

**Richiesta di iscrizione al Repertorio regionale e  
all'Anagrafe nazionale  
di specie legnose da frutto**

(LR 64/04 "Tutela e valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario,  
zootecnico e forestale" e  
L. 194/2015 "Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e  
alimentare")



accessione n° \_\_\_\_\_<sup>1</sup>

## POLLERA NERA

Nome (nell'indicazione del nome si tiene conto del nome storico con cui ciascuna risorsa genetica viene tradizionalmente designata nei luoghi d'origine (comma 3, art. 2, regolamento di attuazione della LR 64/04, DPGR 1/03/2007, n. 12/R).

Famiglia: Vitacee \_\_\_\_\_

Genere: Vitis \_\_\_\_\_

Specie : vinifera \_\_\_\_\_

Varietà locale (\*) SI \_\_\_\_\_

Nome Volgare: \_\_\_\_\_

Sinonimi: Pollera Corlaga \_\_\_\_\_

Fotografie allegate n°: 3 \_\_\_\_\_

(\*) Ai sensi della LR 64/04 per "varietà locale" si intende:

- specie, varietà, cultivar, popolazioni, ecotipi e cloni originari del territorio toscano;
- specie, varietà, cultivar, popolazioni, ecotipi e cloni che, seppure di origine esterna, sono stati introdotti da lungo tempo nel territorio toscano ed integrati tradizionalmente nella sua agricoltura e nel suo allevamento;
- specie, varietà, cultivar, popolazioni ed ecotipi derivanti dalle precedenti per selezione massale;
- specie, varietà, cultivar, popolazioni ed ecotipi originari del territorio toscano ma attualmente scomparsi in Toscana e conservati in orti botanici o centri di ricerca in altre regioni o paesi.

<sup>1</sup> A cura della Regione Toscana-Dir. Gen. Agricoltura e sviluppo rurale

**I - Soggetto proponente**CREA – CENTRO RICERCA VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Nome dell'ente, associazione, organizzazione, singolo cittadino, ditta, etc. :

VIALE SANTA MARGHERITA, 80 – 52100 AREZZO

Indirizzo

0575 353021

Telefono

Fax

ve@crea.gov.it

E-mail

**II - Referente tecnico**ALESSANDRA ZOMBARDO

Nome e cognome

CREA-VE

Ente di appartenenza

VIALE SANTA MARGHERITA, 80

Indirizzo

52100 - AREZZO0575 353021

Telefono

Fax

alessandra.zombardo@crea.gov.it

E-mail

**III - Soggetti/o interessati/o al mantenimento o alla valorizzazione della varietà locale in oggetto**

Nome	Indirizzo	Ente (**)	Attività (***)	N° Telef.- FAX - E-mail.
Azienda Podere Scurtarola	Via del'Uva, 3 – 54100 Massa	Azienda singola	Coltivazione e trasformazione agroalimentare	0585 831560 lorieri@scurtarola.com

(\*\*) Ente pubblico o privato. Se "privato" indicare se trattasi di associazione, consorzio, azienda singola, fondazione, privato cittadino, etc.

(\*\*\*) Indicare l'attività svolta: ricerca scientifica, allevamento, trasformazione agroalimentare, etc.

**IV - Luogo ove si sono effettuate le rilevazioni (ove possibile e se diverso dal soggetto proponente)**AZIENDA PODERE SCURTAROLA

Nome dell'azienda, ente, associazione, organizzazione, singolo cittadino, etc. :

VIA DELL'UVA, 3 – 54100 MASSA

Indirizzo

0585 831560

Telefono

Fax

lorieri@scurtarola.com

E-mail

**V - Modalità di conservazione**

Ai fini dell'iscrizione un campione di materiale di riproduzione della risorsa oggetto della proposta, è messa a disposizione dal proponente o reperita dalla competente struttura della Giunta regionale, tramite la Banca Regionale del Germoplasma (comma 5, art. 2, DPGR 1/03/2007, n. 12/R) .

Indicare se la risorsa genetica in oggetto è conservata o no presso una banca del germoplasma:

Sì No Sconosciuto 

Se sì, indicare nome e indirizzo:.....

Un campione di seme della risorsa genetica in oggetto, dopo parere positivo della Commissione tecnico-scientifica delle specie erbacee, dovrà essere consegnato, tramite il Settore competente della Regione Toscana, all'ente Terre Regionali Toscane il quale provvederà a depositarlo nella Sezione della Banca Regionale del Germoplasma della IR 64/04, individuata dalla suddetta Commissione.

**VI - Relazione tecnico-scientifica**

La relazione tecnico-scientifica deve contenere:

**1. valutazione del legame storico con il territorio**

Reperito nel comune di Fivizzano (MS). Il vitigno è originario della Val di Magra e storicamente presente nella zona della Lunigiana. Risulta iscritto al Registro nazionale delle varietà di vite dal 1970 ed è idoneo alla coltivazione nelle regioni Toscana e Liguria.

**2. zona tipica di produzione**

Provincia di Massa Carrara.

**3. zona/e di diffusione:** relazione sintetica sulla/e relativa/e zona/e di diffusione

Il vitigno è al momento scarsamente diffuso e la zona di coltivazione è limitata a pochi vigneti della provincia di Massa Carrara, in particolare della Lunigiana dove è spesso presente in vecchi impianti mischiato assieme ad altre varietà.

4. **consistenza:** stima della numerosità delle piante; stima della superficie coltivata; luogo attuale di coltivazione;
- Si stima una superficie coltivata di circa 50 ha (54 ha nel 2010), localizzati in gran parte in provincia di Massa Carrara.
5. **giudizio sui costi di produzione:**
- Uguali alla media, sostenuti per la coltivazione di varietà diffuse della stessa specie.
6. **valutazione della presenza della stessa cultivar anche in altre regioni d'Italia:** solo a livello di coltura attiva (non presenze improduttive o amatoriali); se presente in modo da non far temere per la perdita di germoplasma, indicare le motivazioni della segnalazione per l'iscrizione al Repertorio Regionale;
- Il vitigno è sporadicamente coltivato in Liguria, limitamente alla provincia di La Spezia.
7. **valutazione e sottolineatura delle differenze** con cultivar simili largamente coltivate;
- Il vitigno non presenta similitudini ampelografiche e produttive con altre varietà simili largamente coltivate.
8. **valutazione del rischio di estinzione: vedi TABELLA "A"** sulla quantificazione dei livelli di rischio di erosione genetica di una risorsa genetica vegetale.
9. **aziende coltivatrici:** nome, indirizzo e superficie coltivata delle principali aziende coltivatrici e che hanno partecipato alla salvaguardia della risorsa genetica;
- Azienda Podere Scurtarola – Massa, poche decine di viti.
10. **comportamento agronomico:** esigenze agronomiche particolari della cultivar;
- Il vitigno non presenta particolari esigenze agronomiche nell'ambiente tradizionale di coltivazione. Non è a rischio di danni da gelate in quanto il germogliamento è medio e non presenta particolare sensibilità verso le principali malattie fungine.
11. **caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto:** tipo di utilizzazione del prodotto (consumo umano, consumo animale, fresco, secco, ect.) e sue caratteristiche organolettiche, ecc.;
- L'uva viene utilizzata per la vinificazione e la produzione di vini rossi, assieme ad altre varietà. E' utilizzata anche in purezza per ottenere vini dolci passiti e recentemente anche per la produzione di vini bianchi.
12. **note:** utilizzazione gastronomica, possibilità di valorizzazione del prodotto (segnalare eventuale interesse proveniente da associazioni, gruppi di agricoltori, privati, etc.);

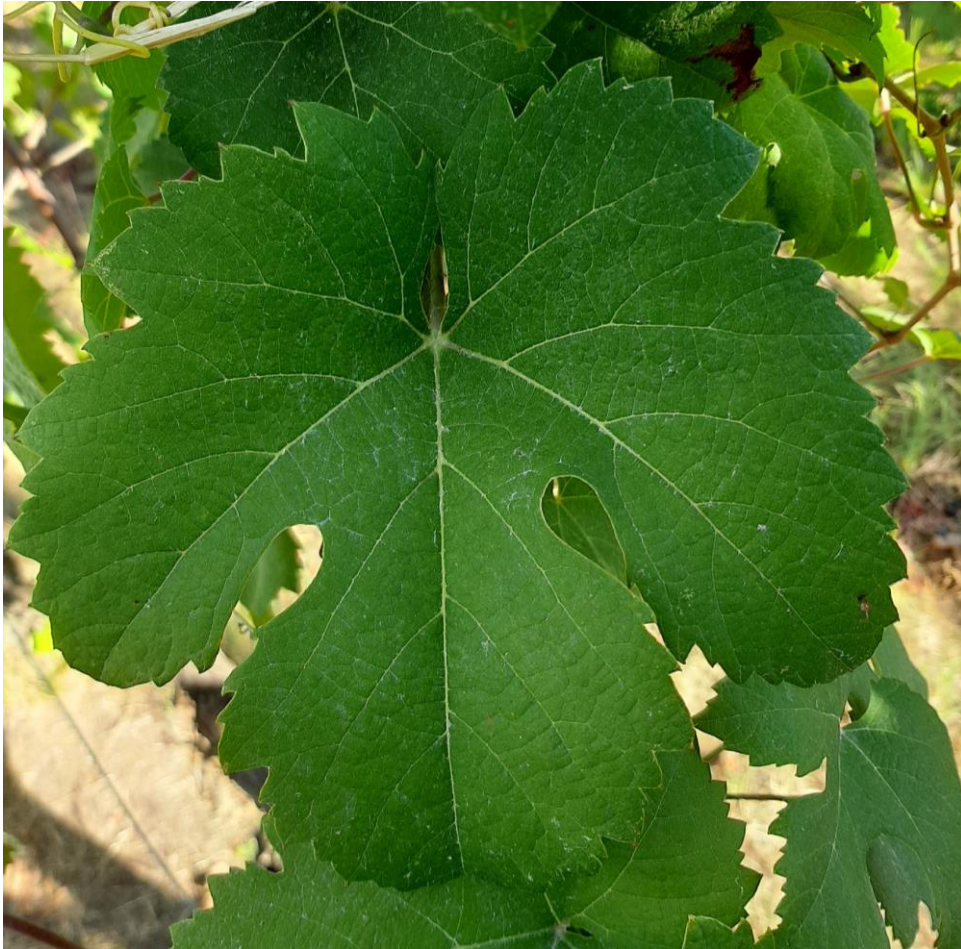
13. **caratterizzazione morfologica** (obbligatoria): volta all'identificazione esatta della risorsa genetica. La descrizione morfologica deve essere prodotta sulle schede descrittive semplificate della Regione Toscana, scaricabili dal sito <http://germoplasma.arsia.toscana.it/Germo/> sotto la voce "Descrittori per specie". Le schede descrittive semplificate raccolgono i principali descrittori per specie, definiti dalle Commissioni tecnico-scientifiche delle Specie Legnose da Frutto. Per la metodologia da seguire ed eventuali approfondimenti sui descrittori utilizzati, si rimanda alle *sopra citate Linee guida nazionali* (<http://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9580>);

14. **documentazione fotografica:**

APICE DI GIOVANE GERMOGLIO



FOGLIA ADULTA



## GRAPPOLO



## Caratterizzazione molecolare

Il DNA del vitigno *Pollera nera* è stato analizzato dalla Dr.ssa M. Crespan presso il laboratorio di Biologia molecolare del CREA - Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia di Conegliano (TV).

L'analisi è stata effettuata amplificando un alto numero di loci microsatellite, tra cui sono compresi i nove marcatori SSR raccomandati dal progetto europeo GrapeGen06 (VVS2, VVDM5, VVMD7, VVMD25, VVMD27, VVMD28, VVMD32, VrZAG62, VrZAG79 – Maul et al., 2012), per permettere un'accurata ed univoca identificazione del profilo genetico dei campioni di vite raccolti.

L'analisi comparata all'interno del database del profilo molecolare ottenuto ha confermato l'identità del vitigno *Pollera nera*.

Profilo genetico		
Locus SSR	Allele 1	Allele 2
VVS 2	133	151
VVMD5	228	228
VVMD7	239	249
VVMD25	245	267
VVMD27	189	194
VVMD28	239	261
VVMD32	253	263
VrZAG62	193	199
VrZAG79	244	258
ISV2	165	169
ISV4	169	177
VMCNG4B9	158	168

### Riferimenti bibliografici:

Storchi P., Giannetti F., Puccioni S., Valentini P., Zombardo A., Lorieri P., Crespan M. (2016). *Recupero e caratterizzazione dei germoplasma viticolo della provincia di Massa Carrara*. XI° Convegno nazionale biodiversità, Matera: 14.

Storchi P., Pieri M., Lorieri P.P. (2007). *Recupero di vitigni interessanti per valorizzare vini in purezza*. L'informatore Agrario, 32: 65-68.

**Tabella A - Quantificazione dei livelli di rischio di erosione genetica di una risorsa genetica vegetale** (scegliere una sola risposta per ogni fattore di rischio).




Fattori di rischio	Descrizione	risposte
1. Numero coltivatori	Maggiore di 30	
	Compreso fra 10 e 30	X
	Minore di 10	
2. Età media dei coltivatori	Minore di 40 anni	
	Compreso fra 40 e 70 anni	X
	Maggiore di 70 anni	
3. Superfici (% su superficie regionale del settore)	Superiore al 1%	
	Compresa fra 0,1 e l'1%	
	Inferiore a 0,1 % o superfici inferiori Piante isolate o coltivazioni in orti e giardini familiari	X
4. Distribuzione delle superfici coltivate e tipologie aziendali	Areali molto diversi, con diverse caratteristiche agro-climatiche	
	Areali limitati, con stesse caratteristiche agro-climatiche e medesime tecniche colturali	X
	Stessa azienda/stesso areale/unica tecnica di coltivazione	
5. Tipologia di mercato del prodotto	Mercati e/o cooperative di produttori Varietà principali in Indicazioni Geografiche (IG)	
	Disponibile in piccole superfici a livello locale Varietà secondarie in IG	X
	Autoconsumo o a scopo di studio	
6. Ruolo dell'innovazione varietale	Assenza di varietà migliorate competitive con quella locale	
	Persistenza della varietà locale solo per autoconsumo	X
	Rapida sostituzione varietà locale con varietà migliorate	
7. Trend nuovi impianti	Presenza nuovi impianti	X
	Assenza nuovi impianti	
8. Presenza dei Registri/Cataloghi nazionali	Frutticole: varietà presenti nelle liste varietali delle diverse regioni e varietà iscritte al Registro Nazionale delle Varietà Vite: vitigni iscritti nell'Elenco delle varietà di vite Orticole e piante agrarie: varietà iscritte al Registro Nazionale delle varietà da conservazione e/o prive di valore intrinseco	X
	Vite: in corso di iscrizione nell'Elenco delle varietà di vite Materiale disponibile presso pochi riproduttori e vivaisti	
	Frutticole: varietà non inserite nelle liste varietali e non iscritte al Registro Nazionale delle Varietà Vite: vitigni non iscritti all'albo regionale Orticole e piante agrarie: non iscritte al Registro Nazionale delle Varietà da conservazione e/o prive di valore intrinseco Nessuna riproduzione per distribuzione extraziendale	
9. Conservazione <i>ex situ</i>	Presenza di collezioni replicate almeno due volte	X
	Presenza di una sola collezione	
	Assenza di collezioni	




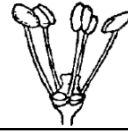

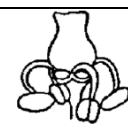
### 83. SCHEDA DESCRITTIVA MORFOLOGICA PER *Vitis vinifera* L.

#### DESCRITTORI MORFOLOGICI

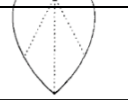
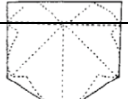
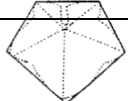
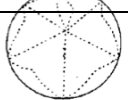
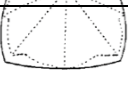

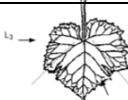
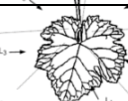
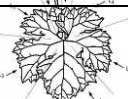

I descrittori “prioritari”, ovvero quelli ritenuti tali dalla comunità internazionale, sono indicati con la lettera “P”. Con la sigla **GIBA** sono indicati i descrittori raccomandati dal Gruppo di Lavoro Biodiversità in Agricoltura. Tutti i descrittori “prioritari” sono anche stati siglati come **GIBA**. Altri descrittori, ritenuti “accessori”, utili cioè ad una descrizione più completa ma non fondamentali per caratterizzare le varietà, sono indicati con “A”.





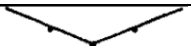
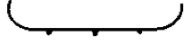


● **GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.** Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura inseriti su tralci o speroni di un anno.

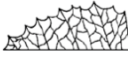





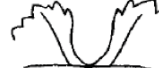




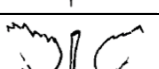
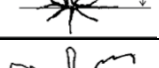
CODICE OIV UPOV Bioversity	DESCRITTORE <i>P</i> = descrittore prioritario <b>GIBA</b> = descrittore raccomandato dal GIBA <i>A</i> = descrittore accessorio	CULTIVAR DI RIFERIMENTO	LIVELLO DI ESPRESSIONE
001 3 6.1.1.	<b>Giovane germoglio: apertura dell’apice (P, GIBA)</b>		
	 Chiuso	<i>Vitis riparia</i>	1
	 Semi-aperto	Kober 5BB, S.O.4	3
	 <b>Completamente aperto</b>	<b><i>Vitis vinifera, Vitis Berlandieri</i></b>	<b>5</b>
003 5 6.1.2	<b>Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell’apice (A)</b>		
	Nulla o molto bassa	Garganega B.	1
	<b>Bassa</b>	<b>Riesling B.</b>	<b>3</b>
	Media	Müller Thurgau B., Barbera N.	5
	Elevata	Cabernet Sauvignon N., Vernaccia di S. Gimignano B.	7
	Molto elevata	<i>Vitis aestivalis</i>	9
004 4 6.1.3	<b>Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell’apice (P, GIBA)</b>		
	Nulla o molto bassa	Rupestris du Lot	1
	Bassa	Grenache N., Moscato bianco B.	3
	<b>Media</b>	<b>Cabernet Sauvignon N.</b>	<b>5</b>
	<b>Elevata</b>	<b>Traminer aromatico Rs., Malvasia bianca lunga B.</b>	<b>7</b>
	Molto elevata	Meunier N.	9
007 11 6.1.6	<b>Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi</b>		
	Verde	Sauvignon B., Grenache N., Regina B.	1
	<b>Verde e rosso</b>	<b>Moscato bianco B., Primitivo N., Montepulciano N.</b>	<b>2</b>
	Rosso	Riesling B., Cabernet Sauvignon N.	3



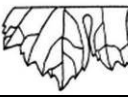
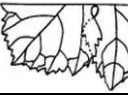


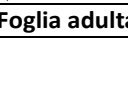







008 12 6.1.7	<b>Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi</b>		
	Verde	Sauvignon B., Grenache N., Regina B.	1
	<b>Verde e rosso</b>	<b>Riesling B., Carignan N, Montepulciano N.</b>	<b>2</b>
	Rosso	Mourvèdre N	3
016 16 6.1.14	<b>Germoglio: numero di viticci consecutivi (P, GIBA)</b>		
	 2 o meno	<b>Vitis vinifera</b>	<b>1</b>
	 3 o oltre	<i>Vitis labrusca, Vitis Coignetiae</i>	2
051 7 6.1.16	<b>Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4ª foglia) (P, GIBA)</b>		
	Verde	Sylvaner verde B., Grenache N.	1
	<b>Giallo</b>	<b>Furmint B., Carignan N, Barbera N.</b>	<b>2</b>
	Bronzato	Moscato bianco B., Regina B.	3
	Ramato-rosso	Chasselas dorato B., Dolcetto N.	4
053 8 6.1.17	<b>Foglia giovane: densità dei peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore del lembo (4ª foglia) (GIBA)</b>		
	Nulla o molto bassa	Rupestris du Lot, Regina B., Grenache N.	1
	Bassa	Moscato bianco B., Cinsaut N.	3
	<b>Media</b>	<b>Merlot N., Riesling B.,</b>	<b>5</b>
	Elevata	Furmint B., Malvasia bianca lunga B.	7
	Molto elevata	Meunier N., <i>Vitis labrusca</i>	9
151 18 6.2.1	<b>Fiore: organi sessuali (GIBA)</b>		
	 Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo	Rupestris du Lot	1
	 Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto	3309 Couderc	2
	 <b>Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato</b>	<b>Chasselas dorato B.</b>	<b>3</b>
 Stami riflessi o molto corti e gineceo completamente sviluppato	Picolit B., Lambrusco di Sorbara N., Ohañez B., Kober 5 BB	4	


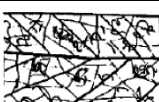
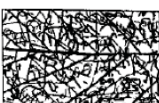




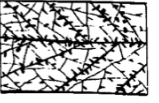
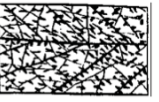

- **FOGLIA ADULTA.** Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate nel terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.




CODICE OIV UPOV Bioversity	DESCRITTORE <i>P</i> = descrittore prioritario <i>GIBA</i> = descrittore raccomandato dal GIBA <i>A</i> = descrittore accessorio	CULTIVAR DI RIFERIMENTO	LIVELLO DI ESPRESSIO E
065 19 6.1.21	<b>Foglia adulta: dimensione del lembo</b>		
	Molto piccolo	<i>Vitis rupestris</i>	1
	Piccolo	Gamay N., Traminer aromatico Rs.	3
	<b>Medio</b>	<b>Cabernet Sauvignon N., Barbera N., Moscato bianco B.</b>	<b>5</b>
	<b>Grande</b>	<b>Carignan N, Merlot N., Trebbiano toscano B.</b>	<b>7</b>
	Molto grande	<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor N.	9
067 20 6.1.22	<b>Foglia adulta: forma del lembo (P, GIBA)</b>		
	 Cordiforme	<i>Vitis cordifolia</i> , Petit Verdot N.	1
	 Cuneiforme	Merlot N., Carignan N, Sangiovese N.	2
	 <b>Pentagonale</b>	<b>Cabernet franc N., Barbera N.</b>	<b>3</b>
	 <b>Orbicolare</b>	<b>Cabernet Sauvignon N., Riesling B., Traminer aromatico Rs., Sauvignon B.</b>	<b>4</b>
	 Reniforme	Rupestris du Lot, Grenache N.	5
068 23 6.1.23	<b>Foglia adulta: numero dei lobi (P, GIBA)</b>		
	 Uno (foglia intera)	Rupestris du Lot, Famoso B.	1
	 Tre	Chenin B., Aramon N., Verdicchio B., Croatina N.	2
	 <b>Cinque</b>	<b>Riesling B., Barbera N., Chasselas dorato B.</b>	<b>3</b>
	 Sette	Vermentino B., Cabernet Sauvignon N., Primitivo N., Malvasia bianca lunga B.	4
	 Oltre sette	Hebron B., Malvasia di Lipari B., Ansonica B.	5

070 31 6.1.24	<b>Foglia adulta: distribuzione della pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore del lembo (P, GIBA)</b>			
	<b>Assente</b>		<b>Regina B., Grenache N., Isabella N., Sauvignon B., Aglianico N.</b>	<b>1</b>
	Solo al puntopeziolare		Zibibbo B.	2
	Fino alla 1ª biforcazione		Palomino fino B., Primitivo N., Riesling B.	3
	Fino alla 2ª biforcazione		Traminer aromatico Rs.	4
	Oltre la 2ª biforcazione		Chenin B., Dolcetto N.	5
072	<b>Foglia adulta: depressioni del lembo</b>			
		Assenti o molto deboli	Gamay N., Grenache N., Sangiovese N.	1
		Deboli	Cabernet Sauvignon N., Barbera N.	3
		<b>Medie</b>	<b>Trebbiano toscano B., Merlot N., Aglianico N., Müller Thurgau B.</b>	<b>5</b>
		Forti	Carignan N	7
Molto forti		Villard Noir N	9	
073	<b>Foglia adulta: ondulazione del lembo tra le nervature principali o secondarie</b>			
		<b>Assente</b>	<b>Grenache N.</b>	<b>1</b>
		Presente	Malbec N., Terrano N., Lambrusca di Alessandria N., Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM	9
074 21 6.1.25	<b>Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale</b>			
		<b>Piano</b>	<b>Gamay N., Cabernet Sauvignon N.</b>	<b>1</b>
		A V	Pinots, Rupestris du Lot, Croatina N.	2
		Involuto	Trebbiano toscano B., Sangiovese N., Montepulciano N., Kober 5 BB	3
		Revoluto	Alicante Bouschet N., Melon B, 34 EM	4
		Contorto	Grenache N., Sauvignon B., Malvasia bianca lunga B.	5
075 22 6.1.26	<b>Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo</b>			
		Nulla o molto debole	Grenache N., Rupestris du Lot	1
		Debole	Chasselas dorato B., Sangiovese N., Gamay N.	3
		<b>Media</b>	<b>Sémillon B., Barbera N., Sauvignon B.</b>	<b>5</b>
		Elevata	Riesling B., Traminer aromatico Rs., Pinots	7
	Molto elevata	<i>Vitis amurensis</i>	9	

076 30 6.1.27	<b>Foglia adulta: forma dei denti (P, GIBA)</b>			
		Entrambi i lati concavi	<i>Vitis aestivalis</i>	1
		Entrambi i lati rettilinei	Müller Thurgau B., Nebbiolo N., Chardonnay B., Moscato bianco B.	2
		Entrambi i lati convessi	Sauvignon B., Sylvaner verde B., Barbera N., Cabernet Sauvignon N.	3
		Un lato concavo e uno convesso	Garganega B., Sangiovese N., Croatina N., Picolit B.	4
		<b>Misto tra entrambi i lati rettilinei (2) ed entrambi convessi (3)</b>	<b>Cabernet franc N., Furmint B.</b>	<b>5</b>
078 29 6.1.29	<b>Foglia adulta: altezza dei denti in rapporto alla loro base</b>			
		Molto corti	<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB	1
		<b>Corti</b>	<b>Marsanne B., Sylvaner verde B., Traminer aromatico Rs.</b>	<b>3</b>
		Medi	Chasselas dorato B., Barbera N., Merlot N.	5
		Lunghi	Zibibbo B., Moscato bianco B., Sangiovese N., Picolit B.	7
	Molto lunghi	<i>Vitis solonis</i>	9	
079 26 (23) 6.1.30	<b>Foglia adulta: grado di apertura/sovrapposizione dei bordi del seno peziolare (P, GIBA)</b>			
		Molto aperto	Rupestris du Lot, Grenache N.	1
		<b>Aperto</b>	<b>Merlot N., Sangiovese N.</b>	<b>3</b>
		Chiuso	Sauvignon B., Barbera N., Cabernet franc N., Moscato bianco B.	5
		Sovrapposti	Riesling B., Cabernet Sauvignon N., Aglianico N., Traminer aromatico Rs.	7
		Molto sovrapposti	Marsanne B., Malvasia bianca lunga B.,	9
080	<b>Foglia adulta: forma della base del seno peziolare (GIBA)</b>			
		A U	Grenache N., Merlot N., Ciliegliolo N.	1
		A parentesi graffa	140 Ruggeri, Pinots, Uva rara N., Dolcetto N.	2
		<b>A V</b>	<b>Gamay N., Moscato bianco B., Vernaccia di S.Gimignano B., Aramon N</b>	<b>3</b>



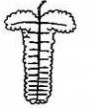


081-1 / 6.1.31	<b>Foglia adulta: denti nel seno peziolare</b>			
		<b>Assenti</b>	<b>Chasselas dorato B.</b>	<b>1</b>
		Presenti	Bombino B., Cabernet franc N., Trebbiano toscano B.	9
081-2 27 6.1.32	<b>Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura (P, GIBA)</b>			
		<b>Non delimitata</b>	<b>Chasselas dorato B., Barbera N., Sangiovese N.</b>	<b>1</b>
		Su di un lato	Cabernet Sauvignon N., Primitivo N., Trebbiano toscano B.	2
		Su entrambi i lati	Chardonnay B., Montepulciano N.	3
082 25 6.1.33	<b>Foglia adulta: grado di apertura/sovrapposizione dei seni laterali superiori (A)</b>			
		<b>Aperti</b>	<b>Folle bianche B, Ancellotta N., Canaiolo nero N., Dolcetto N.</b>	<b>1</b>
		Chiusi	Chasselas dorato B., Sangiovese N.	2
		Leggermente sovrapposti	Cabernet Sauvignon N., Barbera N., Merlot N., Aglianico N.	3
		Molto sovrapposti	Clairette B	4
		<b>Assenza del seno</b>	<b>Vitis riparia, Melon B</b>	<b>5</b>
083-1	<b>Foglia adulta: forma della base dei seni laterali superiori (A)</b>			
		A U	Cabernet Sauvignon N., Ancellotta N., Nebbiolo N.	1
		A parentesi graffa	Chasselas dorato B., Cinsaut N, Croatina N.	2
		<b>A V</b>	<b>Vitis riparia, Franconia N., Marzemino N., Refosco dal peduncolo rosso N., Malvasia istriana B.</b>	<b>3</b>
083-2	<b>Foglia adulta: presenza di denti nei seni laterali superiori (GIBA)</b>			
		<b>Assenti</b>	<b>Chasselas dorato B., Chardonnay B.</b>	<b>1</b>
		Presenti	Cabernet franc N., Nebbiolo N., Aglianico N.	9




084 32 6.1.35	<b>Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo (P, GIBA)</b>			
		Nulla o molto bassa	Chasselas dorato B., Grenache N., Regina B., Aleatico N.	1
		Bassa	Pinots, Chardonnay B., Moscato bianco B., Garganega B.	3
		<b>Media</b>	<b>Cabernet Sauvignon N., Merlot N., Trebbianotoscano B.</b>	<b>5</b>
		Elevata	Barbera N., Tempranillo N., Marzemino N., Verdicchio B.	7
		Molto elevata	Isabella N., Concord N.	9
087 33 6.1.38	<b>Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo (P, GIBA)</b>			
		<b>Nulla o moltobassa</b>	<b>Chardonnay B., Grenache N., Sultanina biancaB.</b>	<b>1</b>
		Bassa	Gamay N., Italia B., Montepulciano N., Moscato bianco B.	3
		Media	Clairette B, Furmint B.	5
		Elevata	Barbera N., Primitivo N.	7
		Molto elevata	<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara N.	9
093 34 6.1.40	<b>Foglia adulta: lunghezza del picciolo in rapporto alla lunghezza della nervatura mediana (A)</b>			
	Più corto		Primitivo N., Grenache N.	1
	<b>Leggermente più corto</b>		<b>Garganega B., Montepulciano N.</b>	<b>3</b>
	Uguale		Ancellotta N.	5
	Leggermente più lungo		Verdicchio B.	7
	Più lungo		Nebbiolo N.	9

094 24 6.1.34	<b>Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori</b>		
	<b>Assente o molto poco profondo</b>	<b>Rupestris du Lot</b>	<b>1</b>
	Poco profondo	Gamay N.	3
	 Medio	Merlot. N., Barbera N.	5
	 Profondo	Primitivo N.	7
 Molto profondo	Chasselas cioutat B.	9	













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

CODICE OIV UPOV Bioversity	DESCRITTORE <i>P = descrittore prioritario</i> <i>GIBA = descrittore raccomandato dal GIBA</i> <i>A = descrittore accessorio</i>	CULTIVAR DI RIFERIMENTO	LIVELLO DI ESPRES- SIONE
202  7.1.5	<b>Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)</b>		
	Molto corto ( $\leq 80$ mm)	Kober 5 BB	1
	<b>Corto (circa 120 mm)</b>	<b>Traminer aromatico Rs., Meunier N., Manzoni bianco B.</b>	<b>3</b>
	Medio (circa 160 mm)	Müller Thurgau B., Barbera N.	5
	Lungo (circa 200 mm)	Trebbiano toscano B., Merlot N., Malvasia bianca lunga B.	7
	Molto lungo ( $\geq 240$ mm)	Albana B.	9
204 37 6.2.3	<b>Grappolo: compattezza</b>		
	Molto spargolo	Uva rara N., Ancellotta N., Malbo gentile N., Lacrima nera N., Picolit B.,	1
	 Spargolo	Prosecco B., Vermentino B., Malvasia bianca di Candia B.	3
	Medio	Chasselas dorato B., Chardonnay B.	5
	 <b>Compatto</b>	<b>Barbera N., Sauvignon B., Pinots, Moscato bianco B.</b>	<b>7</b>
Molto compatto	Meunier N., Sylvaner verde B., Grignolino N.	9	
206 38 6.2.4	<b>Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale</b>		
	Molto corto ( $\leq 30$ mm)	Grenache N., Sylvaner verde B., Montepulciano N.	1
	<b>Corto (circa 50 mm)</b>	<b>Traminer aromatico Rs., Sauvignon B., Pinots, Primitivo N.</b>	<b>3</b>
	Medio (circa 70 mm)	Barbera N., Trebbiano toscano B.	5
	Lungo (circa 90 mm)	Aramon N., Nebbiolo N.	7
Molto lungo ( $\geq 110$ mm)	Freisa N.	9	
208	<b>Grappolo: forma (GIBA)</b>		
	 Cilindrico	Barbera N.	1
	 <b>Conico</b>	<b>Schiava grossa N., Merlot N., Grenache N., Dolcetto N.</b>	<b>2</b>
 A imbuto	Trebbiano toscano B., Malvasia bianca lunga B.	3	

CODICE OIV UPOV Bioversity	DESCRITTORE <i>P = descrittore prioritario</i> <i>GIBA = descrittore raccomandato dal GIBA</i> <i>A = descrittore accessorio</i>	CULTIVAR DI RIFERIMENTO	LIVELLO DI ESPRES- SIONE	
209	<b>Grappolo: numero di ali del grappolo principale (A)</b>			
		Assenti	Kober 5 BB	1
		<b>1-2 ali</b>	<b>Chardonnay B., Vermentino B., Barbera B.</b>	<b>2</b>
		3-4 ali	Verdicchio B., Merlot N., Nebbiolo N.	3
		5-6 ali	Trebbiano toscano B., Malvasia bianca lunga B.; Malvasia bianca di Candia B.	4
		Più di 6 ali		5

- **ACINO.** Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.

CODICE OIV UPOV Bioversity	DESCRITTORE <i>P = descrittore prioritario</i> <i>GIBA = descrittore raccomandato dal GIBA</i> <i>A = descrittore accessorio</i>	CULTIVAR DI RIFERIMENTO	LIVELLO DI ESPRES- SIONE	
223 40 6.2.6	<b>Acino: forma (P, GIBA)</b>			
		Sferoidale schiacciato ai poli	Riesling B.	1
		<b>Sferoidale</b>	<b>Chasselas dorato B., Trebbiano toscano B.</b>	<b>2</b>
		Ellissoidale largo	Barbera N., Montepulciano N.	3
		Ellissoidale stretto	Ansonica B.	4
		Cilindrico	Khalili Belyi B., Regina B., Victoria B.	5
		Troncoidale	S. Anna di Lipsia B.	6
		Ovoidale	Olivetta Vibonese N.	7
		Obovoidale	Zibibbo B.	8
		Corniforme (arcuato)	Pizzutello bianco B.	9
	Fusiforme		10	
225 41 6.2.8	<b>Acino: colore della buccia (P, GIBA)</b>			
		Verde giallo	Chasselas dorato B., Trebbiano toscano B.	1
		Rosa	Chasselas rose Rs.	2
		Rosso	Chasselas rouge Rg.	3
		Grigio	Pinot grigio G.	4
		<b>Rosso scuro violetto</b>	<b>Cardinal Rg.</b>	<b>5</b>
	Blu nero	Pinot nero N., Barbera N., Cabernet Sauvignon N.	6	
227	<b>Acino: quantità di pruina (A)</b>			
		Nulla o molto scarsa		1
		Scarsa	Terrano N.	3
		<b>Media</b>	<b>Chasselas dorato B.</b>	<b>5</b>
		Elevata	Cabernet Sauvignon N.	7
	Molto elevata		9	
231 44 6.2.9	<b>Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa (GIBA)</b>			
		<b>Nulla o molto debole</b>	<b>Pinot nero N., Barbera N., Sangiovese N.</b>	<b>1</b>
	Debole	Gamay de Bouze N,	3	

<b>CODICE</b> OIV UPOV Bioversity	<b>DESCRITTORE</b> <i>P = descrittore prioritario</i> <i>GIBA = descrittore raccomandato dal GIBA</i> <i>A = descrittore accessorio</i>	<b>CULTIVAR DI RIFERIMENTO</b>	<b>LIVELLO</b> <b>DI ESPRES-</b> <b>SIONE</b>
	Media	Gamay de Chaudenay N	5
	Elevata	Alicante Bouschet N., Gamay Fréaux N	7
	Molto elevata		9
235 45 6.2.11	<b>Acino: consistenza della polpa (A)</b>		
	<b>Molle</b>	<b>Pinot nero N., Riesling B.</b>	<b>1</b>
	Leggermente soda	Italia B., Regina B.	2
	Molto soda	Sultanina B.	3
236 47 6.2.12	<b>Acino: sapore particolare (GIBA)</b>		
	<b>Nessuno</b>	<b>Trebbiano toscano B.</b>	<b>1</b>
	Aroma moscato	Zibibbo B., Moscato bianco B.	2
	Aroma foxy	Isabella N.	3
	Aroma erbaceo	Cabernet Sauvignon N., Carmenère N.	4
	Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo	Riesling B., Traminer aromatico Rs., Sauvignon B.	5
241 48 6.2.7	<b>Acino: sviluppo dei vinaccioli (GIBA)</b>		
	Nessuno	Corinto nero N.	1
	Incompleto	Sultanina bianca B.	2
	<b>Completo</b>	<b>Riesling B., Barbera N.</b>	<b>3</b>