







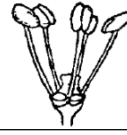


### 83. SCHEDA DESCRITTIVA MORFOLOGICA PER *Vitis vinifera* L.

#### DESCRITTORI MORFOLOGICI

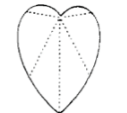
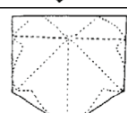
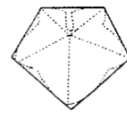
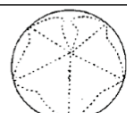
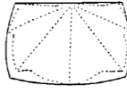

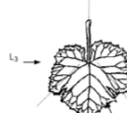
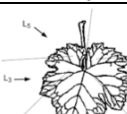

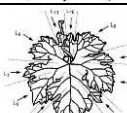
I descrittori “prioritari”, ovvero quelli ritenuti tali dalla comunità internazionale, sono indicati con la lettera “P”. Con la sigla **GIBA** sono indicati i descrittori raccomandati dal Gruppo di Lavoro Biodiversità in Agricoltura. Tutti i descrittori “prioritari” sono anche stati siglati come **GIBA**.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






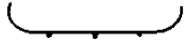


● **GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.** Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura inseriti su tralci o speroni di un anno.

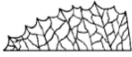





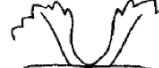


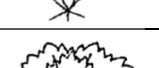



CODICE OIV UPOV Bioversity	DESCRITTORE <i>P</i> = descrittore prioritario <b>GIBA</b> = descrittore raccomandato dal GIBA <i>A</i> = descrittore accessorio	CULTIVAR DI RIFERIMENTO	LIVELLO DI ESPRESSIONE
001 3 6.1.1.	<b>Giovane germoglio: apertura dell'apice (P, GIBA)</b>		
	 Chiuso	<i>Vitis riparia</i>	1
	 Semi-aperto	Kober 5BB, S.O.4	3
	 Completamente aperto	<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>	5
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
	Bassa	Riesling B.	3
	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
	Media	Cabernet Sauvignon N.	5
	Elevata	Traminer aromatico Rs., Malvasia bianca lunga B.	7
	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
	Verde e rosso	Moscato bianco B., Primitivo N., Montepulciano N.	2
	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
	Verde e rosso	Riesling B., Carignan N, Montepulciano N.	2
	Rosso	Mourvèdre N	3
016 16 6.1.14	<b>Germoglio: numero di viticci consecutivi (P, GIBA)</b>		
	 2 o meno	<i>Vitis vinifera</i>	1
	 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
	Giallo	Furmint B., Carignan N, Barbera N.	2
	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
	Media	Merlot N., Riesling B.,	5
	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
	 Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	Chasselas dorato B.	3
	 Stami riflessi o molto corti e gineceo completamente sviluppato	Picolit B., Lambrusco di Sorbara N., Ohañez B., Kober 5 BB	4



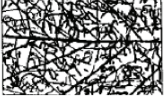
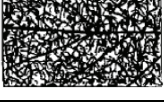
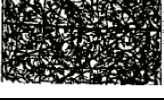


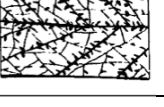
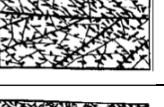
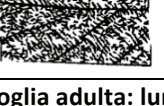
● **FOGLIA ADULTA.** Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate nel terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.






CODICE OIV UPOV Bioversity	DESCRITTORE <i>P</i> = descrittore prioritario <i>GIBA</i> = descrittore raccomandato dal <i>GIBA</i> <i>A</i> = descrittore accessorio	CULTIVAR DI RIFERIMENTO	LIVELLO DI ESPRESIONE 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	
	Medio	Cabernet Sauvignon N., Barbera N., Moscato bianco B.	5	
	Grande	Carignan N, Merlot N., Trebbiano toscano B.	7	
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	
	 Pentagonale	Cabernet franc N., Barbera N.	3	
	 Orbicolare	Cabernet Sauvignon N., Riesling B., Traminer aromatico Rs., Sauvignon B.	4	
 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	
	 Cinque	Riesling B., Barbera N., Chasselas dorato B.	3	
	 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>			
	Assente	Regina B., Grenache N., Isabella N., Sauvignon B., Aglianico N.	1	
	Solo al punto peziolare	Zibibbo B.	2	
	Fino alla 1 <sup>a</sup> biforcazione	Palomino fino B., Primitivo N., Riesling B.	3	
	Fino alla 2 <sup>a</sup> biforcazione	Traminer aromatico Rs.	4	
	Oltre la 2 <sup>a</sup> 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
		Medie	Trebbiano toscano B., Merlot N., Aglianico N., Müller Thurgau B.	5
		Forti	Carignan N	7
		Molto forti	Villard Noir N	9
073	<b>Foglia adulta: ondulazione del lembo tra le nervature principali o secondarie</b>			
		Assente	Grenache N.	1
		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>			
		Piano	Gamay N., Cabernet Sauvignon N.	1
		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	
	Media	Sémillon B., Barbera N., Sauvignon B.	5	
	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
		Misto tra entrambi i lati rettilinei (2) ed entrambi convessi (3)	Cabernet franc N., Furmint B.	5
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
		Corti	Marsanne B., Sylvaner verde B., Traminer aromatico Rs.	3
		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
		Aperto	Merlot N., Sangiovese N.	3
		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., Cilieggiolo N.	1
		A parentesi graffa	140 Ruggeri, Pinots, Uva rara N., Dolcetto N.	2
		A V	Gamay N., Moscato bianco B., Vernaccia di S. Gimignano B., Aramon N	3






081-1 / 6.1.31	<b>Foglia adulta: denti nel seno peziolare</b>			
		Assenti	Chasselas dorato B.	1
		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>			
		Non delimitata	Chasselas dorato B., Barbera N., Sangiovese N.	1
		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>			
		Aperti	Folle blanche B, Ancellotta N., Canaiolo nero N., Dolcetto N.	1
		Chiusi	Chasselas dorato B., Sangiovese N.	2
		Leggermente sovrapposti	Cabernet Sauvignon N., Barbera N., Merlot N., Aglianico N.	3
		Molto sovrapposti	Clairette B	4
		Assenza del seno	<i>Vitis riparia</i> , Melon B	5
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
		A V	<i>Vitis riparia</i> , Franconia N., Marzemino N.; Refosco dal peduncolo rosso N., Malvasia istriana B.	3
083-2	<b>Foglia adulta: presenza di denti nei seni laterali superiori (GIBA)</b>			
		Assenti	Chasselas dorato B., Chardonnay B.	1
		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
		Media	Cabernet Sauvignon N., Merlot N., Trebbiano toscano B.	5
		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>			
		Nulla o molto bassa	Chardonnay B., Grenache N., Sultanina bianca B.	1
		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
		Leggermente più corto	Garganega B., Montepulciano N.	3
		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>			
		Assente o molto poco profondo	Rupestris du Lot	1
		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.

<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 DI ESPRESSIONE</b>
202  7.1.5	<b>Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)</b>		
	Molto corto ( $\leq 80$ mm)	Kober 5 BB	1
	Corto (circa 120 mm)	Traminer aromatico Rs., Meunier N., Manzoni bianco B.	3
	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
	 Compatto	Barbera N., Sauvignon B., Pinots, Moscato bianco B.	7
	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
	Corto (circa 50 mm)	Traminer aromatico Rs., Sauvignon B., Pinots, Primitivo N.	3
	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
	 Conico	Schiava grossa N., Merlot N., Grenache N., Dolcetto N.	2
	 A imbuto	Trebbiano toscano B., Malvasia bianca lunga B.	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  DI ESPRES-  SIONE</b>	
209	<b>Grappolo: numero di ali del grappolo principale (A)</b>			
		Assenti	Kober 5 BB	1
		1-2 ali	Chardonnay B., Vermentino B., Barbera B.	2
		3-4 ali	Verdicchio B., Merlot N., Nebbiolo N.	3
		5-6 ali	Trebiano 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.

<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 DI ESPRESSIONE</b>	
223 40 6.2.6	<b>Acino: forma (P, GIBA)</b>			
		Sferoidale schiacciato ai poli	Riesling B.	1
		Sferoidale	Chasselas dorato B., Trebbiano toscano B.	2
		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
		Rosso scuro violetto	Cardinal Rg.	5
	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
		Media	Chasselas dorato B.	5
		Elevata	Cabernet Sauvignon N.	7
	Molto elevata		9	
231 44 6.2.9	<b>Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa (GIBA)</b>			
		Nulla o molto debole	Pinot nero N., Barbera N., Sangiovese N.	1
	Debole	Gamay de Bouze N,	3	

<b>CODICE</b> OIV UPOV Bioversity	<b>DESCRITTORE</b> <i>P = descrittore prioritario</i> <b>GIBA = descrittore raccomandato dal GIBA</b> <i>A = descrittore accessorio</i>	<b>CULTIVAR DI RIFERIMENTO</b>	<b>LIVELLO DI ESPRES- 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>		
	Molle	Pinot nero N., Riesling B.	1
	Leggermente soda	Italia B., Regina B.	2
	Molto soda	Sultanina B.	3
236 47 6.2.12	<b>Acino: sapore particolare (GIBA)</b>		
	Nessuno	Trebbiano toscano B.	1
	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
	Completo	Riesling B., Barbera N.	3