Molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 06/05/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda in località Faenza (RA)	4	1972
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Vecchia collezione a Tebano di Faenza (RA)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		



Apice del germoglio alla fioritura



Schema della foglia media



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Era un'uva molto diffusa nel passato soprattutto nel bolognese, anche se veniva coltivata come apprezzata uva da tavola in tutta l'Emilia Romagna. Era presente in due biotipi: Angela bolognese e Angela romagnola, che differivano per avere l'acino rotondo la prima e l'acino allungato la seconda.

Da alcuni accertamenti è emerso che diverse accessioni di ANGELA ROMAGNOLA sono molto simili a VERDEA o San Colombana.

Si vendeva sui mercati fresca un tanto al grappolo, riporta il Manzoni (1977), e pigiata dava un vino dolce e frizzante. Sempre Manzoni dice che fu importata dai Conti Pasolini di Imola dalla Francia nel 1858, ma ci sono tracce documentali precedenti che attestano la presenza in Emilia Romagna di un’uva “Angela”.

Un qualche legame con la Francia viene messo in rilievo anche dal Molon (1906), che tra i sinonimi del Tènèron di Vaucluse cita l’Angiola.

Già nel Trecento viene citata un’uva “Angiola” dal novelliere Francesco Sacchetti e successivamente Marescalchi e Dalmasso (1937) sono concordi nell’affermare che si trattasse proprio del vitigno bolognese.

Nel Seicento un’uva “Angela” viene nominata dal Soderini e dal Tanara (*Tanara, 1674*), che a tal proposito dice: “... puoi empire un altro quadro di uva Angela ..., de’ cui frutti caverai assai denaro il Verno, conservandosi meglio queste sulle stuoie ...”.

All’inizio del 1800, Acerbi (1825, ristampa anastatica 1999), parlando delle uve dei dintorni di Bologna, cita un’“Angioli”.

Molon, nel 1906, parla di un’Angela bianca dall’acino sferico, alludendo con buona probabilità a quella bolognese.

Il conte Di Rovasenda nel suo Saggio del 1877 la ricorda come una delle migliori uve da tavola, di buona conservazione invernale.

Sul volume “La viticoltura modenese e la fillossera” del Ghetti (1926) si trova scritto: “In alcuni comuni della zona collinare (Savignano, Vignola, Guiglia) vengono coltivati vitigni di uve da tavola, oggetto di esportazione, quali il Negretto, il Pagadebiti e l’Angela”.

Una indagine del Ministero del 1934 documenta che non era coltivata solo a Bologna, visto che era tra le uve da mensa più diffuse anche nelle province di Modena e Parma.

Il Marzotto (1935), poi, la indica come “una magnifica uva che ha molti requisiti per la buona conservazione ed è una varietà molto bella e pregiata per il commercio di esportazione”.

Nel “Trattato di viticoltura” del Manaresi (1951) l’uva Angela viene descritta come una “varietà dotata di particolari attitudini a non perdere la naturale freschezza, per periodi più o meno lunghi, quando viene staccata dalla pianta”.

Nel 1990 erano stati censiti 13,78 ettari di Angela in Emilia Romagna, passati poi a 8 nel 2000 (14 ha in Italia).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Bolognese

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Giampero Zazzera, Libraio in Lodi. Ristampa anastatica dell’edizione del 1825.

Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Ed. Alfa, Bologna.

Ghetti G. (1926) – La viticoltura modenese e la fillossera. Modena

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

Marescalchi A., Dalmasso G. (1931-’37) – Storia della vite e del vino in Italia. Ed. Gualdoni, Milano.

Marzotto N. (1935) – [Uve da mensa : descrizione di varietà, con speciale studio sull'accertamento, nomenclatura, e sinonimia di molti vitigni sino ad ora non bene identificati.](#) Tipografia commerciale editrice, Vicenza.

Molon G. (1906) – Ampelografia. Hoepli, Milano.








Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.







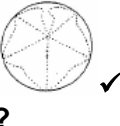
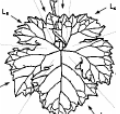

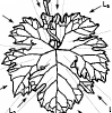
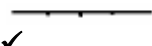









Tanara V. (1644) – L’economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata “appresso Stefano

























Curti", Venezia.


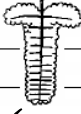
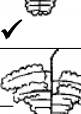






DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)

OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
✓	1 – Nulla o molto bassa	✓	1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)	✓	3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
✓	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
✓	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)	✓ 	
	✓ 5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 900 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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 ✓		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d' Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	OIV 802	VVMD5	
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27	
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79	
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germogliamento medio-precocce (I-II decade di aprile), fioritura media (1-15 giugno), invaiatura media (15-31 agosto) e maturazione a fine settembre-primi di ottobre.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno mediamente vigoroso e con produzione buona e regolare. Presenta 1 o 2 infiorescenze per germoglio; la fertilità della prima gemma è bassa (20-30%) e aumenta nelle gemme successive mostrando i livelli migliori alla					

3° e 4° gemma (65-75%). Veniva impiegata principalmente come uva da tavola e da serbo, quindi si presume avesse buone caratteristiche di commerciabilità, per lo meno atte a soddisfare le esigenze dei mercati locali (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)


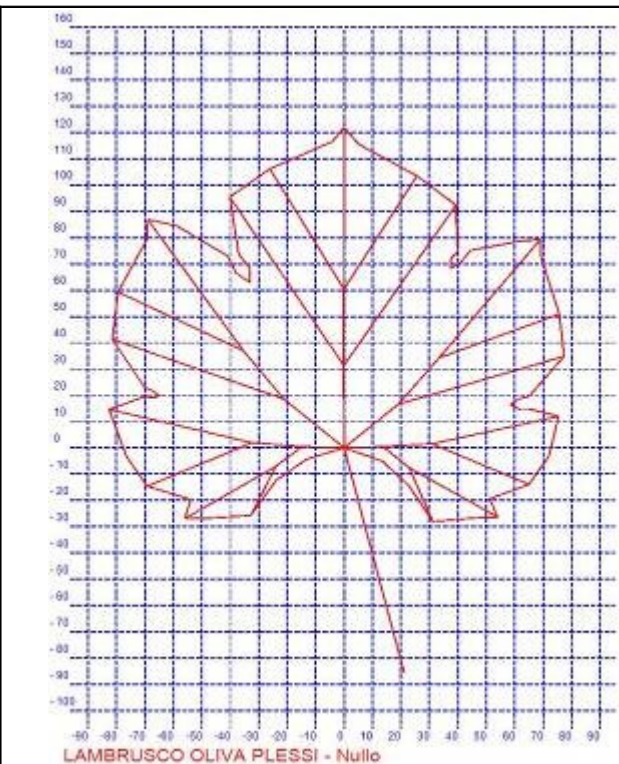
Non presenta particolari sensibilità verso le principali patologie (L).

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

Non si hanno molte indicazioni sul vino, poiché veniva utilizzata per lo più da mensa e ora è praticamente in via di estinzione nella nostra regione. Si dice producesse “un vino dolce e frizzante”, quindi è presumibile che si ottenesse un vino non molto alcolico, poco acido, neutro (L).

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

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
LAMBRUSCO OLIVA RER V009**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Lambrusco oliva		Codice iscrizione Registro nazionale: 360
Sinonimi accertati: Lambrusco mazzone, Olivone (nel Mantovano)		
Sinonimie errate: Lambrusco grosso oliva (= Lambrusco di Fiorano)		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: medio-alto		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 06/05/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda Agricola in località Castelnuovo Rangone (MO)	120	2000
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura (foto arch. CRPV)</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



Foglia



Grappolo (foto arch. CRPV)

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nel 1886 il professore Enrico Ramazzini elencava una trentina di vitigni coltivati attorno a Modena, fra cui il “Lambrusco gentile oliva”: è questa la prima segnalazione di questo vitigno, così chiamato per la forma degli acini.

Poco dopo venne compilata la “Carta agronomica della provincia di Reggio Emilia” ove si ricordavano fra i vitigni più rappresentativi: Lambrusche, Lanzellotte, Berzemine, Sangiovesi, Selvatiche e, nella bassa pianura, il Lambrusco detto Mazzone o Lambrusco oliva (Pizzi, 1892).

Marzotto (1925) riferisce che il Lambrusco grosso oliva (diverso dal Lambrusco oliva) era coltivato in provincia di Modena, mentre sul territorio di Reggio Emilia era presente il Lambrusco Mazzone (detto anche “oliva”).

Secondo Franchino (1939) il Lambrusco oliva o Mazzone era diffuso nelle zone di Rio Saliceto, Fabbrico e Correggio in provincia di Reggio Emilia e nel 1968 Greco riferisce del Lambrusco oliva come vitigno minore nella viticoltura reggiana.

Il professor Cosmo e collaboratori (Cosmo e Polsinelli, 1958; Cosmo *et al.*, 1962) hanno individuato e descritto i seguenti “Lambruschi emiliani”:

Lambrusco di Sorbara;

Lambrusco Salamino (o L. di Santa Croce);

Lambrusco Grasparossa (o L. di Castelvetro);

Lambruscone (o L. di Fiorano o Brugnola, che secondo il Marzotto corrisponde alla Prugnola o L. oliva grosso);

Lambrusco Oliva (o L. Mazzone nel reggiano o Olivone nel mantovano);

Lambrusco Maestri (o L. di Spagna o Grappello Maestri);

Lambrusco Marani;

Lambrusco Montericco (o Selvatica).

La sua iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite risale al 2002 (Gozzi *et al.*, 2002).

Non mancano dunque riferimenti storici dell'importanza economica dei “Lambruschi” per le province di Modena e Reggio Emilia e della esistenza di un Lambrusco oliva con propria identità

perlomeno dalla fine del XIX secolo.

Pur rivestendo solo importanza locale, veniva spesso allevato insieme ad altri più noti Lambruschi per l'ottenimento di un prodotto tradizionale e tipico.

Oggi il Lambrusco oliva sopravvive solo in pochi vecchi vigneti della pianura modenese e reggiana.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Province di Modena e Reggio Emilia

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

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

Cosmo I., Polsinelli M. (1958) – Lambruschi. Ann. Sperim. Agr., Suppl. Vol. XII, n. 2, CXV- CLXI, Roma.

Cosmo I., Polsinelli M., Comuzzi A., Sardi F., Calò A. (1962) – Lambruschi. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Vol. II, 1-30, Treviso.








Fontana M. (2006) – Emilia Romagna viti-vinicola: oltre Trebbiano, Lambrusco e Sangiovese. OICCE Times. Rivista di enologia, tecnica, qualità, territorio, n. 29, anno VII, inverno 2006.



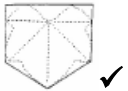


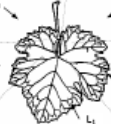

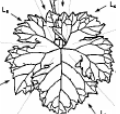
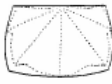











Gozzi R., Fontana M., Schneider A. (2002) – Il Lambrusco oliva, un vitigno da riscoprire. Agricoltura n. 1.











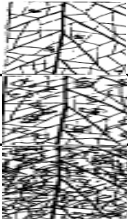

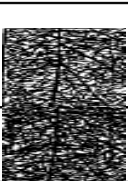
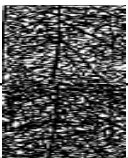
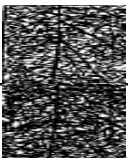
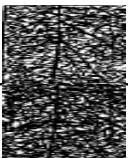
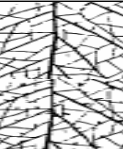
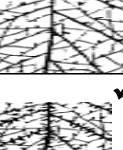
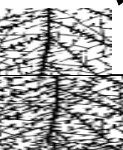
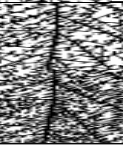
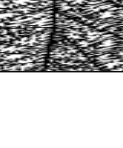
Rinaldi A., Valli R. (1992) – I vecchi vitigni di Reggio Emilia. Vignevini n. 10.


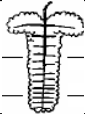

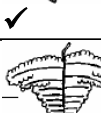




DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)











GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)

OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
✓	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)	✓	3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)	 (talora)	2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
✓	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo) (<i>Talora 1</i>)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette) ?		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
✓	3 – Corto (circa 120 mm. Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm. Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm. Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm. Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	✓ 5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	✓ 	3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
✓			
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)

	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)		
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)		
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		✓ 6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		✓ 1 – Molle (Pinot nero)		
✓	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		✓ 3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	OIV 802	VVMD5	
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27	
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79	
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germogliamento, fioritura e invaiatura medie; maturazione tardiva (fine settembre inizio ottobre) (L).					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Portamento a ricadere (L). Vigoria elevata (L, A, O). Produzione non regolare; può andare soggetto a “filatura dei grappoli” (A, L). Fertilità potenziale (n. infiorescenze/germoglio): 1,5-1,8 (L).					

Risulta sensibile alla rottura dei germogli fino alla fioritura (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)

Sensibile a peronospora, anche nella forma larvata (L, O), e all'oidio. Abbastanza tollerante ai marciumi del grappolo (L).

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

Si ottiene un mosto poco feccioso, abbastanza colorato e di buona qualità. Occorre controllare i tempi di macerazione sulle bucce, poiché potrebbero rilasciare fenoli che conferiscono al vino un sapore amaro. Si impiega per lo più in uvaggio, per conferire struttura al vino. Adatto anche per filtrati dolci, visto l'aroma fruttato delle uve (L, A, O).



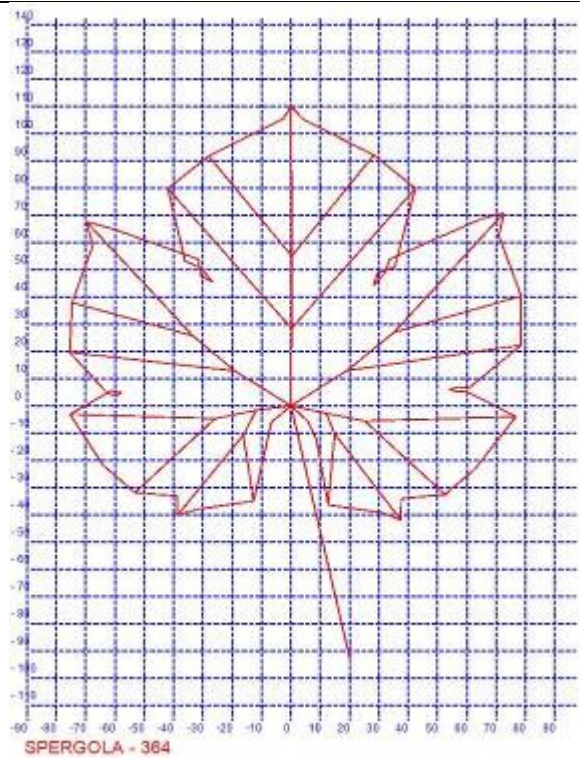
L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
SPERGOLA RER V010**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Spergola	Codice iscrizione Registro nazionale: 364	
Sinonimi accertati: Spergolina, Pellegrina		
Sinonimie errate: Sauvignon		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: Medio		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 15/07/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda in località Faenza (RA)	4	1972
Azienda in località Faenza (RA)	100	1994
Azienda Agricola in località Scandiano (RE)	3000	1980 circa
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Vecchia collezione e campo di confronto clonale a Tebano di Faenza RA		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: Disponibile presso diversi vivai commerciali.		



Apice del germoglio alla fioritura



Schema della foglia media



Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Marescalchi e Dalmasso (1937) riprendono alcune parti dell'opera di Vincenzo Tanara (Economia del Cittadino in Villa, 1644), in cui si tratta di una varietà detta Pomoria o Pellegrina che fa "vino brusco, piccolo e dura assai" e dicono che questa varietà "è citata da Froio come uva Bolognese; oggi si trova sui colli Reggiani una Spargolina o Pellegrina". Quindi la Spergola potrebbe essere presente nell'areale emiliano sin dal XVII secolo.

Proseguendo nel tempo, vengono citate dal Di Rovasenda (1877) una Spargoletta bianca, coltivata a

Sassuolo di Modena, e una Pellegrina o Pissotta fra le uve bianche di Mirandola.

Nel 1839 Gallesio, nella tenuta del conte Salimbeni a Nonantola, può apprezzare le uve di Scandiano: Spargolina, Occhio di gatto, Cedra e Malvasia. La Spargolina la ritrova coltivata anche a Sassuolo e a Casalgrande, dove sono presenti una Spargolina molle, con grappoli piccolissimi, e una Spargolina comune, a grappolo e acini più grossi dell'altra.

In merito al soggiorno a Reggio Emilia, sempre nel settembre 1839, Gallesio dice: "lo Scandianese però è più celebre per le uve bianche e vi si fanno di fatto dei vini bianchi squisiti. ... essi si compongono di Spargolina, Occhio di gatto, Malvasia e Cedra". Dice, inoltre: "le uve di queste colline sono per sé stesse di qualità eccellente e per i vini da liquore questa parte d'Italia potrebbe farli in grande e rivaleggiare con i più celebri in questo genere".

Ne "Le uve e i vini della provincia di Reggio Emilia", il Fascetti (1913) riporta tra i principali vitigni bianchi coltivati in zona le Retiche o grassane, il Trebbiano, la Spargolina e l'Occhio di gatto.

Nel 1922, Franceschini e Premuda delineano la seguente base ampelografica per quanto riguarda le uve bianche coltivate nel reggiano: Malvasia, Spargolina, Retica, Occhio di gatto, Squarciafoglia, Moscato, Vernaccia, Dolciola, Trebbiano e Durella.

Toni, poi, ricorda tra le uve bianche di collina: Spargolina, Malvasia, Occhio di gatto, Squarciafoglia, Retica e Vernaccia, che danno i rinomati vini di Scandiano.

Nel 1961, Cosmo e Polsinelli, stilando la descrizione ampelografica del Sauvignon, adottano per la prima volta la denominazione "Spargolina" quale sinonimo di questa varietà. Gli stessi Autori, inoltre, mettono in evidenza la presenza nella zona di Scandiano di una varietà denominata "Spargolina verde" che nulla ha a che fare con la Spargolina e che essi identificano nel Sémillon.

Alcuni anni dopo (1963), il Bevilacqua presenta una relazione all'Accademia Nazionale di Agricoltura, dichiarando che i vitigni bianchi più rappresentativi del reggiano sono Spargola, Scarsa foglia e Malvasia.

Con il DM 25 maggio 1970 viene iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (Art. 11, DPR 24-12-1969 n. 1164) la varietà Sauvignon, indicando i seguenti sinonimi: Champagne, Pellegrina, Spargolina e Piccabon.

La confusione e la compresenza dei due vitigni nel Reggiano è confermata anche dal primo disciplinare di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Colli di Scandiano e Canossa" bianco (GU n. 134 del 21/05/1976), in cui la base varietale è identificata nel Sauvignon, localmente detto Spargola o Spargolina.

Nel 2001, Filippetti *et al.* chiariscono definitivamente che Spargola, Sauvignon e Sémillon sono tre varietà distinte.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Collina reggiana.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Bevilacqua G. (1963) – Dati e notizie su alcuni settori frutticoli e vitivinicoli della regione emiliana: anno 1962. Relazione presentata all'Accademia nazionale di agricoltura nella pubblica adunanza del 16 febbraio 1963. Ministero Agricoltura e Foreste. Ispettorato compartimentale dell'agricoltura per l'Emilia, Bologna.

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

Cosmo I., Polsinelli M. (1961) – Sauvignon. Principali vitigni da vino coltivati in Italia, vol. IV. Ministero Agricoltura e Foreste, Roma.

Fascetti G. (1913) – Le uve reggiane dell'ultima vendemmia. Studio del laboratorio di chimica della Regia scuola di zootecnia e di caseificio <A. Zanelli> per incarico del Ministero di Agricoltura.








Filippetti I., Silvestroni O., Ramazzotti S., Intriери C. (2001) - Caratterizzazione morfologica e genetica dei vitigni bianchi Spargola, Sauvignon e Sémillon. Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura n. 12.



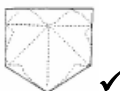


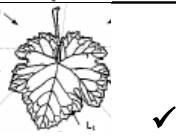

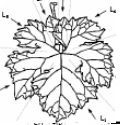
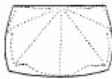
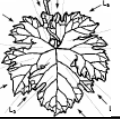










Filippetti I., Silvestroni O., Thomas M.R., Intriери C. (2001) – Genetic characterization of Italian wine grape cultivars by microsatellite DNA. Acta Horticulturae 546.

Franceschini A., Premuda V. (1922) – In: Scuola Agricoltura Ambiente. Annuario Istituto Tecnico Agrario Statale “A. Zanelli” (1991).
Marescalchi A., Dalmasso G. (1937) – Storia della vite e del vino in Italia. Arti grafiche Enrico Gualdoni, Milano.
Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L’Italia agricola n. 4.


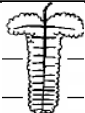
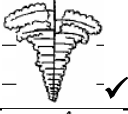
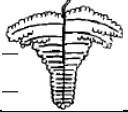



DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)











GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)

OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto	✓	3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	✓	3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera) (seni inferiori poco profondi o appena accennati)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
✓	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223	FORMA		

UPOV 40 IPGRI 6.2.6				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
MARCATORI MOLECOLARI				
OIV 801	VVS2	134 134	OIV 802	VVMD5 230 240
OIV 803	VVMD7	263 249	OIV 804	VVMD27 191 197
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				

Il germogliamento inizia a fine marzo-inizio aprile; la fine fioritura si colloca tra fine maggio e inizio giugno; invaia tra fine luglio e i primi di agosto. La maturità tecnologica si perfeziona nella seconda metà di settembre (L, O).

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

Vitigno di buona vigoria e produttività, non molto fertile nelle gemme basali (I germoglio fruttifero al II-III nodo) e meno sensibile di Sauvignon alla botrite. Preferisce un ambiente asciutto, con terreni magri ben esposti e ben drenati.

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)

Non presenta particolari sensibilità alle principali patologie della vite.

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

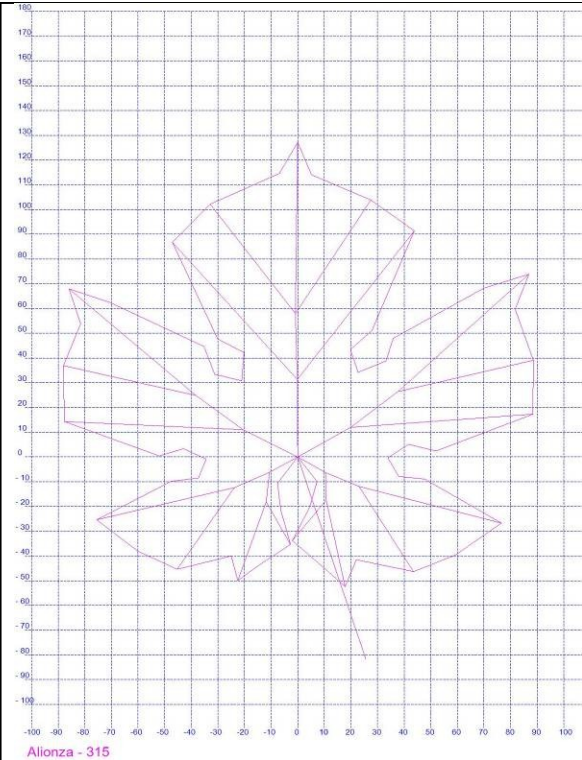
Si presta per la produzione di vini bianchi sia fermi e che frizzanti.



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

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
ALIONZA RER V011**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: Alionza		Codice iscrizione Registro nazionale: 315	
Sinonimi accertati: Aleonza, Alionga bianca del bolognese, Glionza, Leonza, Uva lonza, Uva Schiava (nel bolognese)			
Sinonimie errate: Gatta, Gatta Alionza, Schiava bianca			
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):			
Rischio di erosione: medio-elevato			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 06/05/2009	
Accessioni valutate		N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda in località Faenza (RA)		4	1972
Azienda in località Faenza (RA)		100	1994
Azienda			
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Vecchia collezione e campo di confronto clonale a Tebano di Faenza (RA)			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			



Apice del germoglio alla fioritura (foto arch. CRPV)

Schema della foglia media



Foglia (foto arch. CRPV)

Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nota con i sinonimi di Aleonza, Glionza, Uva Lonza, Aglionga bianca. Con il termine di “schiava” Pier de Crescenzi, nel 1495, forse intendeva proprio l’Alionza (*De’ Crescenzi, 1805*), ma si tratta di un nome generico con cui si indicavano uve diverse di possibile provenienza dai paesi slavi o così dette per il tipo di potatura a filari, talvolta usato in alternativa al “pergolato pensile” (Calò et al., 2006).

Con buona approssimazione, si può comunque affermare che questa varietà fosse presente nelle province di Modena e Bologna già in epoca anteriore alla prima citazione storica del Tanara nel 1654 (*Tanara, 1674*).

Gli Imolesi raccontano che Cesare Borgia, dopo aver assaggiato il vino di Alionza, ne inviò un paio di botticelle, sotto scorta armata, a Papa Alessandro VI (eletto nel 1492).

Viene, poi, citata da Trinci nel 1723 (*Trinci, 1764*) e da Acerbi nel 1825 (*Acerbi, 1999*), ma bisognerà aspettare i lavori della Commissione ampelografica bolognese del 1874 per avere la prima descrizione dettagliata della varietà.

Verso la fine del XIX secolo (1897), Jemina inserisce questo vitigno tra le migliori uve da vino coltivate nel Bolognese e Modenese, unitamente all'Albana. Toni, nel 1927, annovera l'Alionza fra i vitigni che hanno contribuito al miglioramento della viticoltura Bolognese, tanto che è stata tenuta in una qualche considerazione anche dopo l'avvento della viticoltura specializzata.

Nel 2000 erano stati censiti 36 ettari di Alionza in Emilia Romagna (43 ha in Italia), quindi siamo a livello di vitigno in via di estinzione.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Principalmente nel Bolognese, ma in passato si ritrovava qualche esemplare anche nelle province di Modena e Ravenna.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Giampero Zazzera, Libraio in Lodi. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825.

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

Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Ed. Alfa, Bologna.

De' Crescenzi P., De Rossi B. (1805) - *Trattato della agricoltura di Pietro de' Crescenzi traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca*. Milano: Società tipografica de' Classici italiani.








Tanara V. (1674) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia.

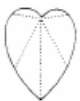

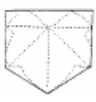

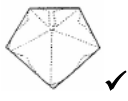
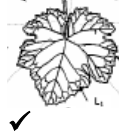
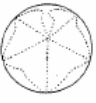
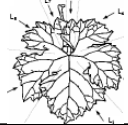
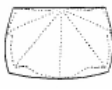











Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.













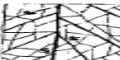


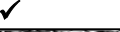



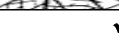
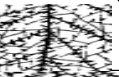

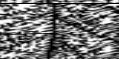
Trinci C. (1764) – L'agricoltore sperimentato di Cosimo Trinci con alcune giunte dell'Abate Genovesi. Stamperia Simoniana, Napoli.


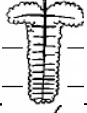

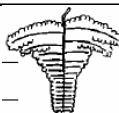



DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)











GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)

OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto	✓	3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (<i>V. aestivalis</i>)
✓	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)
	2 – Una o due ali		3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
✓	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 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 Sauvignon, 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 IPGRI 6.2.6	FORMA			
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosé)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)		3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
MARCATORI MOLECOLARI				
OIV 801	VVS2	145 134	OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7	253 239	OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Nella pedecollina ravennate, germoglia a fine Marzo-inizio Aprile, fiorisce nella seconda metà di Maggio, invaia a fine Luglio e matura a metà settembre (O).				

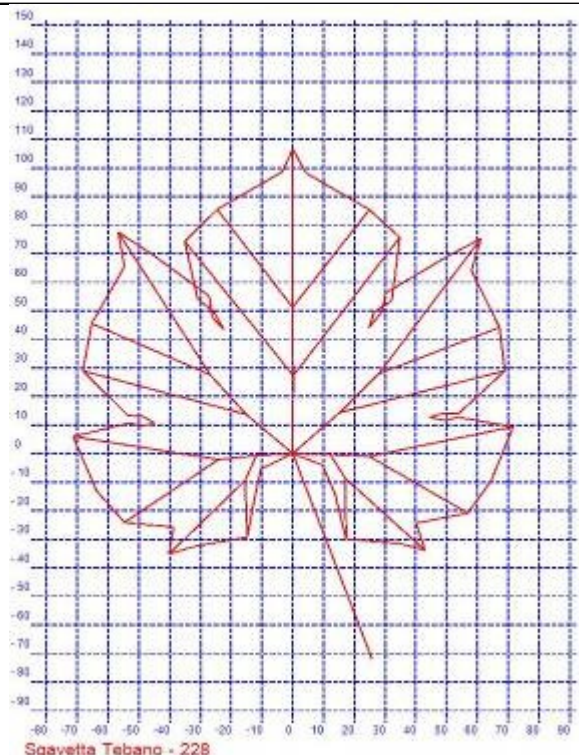
<p>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</p>
<p>Nel caso di primavera con condizioni meteorologiche avverse mostra una evidente acinellatura dolce (L). Si tratta di varietà abbastanza vigorosa e con produzione non costante (L).</p>
<p>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)</p>
<p>Media tolleranza a Botrite e Oidio (L).</p>
<p>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</p>
<p>Adatta ad essere vinificata sia in purezza che con altri vitigni, per ottenere vini fermi e frizzanti di un certo interesse. In purezza fornisce un vino di colore giallo di media intensità con riflessi leggermente verdognoli; di aroma intenso, ampio, con note floreali prevalentemente dolci di fiori di acacia e tiglio, fruttate di mela verde e frutti esotici, più tenui di erba tagliata. Al gusto il vino risulta di media acidità, non amaro, sapido, ben equilibrato, di media struttura e media persistenza gusto-olfattiva (O).</p>





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

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
SGAVETTA RER V012**








Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Sgavetta		Codice iscrizione Registro nazionale: 228
Sinonimi accertati: Sganetta		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: medio		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 15/07/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda in località Faenza (RA)	4	1975 circa
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Vecchia collezione a Tebano di Faenza (RA).		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		

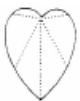

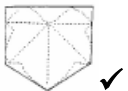

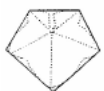
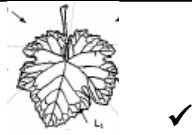

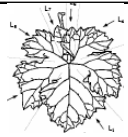
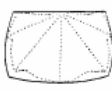
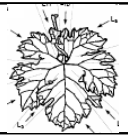

























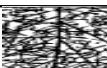






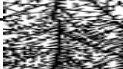
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>
	 <p data-bbox="983 913 1278 943"><i>Foto Riccioni, arch. CRPV</i></p>
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Si tratta di un’uva tipicamente coltivata nelle province di Modena e Reggio Emilia, di origine incerta e di diffusione relativamente recente in queste zone, con questa denominazione: la prima citazione documentata di Sgavetta o Sganetta, “Uva fina di Sassuolo. Modena”, risale al conte Giuseppe di Rovasenda nel 1877.</p> <p>Si ritrova, poi, elencata nel 1926 da Ghetti “fra i vitigni meno estesamente coltivati, pur sempre buoni” del Modenese. Successivamente il Toni (1927) annovera la Sgavetta tra i “vitigni migliori e raccomandabili del piano”, per l’areale reggiano e per la provincia di Modena la colloca “fra i vitigni buoni, per quanto di limitata coltivazione”.</p> <p>Nella scheda redatta da Cosmo e Sardi negli anni ’60 (1964) si riporta quanto scritto dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura nel 1935 in merito alla Sgavetta coltivata nel modenese: “ottima, fertilissima, largamente coltivata nei terreni in destra del Secchia, molto ricercata per la sua conservabilità e preferita nelle zone del piano al Grasperossa per la sua resistenza alle malattie, per il suo alto tenore in zucchero e per il suo rendimento alla vinificazione”.</p> <p>Secondo i dati dell’ultimo Censimento dell’Agricoltura (2000), la Sgavetta sarebbe presente in Emilia Romagna con 17 ettari, di cui 10 in provincia di Reggio Emilia. .</p> <p>Al 2009, in provincia di Reggio Emilia, risultano 11.13.77 ettari, distribuiti su 59 aziende e di questi 6.68.71 ettari risultano di età superiore ai 29 anni.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Province di Modena e Reggio Emilia.	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.</p> <p>Cosmo I., Sardi F. (1964) – Sgavetta. Principali Vitigni da Vino Coltivati in Italia, Vol. III. Ministero Agricoltura e Foreste, Roma.</p> <p>Ghetti G. (1926) – La viticoltura modenese e la fillossera. Modena.</p> <p>Rinaldi A., Valli R. (1992) – I vecchi vitigni di Reggio Emilia. Vignevini n. 10.</p>	


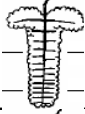





DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)











GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)

OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	✓	3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon) I lobi inferiori sono spesso poco profondi
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
✓ talora	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
✓	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)
OIV 079 UPOV 26	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO

IPGRI 6.1.30	BORDI DEL SENO PEZIOLARE		PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
 ✓	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)	 ✓	2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)	 ✓	3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
		 ✓	5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		Tra le nervature peli eretti con densità elevata (7)
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
 ✓	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)	✓	3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	✓ 5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	✓ 7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	✓	
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)

	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA		
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	6 – Blu-nero (Pinot nero)
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet)		
	9 – Molto forte		
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)		
	5 – Aroma diverso dai precedenti		
MARCATORI MOLECOLARI			
OIV 801	VVS2	OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7	OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62	OIV 806	VrZAG79
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Germoglia nella prima decade di aprile. La fioritura si completa entro metà giugno e invaia entro la prima decade di agosto. La maturità tecnologica si compie nell'ultima decade di settembre.			
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Vitigno di buona vigoria e produzione. Può andare soggetto a colatura, ma complessivamente si adatta a diverse situazioni pedo-climatiche.			
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)

Interessante la sua tolleranza alle principali crittogame.

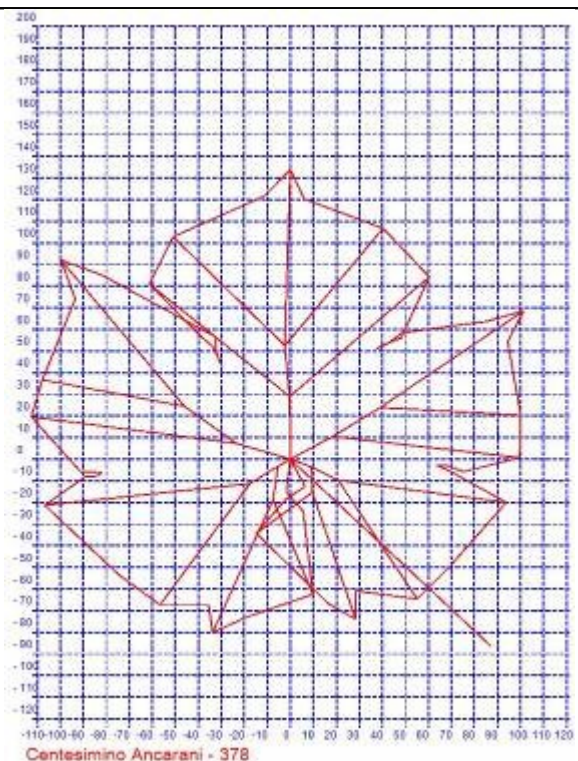
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)



Si impiega per la produzione di vini giovani, freschi, fruttati anche frizzanti. Nel taglio con altri vini apporta colore.

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

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
CENTESIMINO RER V013**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Centesimino	Codice iscrizione Registro nazionale: 378	
Sinonimi accertati: Savignôn rosso		
Sinonimie errate: Alicante		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Savignôn ross (Faentino)		
Rischio di erosione: medio		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 06/05/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda in località Faenza (RA)		
Azienda in località Faenza (RA)		
Azienda in località Faenza (RA)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		



<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>
	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo</i>

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Andando a ritroso nel tempo si è riusciti a trovare una vecchia etichetta, risalente alla metà degli anni '60, che fu fatta realizzare alle Litografie Artistiche Faentine dall'aggiunto-agronomo delle Opere Pie Raggruppate (OO.PP.RR.) Visani Paolo, per essere apposta sulle bottiglie di "Sauvignôn – Vino rosso di Faenza", ottenute a partire da questa particolare varietà di uva prodotta nei vigneti di Oriolo dei fichi.

Nel 1966/67 l'aggiunto-agronomo Fabbri Paolo, che si occupava dei poderi delle Opere Pie presenti in quell'area, fece impiantare un vigneto di Sauvignôn rosso sul fondo "Ponticelli" (parrocchia di San Mamante), prelevando le gemme da altri vigneti presenti in zona. In particolare si fa riferimento ai poderi "Salita di Oriolo" (ora proprietà Opera Pia Elemosiniera amministrata dal Comune di Faenza) e "Spidareto" (proprietà Monastero S. Umiltà di Faenza), in cui il vitigno era arrivato dal vicino podere "Terbato" di proprietà del signor Pianori Pietro, detto Centesimino, di Faenza.

Nonostante il nome, il "Sauvignôn" di Oriolo non è il "Sauvignon rouge" francese (del tutto identico al Sauvignon blanc se non per il colore delle bacche), dal quale si differenzia in modo significativo dal punto di vista morfologico.

Probabilmente il nome fu erroneamente utilizzato per indicare questo vitigno di nuova introduzione in zona a causa del concomitante accrescersi anche in Italia della fama del Cabernet Sauvignon, vitigno parimenti a bacca nera ma morfologicamente ben diverso. Dagli anni '60 ad oggi, pertanto, il vitigno è stato indicato con il nome di "Sauvignôn" o di "Uva di Centesimino", dal soprannome del viticoltore che per primo iniziò la coltivazione del vitigno nella zona di "Oriolo dei fichi" nei pressi di Faenza (RA).

Si dice che le marze utilizzate per allestire il vigneto del podere Terbato fossero state prelevate da una vite presente nel giardino di un palazzo del centro di Faenza. L'ipotesi che le marze provenissero da una vite scampata alla fillossera perché conservata entro le mura di un giardino nel centro storico della città non va esclusa a priori, visto che negli anni '30 nel faentino erano

presenti ancora molti vigneti seriamente compromessi dalla fillossera (come si legge in diversi atti di vendita di fondi rustici di quegli anni supportati dalla descrizione delle colture presenti) e che la ricostruzione dei vigneti fu rimandata al Secondo Dopoguerra, cercando di impiegare il materiale che era passato indenne attraverso le due citate calamità.

Attualmente si stima che nell'area collinare tra le province di Ravenna e Forlì siano presenti circa 50-60 ettari coltivati con la varietà Centesimino.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Area collinare di Faenza (RA), con particolare riferimento alla zona di Oriolo.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO








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

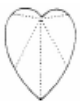

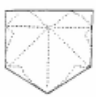

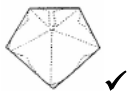
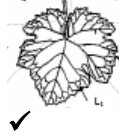
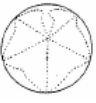
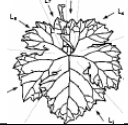
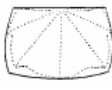











Fontana M. (2006) – Centesimino, nome curioso per l'uva di un grande vino. Agricoltura n. 3, 108-110.














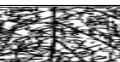






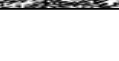
Fontana M. (2006) – Emilia Romagna viti-vinicola: oltre Trebbiano, Lambrusco e Sangiovese. OICCE Times. Rivista di enologia, tecnica, qualità, territorio, n. 29, anno VII, inverno 2006.


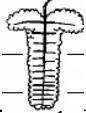

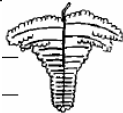



DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)









GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)

OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa	✓	1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
✓	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)	✓	3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet ff.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)	✓	
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)	✓	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 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	✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosé)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – ROSSO (Chasselas rouge)	✓	6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
✓ (fruttato-floreale)	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	130 130	OIV 802	VVMD5	
OIV 803	VVMD7	247 261	OIV 804	VVMD27	177 177
OIV 805	VrZAG62	185 193	OIV 806	VrZAG79	253 257
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia nella prima decade di Aprile (7-10 gg dopo Sangiovese), fiorisce nella prima decade di Giugno, l'invaiaura è precoce (fine Luglio) e matura nell'ultima decade di Settembre (L, O).					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Presenta vigoria medio-elevata, produzione buona e costante, si adatta bene anche alla potatura corta (A, O). La vegetazione tende ad avere un portamento assurgente (O).					
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)

Mostra una certa sensibilità nei confronti della peronospora, mentre per quanto riguarda le altre crittogame presenta un comportamento nella norma (A).

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

Vitigno adatto per la produzione di vini rossi fermi, ma anche frizzanti (buona acidità), di buona struttura. Sopporta bene la sovra maturazione in campo, prestandosi quindi alla produzione di vini passiti. La bacca è quasi neutra, ma il vino presenta una aromaticità fine e intensa, con prevalenza di note floreali (in particolare rosa, ma anche viola e fiori d'arancio).



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

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
MORA DI VIGNOLA RER V014

Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Prunus</i>	Specie: <i>Prunus avium</i> L.
Nome comune: Mora di Vignola		
Sinonimi accertati: Moretta di Vignola, Ciliegia Mora		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	

Foto foglie



Foto del frutto intero e in sezione longitudinale

Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Cultivar italiana di genealogia sconosciuta, sembra originaria della zona di Vignola (Modena), ma la sua coltivazione si è estesa, in passato, dalla provincia di Modena a quelle vicine di Bologna, Ferrara, Reggio Emilia, Parma e Piacenza.

La prima segnalazione di tale denominazione appare su “L’Agricoltura Modenese” nel 1932, come sinonimo di Ciliegia Nera, e da quel momento si afferma come standard per il periodo tra le ciliegie tenere.

Successivamente in un articolo su “L’Italia Agricola” del 1950 si afferma che questa varietà nelle zone cerasicole della provincia di Modena occupa il 20% della produzione e trova la sua massima diffusione appunto nel Vignolese.

Va in ombra nel momento in cui l’allargamento delle prospettive di mercato a scapito della commercializzazione locale valorizza varietà più consistenti, di pezzatura più grande e dotate di maggiore tenuta come i Bigarreau, soprattutto il Burlat.

Da una stima tecnica del 2006, a cura del Consorzio della Ciliegia Tipica di Vignola, si parla di solo 14 ha di Mora di Vignola coltivati, costituiti per la quasi totalità da piante senescenti a fine carriera produttiva.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE



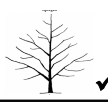









Provincia di Modena.









BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1932) – Aspetti ed orientamento della frutticoltura Modenese. Ciliegio. In: “L’Agricoltura Modenese”, Bollettino della cattedra Ambulante di Agricoltura di Modena n. 10.
- AA.VV. (1973) - Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia. CNR, Bologna. Coordinamento di Enrico Baldini.
- Albertini A., Della Strada G. (1996) - Monografia di cultivar di ciliegio dolce. ISF, Roma.
- Ansaloni Piante e Sementi (1971) – Catalogo Agricoltura 1971-1972.
- Bevilaqua I. (1948) - L’autosterilità del ciliegio. In: “L’Agricoltore Modenese n. 4.
- Cappucci G. (1950) – La ciliegia Moretta di Vignola. In: L’Italia Agricola, n. 8, Agosto 1950.
- Goia G., Gerbaldi G. (1935) - I frutteti di orientamento per lo studio delle varietà. Cattedra Ambulante di Agricoltura, Ravenna.
- Ispettorato compartimentale dell’agricoltura per l’Emilia-Romagna (1947) – Atti Convegno “Ricostruzione agricola e forestale”. Tipografia Luigi Parma, Bologna.
- Mercato di Cesena (1974) – Lettera Direzione del 21/03/1974.
- Morettini A. (1977) – Frutticoltura generale e speciale. Ed. REDA, Roma.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)




VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		GRADO DI RAMIFICAZIONE (UPOV 3)	
1	Molto debole (Compact Van)		1 – Assurgente (Lapins)	3	Debole (Merton Glory, Rainier)
3	Debole (Sumpaca)		2 – Semi-Assurgente (Burlat, Napoléon)	5	Medio (Hedelfinger Riesenkirsche)
5	Media (Stella)		3 – Aperto (Sumtare, Vega, Vera)	7	Elevato (Alex)
✓7	Elevata (Hedelfinger Riesenkirsche)		4 – Ricadente (Annabella, Jaboulay)		
9	Molto elevata (Regina)				
LUNGHEZZA INTERNODI SU RAMO DI 1 ANNO (UPOV 6)		FOGLIA: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA (UPOV 11)		FOGLIA: COLORE NETTARI (UPOV 16)	
	Normale (Burlat)	3	Piccolo (Hudson)	1	Verde-giallo (Van)
		5	Medio (Bing, Merton Crane)	2	Arancio-giallo (Hudson)
		7	Grande (Hedelfinger Riesenkirsche, Sylvia, Vanda)	3	Rosso chiaro (Burlat, Sylvia)
	Corto (Compact Lambert, Compact Stella)	FOGLIA: PRESENZA DI NETTARI (UPOV 15)		4	Rosso scuro (Early Rivers, Germersdorfi 45)
		1	Presenti	5	Porpora (Gege, Paulus)
		9	Assenti		
FIORE					
FIORE: FORMA PETALI (UPOV 18)			FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV 19)		
	1 – Circolare		1 – Liberi		
	2 – Mediamente Ovata		2 – Intermedi		
	3 – Molto Ovata		3 – Sovrapposti		
FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 20)		FORMA FRUTTO (UPOV 21)		ESTREMITÀ DEL PISTILLO (UPOV 22)	

1	Molto piccolo (Müncheberger Frühernte)		1 – Cordata (Kordia, Summit)		1 – A punta (Guillaume, Kavics)
3	Piccolo (Annonay, Szomolyai fekete)		2 – Reniforme (Van, Vera)		2 – Piatto (Hedelfinger Riesenkirsche, Van)
5✓	Medio (Early Rivers, Schmidt)		3 – Oblata (Alex, Burlat)		3 – Depresso (Reverchon, Sunburst)
7	Grande (Burlat, Rainier)		4 – Rotonda (Germersdorfi 45, Reverchon)		
9	Molto grande (Duroni 3, Sunburst)		5 – Ellittica (Hedelfinger Riesenkirsche)		

LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 24)
COLORE BUCCIA (UPOV 27)

1	Molto corto (Van)	1	Giallo (Bigarreau d'Or, Dönnissens Gelbe)	5	Rosso (Alex, Sunburst)
3	Corto (Burlat, Szomolyai fekete)	2	Giallo con sfumature rosse (Napoléon, Vega)	6	Rosso-bruno (Burlat, Kordia, Lapins)
5	Medio (Hedelfinger Riesenkirsche, Sunburst)	3	Arancio-rosso (Tardiva di Vignola)	7	Rosso scuro (Hedelfinger Riesenkirsche, Stella)
7✓	Lungo (Kordia, Noire de Meched)	4	Rosso chiaro (Krupnoplodnaya)	8✓	Nerastro (Annabella, Knauffs, Schwarze, Namosa)
9✓	Molto lungo (Delflash)				

COLORE POLPA (UPOV 31)
NOCCIOLO: DIMENSIONE (UPOV 37)
NOCCIOLO: FORMA IN VISIONE VENTRALE (UPOV 38)

1	Crema (Napoléon)	3	Piccolo (Hedelfinger Riesenkirsche, Van)		1 – Mediamente ellittico (Kordia, Napoléon)
2	Giallo (Dönnissens Gelbe)	5✓	Medio (Burlat, Germersdorfi 45)		2 – Ellittico largo (Knauffs, Rita)
3	Rosa (Reverchon, Sunburst)	7	Grande (Guillaume, Merton Glory)		3 – Rotondeggiante (Germersdorfi 45, Van)
4	Rosso medio (Germersdorfi 45, Hedelfinger Riesenkirsche)	9	Molto grande (Valerij Chkalov, Carmen)		
5✓	Rosso scuro (Rubin, Szomolyai fekete)				

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

Le piante, piuttosto vigorose, raggiungono altezze di 12-14 metri rendendo la raccolta scomoda e oltremodo onerosa.

La varietà entra in produzione molto tardi, in media al decimo anno d'impianto (mentre le varietà attuali già al terzo-quarto anno presentano i primi frutti). Le drupe sono caratterizzate da ottime qualità organolettiche, ma presentano polpa tenera e pezzatura scarsa. Produttività media e scarsa resistenza alle manipolazioni.

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: da 6,75 g.

Indicazioni su epoca di fioritura e maturazione. Fioritura precoce (-3 gg. rispetto a Burlat); raccolta a +6 gg. rispetto a

Burlat (nel Modenese, intorno al 23 maggio).

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)

Non presenta particolari suscettibilità. Media sensibilità alla mosca e allo spacco.

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



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

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
DURELLO RER V015**

Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Malus</i>	Specie: <i>Malus domestica</i> Borkh.
Nome comune: DURELLO		
Sinonimi accertati: Durella, Durel, Durali, Decio durello		
Sinonimie errate: Durello di Forlì		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
	3	1985
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: .		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	

Foto foglia



Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Gallesio, nel corso del suo viaggio a Ferrara del 1821 (*Gallesio, 1995*), così annota: “Passato Rovigo si giunge al Po, lungo il quale si vedono spesso dei pomari pieni di meli e di peri. Sulla riva del fiume, vicino alla dogana austriaca e in faccia alla dogana pontificia, ho trovato una grossa barca carica di mele Durelle che avevano comprato in quei contorni e che portavano a Bari, nel Regno di Napoli. Infinite sono le qualità di mele che si coltivano in questi paesi. Io vi ho riconosciute le Decie, le Durelle, ...”.

Inoltre, per facilitare la ricognizione delle mele, Gallesio consiglia di suddividerle in tre gruppi, il primo dei quali è quello delle mele “a buccia liscia, di fondo verde più o meno schiarite in bianco e macchiate di rosso: in questo numero si trovano le mele Decie, le Ducali, le Durelle” (*Gallesio, 1995*).

Con il termine Durelle, d'altra parte, dovevano essere probabilmente indicate diverse varietà o biotipi afferenti ad un unico gruppo varietale, connotato da rusticità e serbevolezza e conosciuto da secoli in Emilia, Lombardia e Veneto.

In tempi recenti questa varietà è stata oggetto di studio per il carattere di tolleranza alla ticchiolatura che possiede (*Quadretti et al., 1996; Ventura et al., 1993; Tartarini et al., 2004*).

Interessanti anche gli studi sul contenuto in pectine e antiossidanti nei frutti e nei trasformati di alcune vecchie varietà, tra cui anche Durello (*Cocci et al., 2003; Sacchetti et al., 2008*).

Le Durelle erano le mele più adatte ad essere immagazzinate nei periodi invernali, ma vista la scarsa colorazione sono state gradualmente abbandonate. Il frutto sono eccellenti da cuocere.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Emilia-Romagna.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

AA.VV. - *Atti del convegno “Biodiversità: germoplasma locale e sua valorizzazione”* Alghero 1998 – Carlo Delfino Ed. – Roma, 2000

AA.VV. (1937) – *Agricoltura parmense. Numero speciale de “L’Avvenire agricolo”*, Parma. Anno 45, Maggio 1937, XV. A cura dell’Ispettorato prov.le dell’agricoltura e del Consorzio Agrario “A. Bizzozzero”

- AA.VV. (1994) – Elenco delle cultivar autoctone italiane. CNR. Carlo Delfino Ed., Roma.
- AA.VV. (1995) – Notiziario tecnico ERSO n. 47. Cesena.
- AA.VV. (2003) - La riscoperta e la valorizzazione delle biodiversità (rif. PA 2003-0178/MO. Delibera Giunta Provinciale n. 158 del 29/043/2003)
- Baldini E., Sansavini S. (1967) – Monografia delle principali cultivar di melo. CNR, Bologna.
- Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.
- Buscaroli C., Sansavini S., Ventura M. (1992) – Produttività e caratteristiche qualitative del frutto nei meli spuri o compatti del germoplasma nazionale. Atti del congresso “Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche”. Alghero, 21-25 settembre. Carlo Delfino Editore. Roma.
- Buscaroli C., Ventura M. (1991) – Il germoplasma del melo in Emilia-Romagna. Rivista di Frutticoltura n. 1: 63-67.
- Cocci E., Sacchetti G., Carboni M., Pinnavaia G.G., Mastrocola D. (2003) – Caratterizzazione e valorizzazione tecnologica di antiche varietà di melo dell’Emilia Romagna: studio sulle proprietà funzionali di trasformati in purea. Rivista di Frutticoltura n. 3: 69-72.
- CRPV (2001) – Le antiche varietà di pero, melo e vite in Emilia-Romagna. Schede nell’ambito del PSR 2001-2006: http://www.ermesagricoltura.it/wcm/ermesagricoltura/servizi_imprese/piano_regionale/sezione_piano_regionale/s_asse_2/s_misura_2_f/s_azione_11/melo.pdf.
- Dotti F. (1927) – La coltivazione del melo e del pero nel Massese. Cattedra Ambulante di Agricoltura. Tip. Lanzoni & Foschini, Massalombarda RA).
- Gallesio G. (1995) – I giornali dei Viaggi. Trascrizione, note e commento a cura di Enrico Baldini. Accademia dei Georgofili, Firenze.
- Ispettorato compartimentale dell’agricoltura per l’Emilia-Romagna (1947) – Atti Convegno “Ricostruzione agricola e forestale”. Tipografia Luigi Parma, Bologna.
- Melegari E. (2001) – Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero. Istituto Tecnico Agrario Bocchialini, Parma.
- Quadretti R., Ventura M., Buascaroli C., Sansavini S. (1996) – Rivalutate le vecchie varietà italiane di melo resistenti alla ticchialatura e all’oidio. Rivista di Frutticoltura n. 11: 31-35.
- Sacchetti G., Cocci E., Pinnavaia G.G., Mastrocola D., Dalla Rosa M. (2008) – Influence of processing and storage on the activity of apple derivatives. International Journal of Food Science and Technology n. 43: 797-804.
- Tartarini S., Gennari F., Pratesi D., Palazzetti C., Sansavini S., Parisi L., Fouillet A., Fouillet V., Durel C.E. (2004) – Characterisation and genetic mapping of a major scab resistance from old Italian cultivar “Durello di

Forlì". Acta Horticulturae n. 663: 129-133.

Tassinari (1951) – Manuale dell'agronomo. REDA, Roma.

Ventura M., Sansavini S., Buscaroli C. (1993) – Contributo alla conoscenza della variabilità genetica del germoplasma nazionale di melo. Rivista di Frutticoltura n. 5: 74-80.





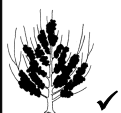














NOTE




La descrizione si riferisce al biotipo conservato nella collezione del Dipartimento di Colture Arboree dell'Università di Bologna e a quello conservato presso l'ITAS "F. Bocchialini" di Parma.


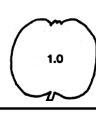
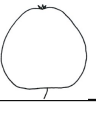

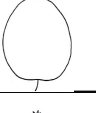
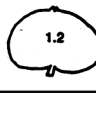
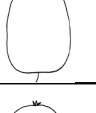
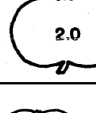
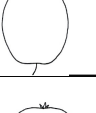
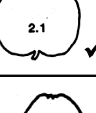
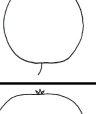
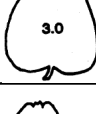
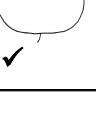
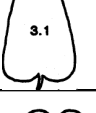
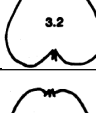
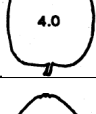
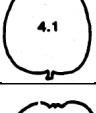
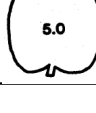
Scheda realizzata in collaborazione con dott. Mauro Carboni.



DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		TIPO (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3) solo per tipo ramificato	
1	Molto debole (Nield's Drooper)	✓1	Colonnare: albero compatto tipo spur (MacExcel, Wijcik)		1 - Assurgente (Benoni, Gloster)
3	Debole (Akane)	2	Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		2 – Aperto (Bramley's Seedling, Jonagold)
5✓	Media (Golden Delicious)				3 – Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)
TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (UPOV 4)		TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (IBPGR 6.2.6)		PORTAMENTO LAMINA FOGLIARE RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)	
	1 – Solo sugli spur (Starkrimson Delicious)	1	1 - Wijcik McIntosh (Wijcik mutante)		1 – Ascendente
			3 - INRA type I (Starkrimson Delicious)		
	2 – Sia sugli spur che sui rami lunghi (Jonagold)		5 - INRA type II (King of the Pippins, Spartan, Cox's Orange Pippin)		2 – Perpendicolare
			7 - INRA type III (Golden Delicious)		
	3 – Solo sui rami lunghi (Cortland, Rome Beauty)		9 INRA type IV (Rome Beauty, Granny Smith, Tydeman's Early Worcester, Cortland, Winston)		3 – Discendente
LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (UPOV15) metà superiore				LAMINA FOGLIARE: TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE (UPOV16)	
	1 – Crenato (Summerred)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)	1	Debole o assente
	2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)		5 – Biserrato (Freedom, Mutsu, Schone van Boskoop)	2✓	Media
	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)			3	Elevata

FIORE					
FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV21)					
	1 – Liberi				
	2 – Intermedi				
	3 – Sovrapposti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 24)		FORMA FRUTTO (UPOV 25)		FORMA FRUTTO (IBPGR 6.2.10)	
1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica cintata (Starkrimson)		1.0 – Globosa
2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		2 – Conica (Jonagold)		1.1 – Globoso-conica
3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		3 – Ovoide (Summerred)		1.2 – Globoso-conica corta
4✓	Da piccolo a medio (Alkmene)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)		2.0 – Piatto
5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		5 – Elissoide (Spencer)		2.1 – Oblato (Piatto-globoso)
6	Da medio a grande (Gravensteiner)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)		3.0 – Conico
7	Grande (Mutsu)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)		3.1 – Conico allungato
8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)				3.2 – Conico intermedio
9	Molto grande (Howgate Wonder)				4.0 – Elissoide
					4.1 – Ovato (ellissode-conico)
					5.0 – Oblungo

					5.1 – Conico-oblunga
					5.2 – Oblungo-cintato
COLORE DI FONDO (UPOV 35)		COLORE DI FONDO (IBPGR 6.2.12)		TONALITÀ SOVRACOLORE (UPOV 37)	
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Rosso (Baskatong)	1✓	Arancio-rosso (Cox'x Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	2	Arancio (2	Rosa-rosso (Cripps Pink, Delorgue)
3	Giallo (Gala, Golden)	3	Bianco crema	3	Rosso (Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena, White Transparent)	4	Giallo (Golden Delicious)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5✓	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	5✓	Verde-giallo (Cox's Orange Pippin)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn, Lord Bourghley)
6	Verde (Granny Smith)	6	Verde (Granny Smith)		

TONALITÀ SOVRACOLORE (IBPGR 6.12.13)		DISTRIBUZIONE DEL SOVRACOLORE (UPOV 39)		RUGGINOSITÀ (IBPGR 6.2.15)	
1	Arancio (Egremont Russt, Alice)	1✓	Uniforme (Red Jonaprince)	1	0% - Lobo
2	Rosa (Khoroshvka Alaya)	2	Uniforme con striature appena accennate (Galaxy)	2	12% - Golden Delicious
3✓	Rosso (Jonathan)	3	Uniforme con striature ben delimitate (Jonagored)	3✓	25% - Cox's Orange Pippin
4	Rosso scuro (Court Pendu Noir)	4	Lieve ed uniforme con striature ben delimitate (Gravensteiner)	4✓	37%
5	Porpora (Spartan)	5	Solo striato (Helios)	5	50% - Belle de Boskoop
6	Marrone (Lord Burghley)	6	Uniforme e screziato (Elstar)	6	62%
		7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)	7	75% - Egremont Russet
				8	87% - Zabergau Reinette
				9	100% - Siddington Russet
NUMERO DI LENTICELLE (UPOV 44)		LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 46)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 53)	
3✓	Basso (James Greive)	1	Molto corto (Egremont Russet)	1	Bianca (Akane, Spartan)
5	Medio (Golden Delicious)	3✓	Corto (Cox's Orange Pippin)	2✓	Crema (Jonagold)
7	Elevato (Granny Smith)	5	Medio (Worcester Pearmain)	3	Gialla (Delorina, Topaz)
		7	Lungo (Richared Delicious)	4	Verde (Gloster, Granny Smith)

		9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)	5	Rosa (Pomfit)
				6	Rossa (Weirouge)

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

Peso medio su un campione di 10 frutti: 135 g (O, L).

Epoca di fioritura medio-precocce (inizia a fiorire intorno al 10 aprile) ed epoca di raccolta nella seconda decade di ottobre (L). Epoca di maturazione molto tardiva (L).

Si tratta di una varietà interessante per il suo habitus tendenzialmente spur e la buona produzione. Pianta di media vigoria e buona precocità di messa a frutto (L). I frutti presentano una discreta pezzatura e buone caratteristiche organolettiche. Il sovracoloro arancio-rosso si presenta più spesso a “faccetta”.

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)

Il frutto presenta una certa rugginosità nella cavità peduncolare (L, O).

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



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

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
DURELLO DI FERRARA RER V017**

Famiglia: <i>Rosaceae</i>			Genere: <i>Malus</i>			Specie: <i>Malus domestica</i> Borkh.		
Nome comune: DURELLO DI FERRARA								
Sinonimi accertati:								
Sinonimie errate:								
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):								
Rischio di erosione: molto elevato								
Data inserimento nel repertorio:				Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009				
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda						N. piante presenti		Età delle piante
						3		1985
Luoghi di conservazione ex situ:								
Vivaista incaricato della moltiplicazione:								
<i>Foto pianta intera</i>					<i>Foto fiore</i>			
Pianta					Fiore			



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Gallesio, nel corso del suo viaggio a Ferrara del 1821 (*Gallesio, 1995*), così annota: “Passato Rovigo si giunge al Po, lungo il quale si vedono spesso dei pomari pieni di meli e di peri. Sulla riva del fiume, vicino alla dogana austriaca e in faccia alla dogana pontificia, ho trovato una grossa barca carica di mele Durelle che avevano comprato in quei contorni e che portavano a Bari, nel Regno di Napoli. Infinite sono le qualità di mele che si coltivano in questi paesi. Io vi ho riconosciute le Decie, le Durelle, ...”.

Inoltre, per facilitare la ricognizione delle mele, Gallesio consiglia di suddividerle in tre gruppi, il primo dei quali è quello delle mele “a buccia liscia, di fondo verde più o meno schiarite in bianco e macchiate di rosso: in questo numero si trovano le mele Decie, le Ducali, le Durelle” (*Gallesio, 1995*).

Con il termine Durelle, d'altra parte, dovevano essere probabilmente indicate diverse varietà o biotipi afferenti ad un unico gruppo varietale, connotato da rusticità e serbevolezza e conosciuto da secoli in Emilia, Lombardia e Veneto. Il biotipo Durello di Ferrara possiede caratteri peculiari che lo differenziano morfologicamente da Durello e Durello di Forlì.

Le Durelle erano le mele più adatte ad essere immagazzinate nei periodi invernali, ma vista la scarsa colorazione sono state gradualmente abbandonate. Il frutto è eccellente da cuocere.

Durello di Ferrara si distingue da Durello di Forlì per la forma dei frutti (più schiacciati), per la raccolta più tardiva, per l'habitus di fruttificazione (lamburde e rami di 1 anno, invece di lamburde soltanto). Rispetto a Durello, presenta frutti di maggiore dimensione.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Ferrarese.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

AA.VV. (1994) – Elenco delle cultivar autoctone italiane. CNR. Carlo Delfino Ed., Roma.

AA.VV. (1995) – Notiziario tecnico ERSO n. 47. Cesena.

AA.VV. (2003) - La riscoperta e la valorizzazione delle biodiversità (rif. PA 2003-0178/MO. Delibera Giunta Provinciale n. 158 del 29/043/2003)

Baldini E., Sansavini S. (1967) – Monografia delle principali cultivar di melo. CNR, Bologna.

Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.

Buscaroli C., Sansavini S., Ventura M. (1992) – Produttività e caratteristiche qualitative del frutto nei meli spur o compatti del germoplasma nazionale. Atti del congresso “Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche”. Alghero, 21-25 settembre. Carlo Delfino Editore. Roma.

Buscaroli C., Ventura M. (1991) – Il germoplasma del melo in Emilia-Romagna. Rivista di Frutticoltura n. 1: 63-67.

Cocci E., Sacchetti G., Carboni M., Pinnavaia G.G., Mastrocola D. (2003) – Caratterizzazione e valorizzazione tecnologica di antiche varietà di melo dell’Emilia Romagna: studio sulle proprietà funzionali di trasformati in purea. Rivista di Frutticoltura n. 3: 69-72.

CRPV (2001) – Le antiche varietà di pero, melo e vite in Emilia-Romagna. Schede nell’ambito del PSR 2001-2006: http://www.ermesagricoltura.it/wcm/ermesagricoltura/servizi_impresa/piano_regionale/sezione_piano_regionale/s_asse_2/s_misura_2_f/s_azione_11/melo.pdf.

Dotti F. (1927) – La coltivazione del melo e del pero nel Massese. Cattedra Ambulante di Agricoltura. Tip. Lanzoni & Foschini, Massalombarda RA).

Gallesio G. (1995) – I giornali dei Viaggi. Trascrizione, note e commento a cura di Enrico Baldini. Accademia dei Georgofili, Firenze.



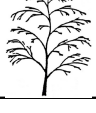
















Tassinari (1951) – Manuale dell’agronomo. REDA, Roma.




NOTE


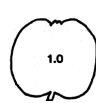
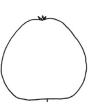

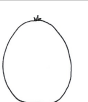


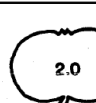
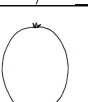
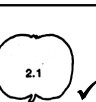
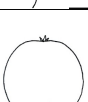
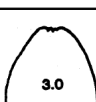
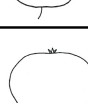




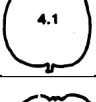
La descrizione si riferisce al biotipo conservato nella collezione del Dipartimento di Colture Arboree dell’Università di Bologna.



DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		TIPO (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3) solo per tipo ramificato	
1	Molto debole (Nield's Drooper)		1 – Colonnare: albero compatto tipo spur (MacExcel, Wijcik)		1 - Assurgente (Benoni, Gloster)
3	Debole (Akane)	✓	2 – Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		2 – Aperto (Bramley's Seedling, Jonagold)
5✓	Media (Golden Delicious)				3 – Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)
TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (UPOV 4)		TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (IBPGR 6.2.6)		PORTAMENTO LAMINA FOGLIARE RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)	
	1 – Solo sugli spur (Starkrimson Delicious)	1	1 - Wijcik McIntosh (Wijcik mutante)		1 – Ascendente
			3 - INRA type I (Starkrimson Delicious)		
	2 – Sia sugli spur che sui rami lunghi (Jonagold)		5 - INRA type II (King of the Pippins, Spartan, Cox's Orange Pippin)		2 – Perpendicolare
			7 - INRA type III (Golden Delicious)		
	3 – Solo sui rami lunghi (Cortland, Rome Beauty)		9 INRA type IV (Rome Beauty, Granny Smith, Tydeman's Early Worcester, Cortland, Winston)		3 – Discendente
LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (UPOV15) metà superiore				LAMINA FOGLIARE: TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE (UPOV16)	
	1 – Crenato (Summerred)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)	1	Debole o assente
	2 – Bicenato (Alkmene, Jim Brian)		5 – Biserrato (Freedom, Mutsu, Schone van Boskoop)	2	Media
	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)		Foglia piuttosto grande, con stipule grandi	3	Elevata

FIORE					
FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV21)					
	1 – Liberi				
	2 – Intermedi				
	3 – Sovrapposti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 24)		FORMA FRUTTO (UPOV 25)		FORMA FRUTTO (IBPGR 6.2.10)	
1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica cintata (Starkrimson)		1.0 – Globosa
2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		2 – Conica (Jonagold)		1.1 – Globoso-conica
3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		3 – Ovoide (Summerred)		1.2 – Globoso-conica corta
4	Da piccolo a medio (Alkmene)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)		2.0 – Piatto
5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		5 – Elissoide (Spencer)		2.1 – Oblato (Piatto-globoso)
6✓	Da medio a grande (Gravensteiner)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)		3.0 – Conico
7	Grande (Mutsu)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)		3.1 – Conico allungato
8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)	✓			3.2 – Conico intermedio
9	Molto grande (Howgate Wonder)				4.0 – Elissoide
					4.1 – Ovato (ellissode-conico)
					5.0 – Oblungo

					5.1 – Conico-oblunga
					5.2 – Oblungho-cintato
COLORE DI FONDO (UPOV 35)		COLORE DI FONDO (IBPGR 6.2.12)		TONALITÀ SOVRACOLORE (UPOV 37)	
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Rosso (Baskatong)	1	Arancio-rosso (Cox'x Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	2	Arancio (2	Rosa-rosso (Cripps Pink, Delorgue)
3	Giallo (Gala, Golden)	3	Bianco crema	3✓	Rosso (Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena, White Transparent)	4	Giallo (Golden Delicious)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5✓	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	5✓	Verde-giallo (Cox's Orange Pippin)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn, Lord Bourghley)
6	Verde (Granny Smith)	6	Verde (Granny Smith)		

TONALITÀ SOVRACOLORE (IBPGR 6.12.13)		DISTRIBUZIONE DEL SOVRACOLORE (UPOV 39)		RUGGINOSITÀ (IBPGR 6.2.15)	
1	Arancio (Egremont Russt, Alice)	1	Uniforme (Red Jonaprince)	1	0% - Lobo
2	Rosa (Khoroshvka Alaya)	2	Uniforme con striature appena accennate (Galaxy)	2	12% - Golden Delicious
3✓	Rosso (Jonathan)	3	Uniforme con striature ben delimitate (Jonagored)	3✓	25% - Cox's Orange Pippin
4	Rosso scuro (Court Pendu Noir)	4	Lieve ed uniforme con striature ben delimitate (Gravensteiner)	4	37%
5	Porpora (Spartan)	5	Solo striato (Helios)	5	50% - Belle de Boskoop
6	Marrone (Lord Burghley)	6	Uniforme e screziato (Elstar)	6	62%
		7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)	7	75% - Egremont Russet
				8	87% - Zabergau Reinette
				9	100% - Siddington Russet
NUMERO DI LENTICELLE (UPOV 44)		LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 46)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 53)	

3	Basso (James Greive)	1	Molto corto (Egremont Russet)	1	Bianca (Akane, Spartan)
5	Medio (Golden Delicious)	3	Corto (Cox's Orange Pippin)	2✓	Crema (Jonagold)
7	Elevato (Granny Smith)	5	Medio (Worcester Pearmain)	3	Gialla (Delorina, Topaz)
		7	Lungo (Richared Delicious)	4	Verde (Gloster, Granny Smith)
		9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)	5	Rosa (Pomfit)
				6	Rossa (Weirouge)

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

Peso medio su un campione di 10 frutti: 178 g (O).

Epoca di fioritura tardiva e maturazione molto tardiva (L).

I frutti sono di colore giallo-verde con sovracoloro rosso sulla faccia esposta al sole e una leggera rugginosità nella cavità peduncolare (L). Presenta il fenomeno della vitescenza, che non consente una conservabilità ottimale e prolungata (O).

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)

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

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Giancarlo Cargioli, Responsabile del SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE esprime, contestualmente all'adozione, ai sensi della deliberazione della Giunta Regionale n. 2416/2008, parere di regolarità amministrativa in merito all'atto con numero di proposta DPG/2009/16394

IN FEDE

Giancarlo Cargioli