

SCHEDE AMPELOGRAFICHE
delle varietà di vite
idonee alla coltivazione in Regione Liguria



Il presente volume rappresenta il naturale “seguito” di una serie di pubblicazioni che l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Liguria ha dedicato in questi anni alla viticoltura.

Nel corso del 2009 è nata l’esigenza da parte della Regione Liguria e dell’Unione della Camere di Commercio Liguri di formare un gruppo di tecnici valutatori per le denominazioni viticole di origine controllata (DOC).

Uno dei principali argomenti trattati nel corso era il riconoscimento e l’ampelografia delle varietà di vite idonee alla coltivazione in Regione Liguria. Per ciascuna varietà sono state quindi preparate e distribuite apposite schede ampelografiche semplificate.

In linea con la strategia regionale di promuovere e valorizzare il patrimonio varietale viticolo regionale, attraverso una conoscenza più approfondita della “biodiversità viticola ligure”, l’Assessorato all’Agricoltura ha ritenuto di pubblicare le schede nell’attuale volume divulgativo.

In questo testo, che costituisce uno strumento agile di consultazione per tecnici e viticoltori, sono presenti oltre alle 6 varietà cosiddette “maggiori” quali il Vermentino, il Pigato, il Rossese di Dolceacqua, l’Ormeasco, la Granaccia e l’Albarola, anche quelle varietà autoctone o comunque coltivate tradizionalmente da oltre 50 anni nel territorio ligure. Per ciascun vitigno sono descritti i principali organi (germoglio, foglia, grappolo e acino), per una facile identificazione delle loro caratteristiche salienti e per permettere un confronto tra i vari vitigni.

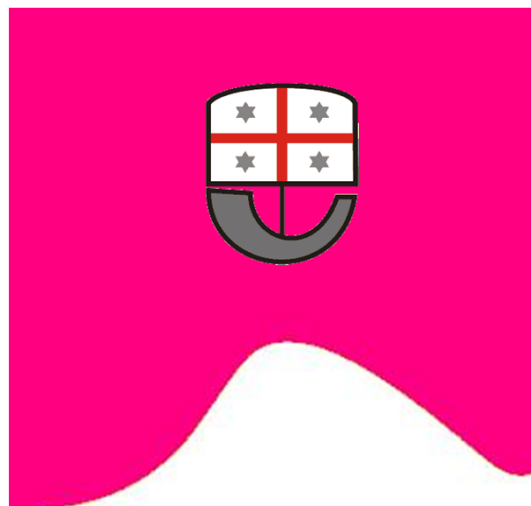
La descrizione dei vitigni è basata sull’osservazione in campo dei vari caratteri e confermata dalla bibliografia esistente in materia, allo scopo di ottenere una descrizione standardizzata e quindi estremamente obiettiva delle varietà.

Un risultato finale, frutto di un lungo lavoro di recupero e di studio, che la Regione Liguria ha finanziato negli anni e che ha visto il coinvolgimento delle strutture specialistiche regionali e la collaborazione di importanti Centri di ricerca universitari, quali il CNR e l’Università di Torino.

Buona lettura!!!

Giovanni Barbagallo

ASSESSORE AGRICOLTURA REGIONE LIGURIA



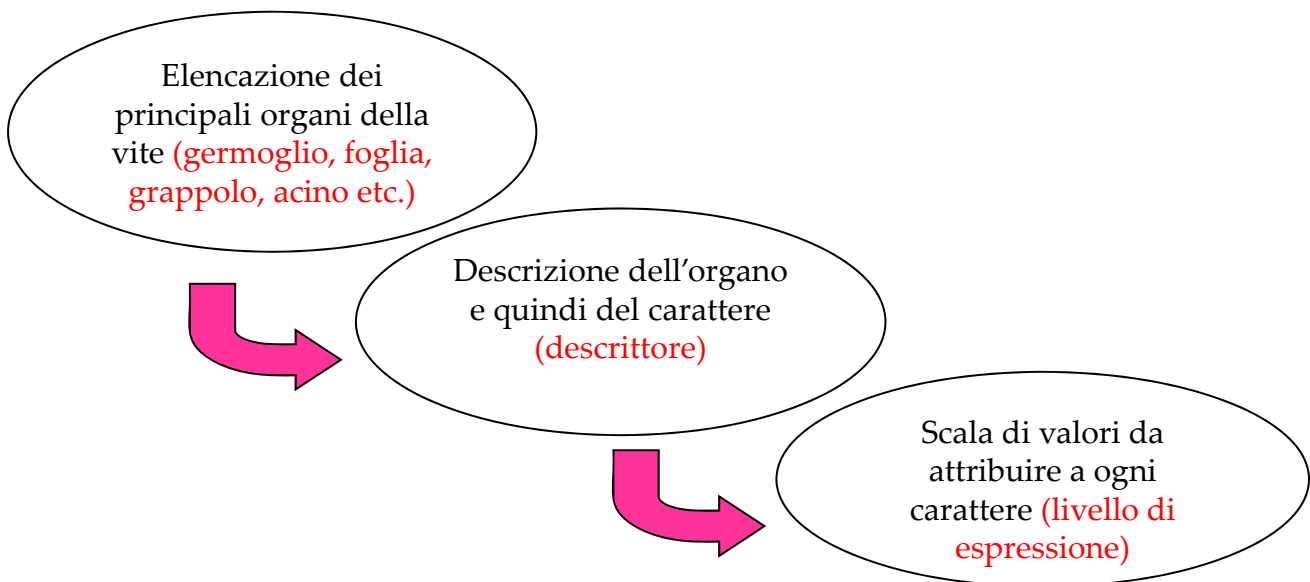
Qualche cenno di ampelografia

L'ampelografia ha lo scopo di descrivere i vari organi della vite e di classificare quindi le varietà esistenti attraverso l'esame dei suoi caratteri morfologici.

L'OIV (*Office International de la Vigne et du Vin*) e altre istituzioni hanno deciso di armonizzare i caratteri descrittivi, elaborando in comune una definizione precisa dei caratteri ampelografici necessari all'identificazione delle varietà e specie di *Vitis*, con il fine ultimo di parlare lo stesso linguaggio, contribuendo a una conoscenza migliore del patrimonio genetico della vite.

Per l'identificazione delle varietà di vite risulta indispensabile consultare le schede ampelografiche di ciascun vitigno.

Le schede ampelografiche si costruiscono attraverso una serie di passaggi:



Organi

germoglio, foglia giovane, foglia adulta, tralcio legnoso, infiorescenza, grappolo, acino

Descrittori

es. grappolo: *dimensione, lunghezza, compattezza, forma, presenza di ali, lunghezza peduncolo, colore peduncolo*

Livello di espressione

es. dimensione grappolo: *molto piccolo, piccolo, medio, grosso, molto grosso*

Per l'osservazione in campo dei vari organi, il manuale dell'OIV consiglia il periodo o il momento fenologico nel quale effettuare il rilievo:

GERMOGLIO 30 – 40 cm lunghezza

FOGLIA ADULTA tra allegagione e invaiatura

GRAPPOLO a maturità

ACINO a maturità

La maggior parte dei 18 descrittori elencati nella seguente tabella, e riportati nelle schede ampelografiche, si trova nella "seconda edizione del Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di Vitis" e sono segnati in nero. Essi permettono una descrizione rapida e precisa della varietà, riassumendone le caratteristiche principali e sono facili da rilevare.

I caratteri scritti in rosso non sono presenti nel codice suddetto, ma sono stati semplificati rispetto a quelli già esistenti, in modo da rendere più rapida la descrizione in campo. Facendo un esempio, per il grappolo e l'acino si preferisce parlare di "dimensione" e non di lunghezza e larghezza (descrittori OIV), per la foglia si preferisce parlare di "tomentosità pagina inferiore" in generale e non di peli eretti o striscianti (descrittori OIV).

I CARATTERI / DESCRITTORI PRESENTI NELLE NOSTRE SCHEDE

1) Germoglio: apertura dell'apice
2) Foglia adulta: dimensione del lembo
3) Foglia adulta: forma del lembo
4) Foglia adulta: numero dei lobi
5) Foglia adulta: colore nervature
6) Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo
7) Foglia adulta: forma dei denti
8) Foglia adulta: grado di apertura e forma del seno peziolare
9) Foglia adulta: tomentosità pagina inferiore
10) Grappolo: dimensione
11) Grappolo: lunghezza
12) Grappolo: compattezza
13) Grappolo: forma
14) Grappolo: presenza di ali
15) Acino: dimensione
16) Acino: forma
17) Acino: colore della buccia
18) Acino: consistenza e sapore della polpa

Quando ci si accinge alla descrizione o all'identificazione di un vitigno, bisogna tenere conto che **ogni pianta di vite presenta una variabilità nei caratteri** dovuta principalmente a due motivi:

1) la pianta può essere colpita da alcune patologie tra cui virus come *l'arricciamento fogliare*, che ne alterano alcune caratteristiche (ad esempio foglie più piccole e più frastagliate, acinellatura).

2) esiste una variabilità all'interno delle popolazioni di vite per cui la pianta, all'interno della varietà, può mostrare alcune caratteristiche diverse in funzione molto spesso della zona di origine e quindi dell'ambiente in cui la vite cresce (es. compattezza del grappolo, lobatura foglia); questa diversità è stata sfruttata dall'uomo per scegliere piante con caratteri più o meno utili attraverso la selezione clonale.

La descrizione dei vitigni presenti in questo manuale è stata quindi effettuata sui biotipi più diffusi nelle zone in cui essi sono stati reperiti, pertanto alcuni caratteri possono differire leggermente da quelli osservati in altri ambienti.

Inoltre anche nell'ambito della pianta stessa esiste una certa variabilità di caratteri, pertanto le descrizioni devono essere effettuate osservando non una singola foglia o grappolo, ma un insieme di essi → es. se si trovano in un filare foglie sia trilobate che quinquelobate, ma la maggioranza è di forma trilobata, nella descrizione verrà privilegiata la dicitura "foglia trilobata".

ESEMPI DI VARIABILITÀ INTRAVARIETALE



Foglia di Pollera con seno peziolare aperto a V.



Foglia di Pollera con seno peziolare chiuso con bordi sovrapposti.



Foglia di Bosco con nervature verdi.



Foglia di Bosco con nervature rosate alla base.



Grappolo di Syrah di forma conica.



Grappolo di Syrah di forma cilindrica.

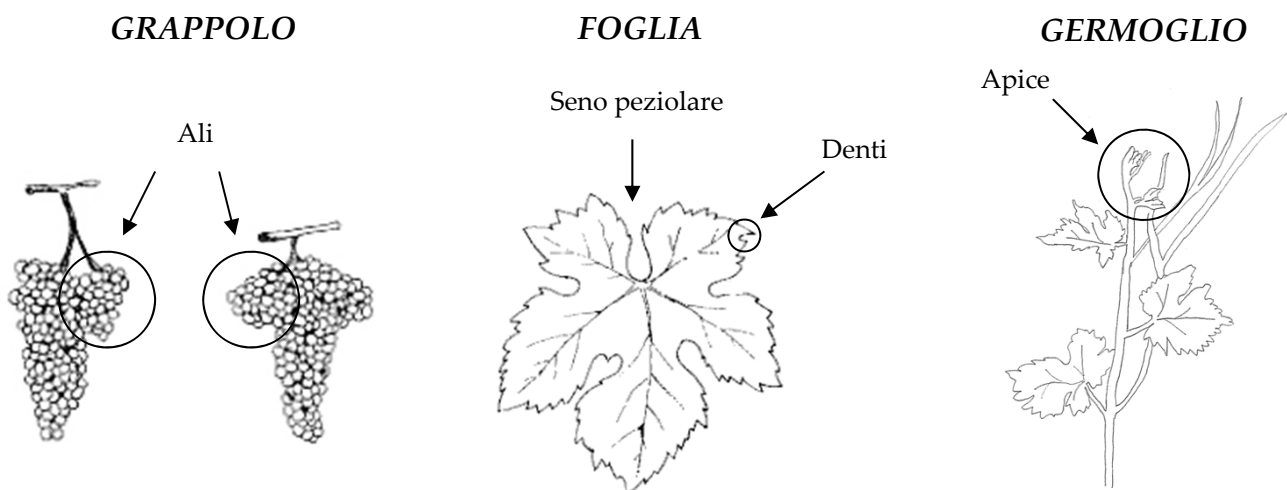
ALI: parti del grappolo laterali (*vedi immagine grappolo*).

DENTI: sporgenze appuntite del contorno della foglia (*vedi immagine foglia*).

SENO PEZIOLARE: rientranza del lembo fogliare situata in corrispondenza del picciolo (*vedi immagine foglia*).

TOMENTO: presenza di peluria sulla pagina inferiore del lembo fogliare (*tomentoso = peloso*).

APICE DEL GERMOGLIO: parte terminale del germoglio solitamente costituita da abbozzi fogliari (*vedi immagine germoglio*).



VITIGNO PRINCIPALE: partecipa alla DOC e/o all'IGT in percentuale elevata (di solito 85-90%), è menzionato nel disciplinare con la propria percentuale e spesso è indicato nel nome stesso della DOC/IGT.

VITIGNO SECONDARIO: partecipa alla DOC/IGT insieme ad altri vitigni ed è menzionato nel disciplinare con la propria percentuale.

VITIGNO COMPLEMENTARE: partecipa in percentuale minima ogni volta che nel disciplinare compare la dicitura "*tutti i vitigni idonei alla coltivazione di colore analogo*", ma non è menzionato esplicitamente nel disciplinare.

GERMOGLIO

APERTURA APICE (OIV*)

- chiuso
- mediamente aperto
- aperto



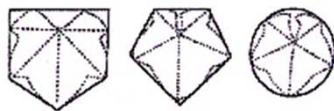
FOGLIA

DIMENSIONE

- medio piccola
- piccola
- media
- medio grande
- grande

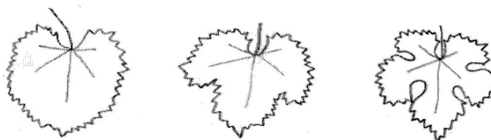
FORMA

- cuneiforme
- pentagonale
- orbicolare



LOBI

- intera (1 lobo)
- trilobata (3 lobi)
- quinquelobata (5 lobi)
- eptalobata (7 lobi)
- più di 7 lobi



BOLLOSITA' SUPERFICIE

- liscia
- poco bollosa
- mediamente bollosa
- molto bollosa

FORMA DENTI

- convessi
- concavi
- concavo/convessi
- rettilinei



FORMA SENO PEZIOLARE (OIV*)

- a U
- a graffa
- a V



APERTURA SENO PEZIOLARE

- molto aperto
- aperto
- chiuso
- chiuso con bordi sovrapposti



TOMENTOSITA' PAGINA INFERIORE

- nulla
- molto bassa
- bassa
- media
- elevata
- molto elevata



GRAPPOLO

DIMENSIONE

- piccolo
- medio piccolo
- medio
- medio grande
- grande

LUNGHEZZA

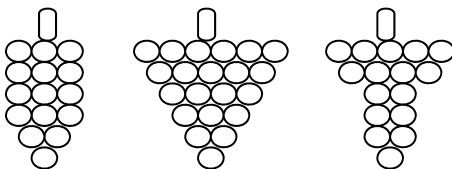
- corto (120 mm)
- medio corto
- medio (160 mm)
- medio lungo
- lungo (200 mm)
- molto lungo (>240 mm)

COMPATTEZZA

- poco compatto
- mediamente compatto
- compatto
- molto compatto

FORMA (OIV*)

- cilindrico
- conico
- a imbuto



ALI

- alato
- ali evidenti
- non alato



ACINO

DIMENSIONE

- piccolo
- medio piccolo
- medio
- medio grande
- grande

FORMA

- sferoidale schiacciato ai poli
- sferoidale
- ellissoidale
- ovoidale



** I livelli di espressione coincidono con quelli riportati nel manuale OIV*

I vitigni

	<i>Albana</i>
	<i>Albarola</i>
	<i>Albarossa</i>
	<i>Barbera</i>
	<i>Bianchetta genovese</i>
	<i>Bosco</i>
	<i>Cabernet Franc</i>
	<i>Cabernet Sauvignon</i>
	<i>Canaiolo</i>
	<i>Ciliegiolo</i>
	<i>Granaccia (Alicante)</i>
	<i>Greco</i>
	<i>Lumassina</i>
	<i>Malvasia Bianca Lunga o del Chianti</i>
	<i>Massaretta (Barsaglina)</i>
	<i>Merlot</i>
	<i>Moscato Bianco</i>
	<i>Ormeasco (Dolcetto)</i>
	<i>Pigato</i>
	<i>Pollera nera</i>
	<i>Rollo</i>
	<i>Rossese Bianco</i>
	<i>Rossese</i>
	<i>Ruzzese</i>
	<i>Sangiovese</i>
	<i>Sauvignon</i>
	<i>Scimiscià</i>
	<i>Syrah</i>
	<i>Trebbiano toscano</i>
	<i>Vermentino</i>



SCHEDE VITIGNI



Bibliografia

PESENTI BARILI B., PANTERA A. (2002) – I vitigni liguri maggiori. *Quaderni di Agricoltura, Regione Liguria*.

CALO' A., SCIENZA A., COSTACURTA A., MOLINA M. (2001) – Vitigni d'Italia. *Calderini Edagricole*.

AA.VV. - 2nde Edition de la liste des descripteurs OIV pour les variétés et espèces de Vitis.

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE, Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano (1988) - Catalogo Nazionale delle Varietà di Viti - *Conegliano (Treviso)*.

REGIONE LIGURIA, Servizio Assistenza Tecnica e Sperimentazione in Agricoltura (1992) - Orientamenti per la Vitivinicoltura Ligure da una sperimentazione pluriennale - *Regione Liguria*.

DALMASSO G., EYNARD I. (1979) - Viticoltura Moderna, manuale pratico - *Edizione Hoepli, Milano*.

FREGONI M. (1998) - Viticoltura di Qualità - *Edizioni L'Informatore Agrario s. r. l., Verona*.

CARLONE R. (1964) - Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volumi I, II, III, IV. *M.A.F. (Ministero Agricoltura e Foreste)*.



Sitografia

Siti internet di riferimento

Immagini legenda (*apertura apice germoglio, forma foglia, apertura seno peziolare, forma acino*) tratte da <http://www.oiv.int>

Per scaricare il Manuale OIV (*Liste des descripteurs OIV pour les variétés et espèces de Vitis (2ème édition)*) <http://www.oiv.int/oiv/info/frplublicationoiv#desc>

Qualche cenno di ampelografia	pag. 3
Glossarietto	pag. 7
Legenda	pag. 9
I vitigni	pag. 13
Schede vitigni	pag. 15
- <i>Albana</i>	pag. 17
- <i>Albarola</i>	pag. 19
- <i>Albarossa</i>	pag. 21
- <i>Barbera</i>	pag. 23
- <i>Bianchetta genovese</i>	pag. 25
- <i>Bosco</i>	pag. 27
- <i>Cabernet Franc</i>	pag. 29
- <i>Cabernet Sauvignon</i>	pag. 31
- <i>Canaiolo</i>	pag. 33
- <i>Ciliegiolo</i>	pag. 35
- <i>Granaccia (Alicante)</i>	pag. 37
- <i>Greco</i>	pag. 39
- <i>Lumassina</i>	pag. 41
- <i>Malvasia bianca lunga</i>	pag. 43
- <i>Massaretta (Barsaglina)</i>	pag. 45
- <i>Merlot</i>	pag. 47
- <i>Moscato bianco</i>	pag. 49
- <i>Ormeasco (Dolcetto)</i>	pag. 51
- <i>Pigato</i>	pag. 53
- <i>Pollera</i>	pag. 55
- <i>Rollo</i>	pag. 57
- <i>Rossese</i>	pag. 59
- <i>Rossese bianco</i>	pag. 61
- <i>Ruzzese</i>	pag. 63
- <i>Sangiovese</i>	pag. 65
- <i>Sauvignon</i>	pag. 67
- <i>Scimiscià</i>	pag. 69
- <i>Syrah</i>	pag. 71
- <i>Trebbiano toscano</i>	pag. 73
- <i>Vermentino</i>	pag. 75
Bibliografia e Sitografia	pag. 77
Indice	Pag. 79



REGIONE LIGURIA

o schede ampelografiche

onia Pantera

ervisione schede e testi; coordinamento editoriale

rice Pesenti Barili

ordinamento generale

co Capurro

fica

nzo Sassi

**esto volume è stato prodotto da REGIONE LIGURIA – Dipartimento Agricoltura
Settore Servizi alle Imprese Agricole**

Dirigente Dott. Maurizio Carmisciano

one Liguria ringrazia i tecnici del Programma Regionale Vite Diego Passaniti, Claudio Merlini e Lorenzo Calca

ito ringraziamento ad Anna Schneider e Franco Mannini per il loro importante contributo apportato negli anni a

o del germoplasma viticolo ligure nell'ambito del Progetto Regionale "Sviluppo e Qualità della Viticoltura Ligu

rafie sono di proprietà della Regione Liguria