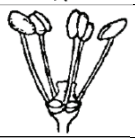
83. SCHEDA DESCRITTIVA MORFOLOGICA PER *Vitis vinifera* L. Pansale

DESCRITTORI MORFOLOGICI

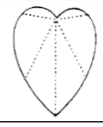
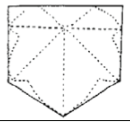
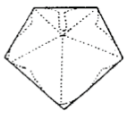
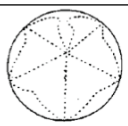
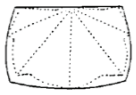
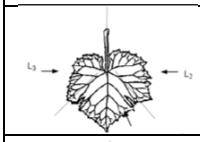
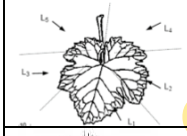
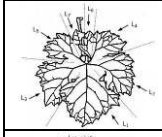
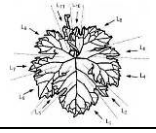
I descrittori "prioritari", ovvero quelli ritenuti tali dalla comunità internazionale, sono indicati con la lettera "**P**". Con la sigla **GIBA** sono indicati i descrittori raccomandati dal Gruppo di Lavoro Biodiversità in Agricoltura. Tutti i descrittori "prioritari" sono anche stati siglati come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

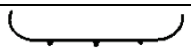
- **GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.** *Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura inseriti su tralci o speroni di un anno.*

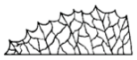
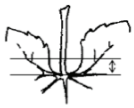
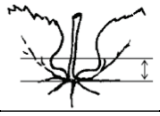
CODICE OIV UPOV Bioversity	**DESCRITTORE** ***P*** *= descrittore prioritario* ***GIBA*** *= descrittore raccomandato dal GIBA* ***A*** *= descrittore accessorio*		**CULTIVAR DI RIFERIMENTO**	**LIVELLO DI ESPRESSIONE**
001 3 6.1.1.	**Giovane germoglio: apertura dell'apice (P, GIBA)**			
		Chiuso	*Vitis riparia*	1
		Semi-aperto	Kober 5BB, S.O.4	3
		Completamente aperto	*Vitis vinifera*, *Vitis Berlandieri*	5
003 5 6.1.2	**Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice (A)**			
		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	*Vitis aestivalis*	9
004 4 6.1.3	**Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice (P, GIBA)**			
		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	**Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi**			
		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

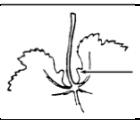
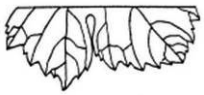
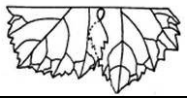
008 12 6.1.7	**Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi**		
	Verde	Sauvignon B., Grenache N., Regina B.	1
	Verde e rosso	Riesling B., Carignan N, Montepulciano N.	2
	Rosso	Mourvèdre N	3
016 16 6.1.14	**Germoglio: numero di viticci consecutivi (P, GlBA)**		
	 2 o meno	*Vitis vinifera*	1
	 3 o oltre	*Vitis labrusca, Vitis Coignetiae*	2
051 7 6.1.16	**Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4ª foglia) (P, GlBA)**		
	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	**Foglia giovane: densità dei peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore del lembo (4ª foglia) (GlBA)**		
	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., *Vitis labrusca*	9
151 18 6.2.1	**Fiore: organi sessuali (GlBA)**		
	 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 reflessi o molto corti e gineceo completamente sviluppato	Picolit B., Lambrusco di Sorbara N., Ohañez B., Kober 5 BB	4

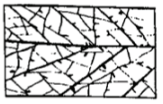
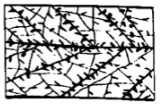
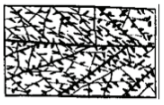
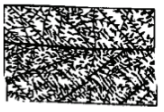
FOGLIA ADULTA. *Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate nel terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.*

CODICE OIV UPOV Bioversity	DESCRITTORE ***P** = descrittore prioritario* ***GIBA** = descrittore raccomandato dal GIBA* ***A** = descrittore accessorio*		CULTIVAR DI RIFERIMENTO	LIVELLO DI ESPRESSIONE
065 19 6.1.21	**Foglia adulta: dimensione del lembo**			
		Molto piccolo	*Vitis rupestris*	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	*Vitis Coignetiae*, Emperor N.	9
067 20 6.1.22	**Foglia adulta: forma del lembo (P, GIBA)**			
		Cordiforme	*Vitis cordifolia*, 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	**Foglia adulta: numero dei lobi (P, GIBA)**			
		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	**Foglia adulta: distribuzione della pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore del lembo (P, GlBA)**			
		Assente	Regina B., Grenache N., Isabella N., Sauvignon B., Aglianico N.	1
		Solo al punto peziolare	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	**Foglia adulta: depressioni del lembo**			
		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	**Foglia adulta: ondulazione del lembo tra le nervature principali o secondarie**			
		Assente	Grenache N.	1
		Presente	Malbech N., Terrano N., Lambrusca di Alessandria N., Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM	9
074 21 6.1.25	**Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale**			
		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	**Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo**			
		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	*Vitis amurensis*	9

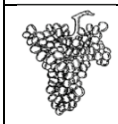
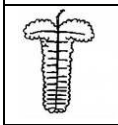
076 30 6.1.27	**Foglia adulta: forma dei denti (P, GIBA)**			
		Entrambi i lati concavi	*Vitis aestivalis*	1
		Entrambi i lati rettilinei	Müller Thurgau B., Nebbiolo N., Chardonnay B., Moscato bianco B.	2
		Entrambi i lati convessi	Sauvignon B., Sylvaner verde B., Barbera N., Cabernet Sauvignon N.	3
		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	**Foglia adulta: altezza dei denti in rapporto alla loro base**			
		Molto corti	*Vitis aestivalis*, 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	*Vitis solonis*	9
079 26 (23) 6.1.30	**Foglia adulta: grado di apertura/sovrapposizione dei bordi del seno peziolare (P, GIBA)**			
		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	**Foglia adulta: forma della base del seno peziolare (GIBA)**			
		A U	Grenache N., Merlot N., Ciliegiolo 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	**Foglia adulta: denti nel seno peziolare**			
		Assenti	Chasselas dorato B.	1
		Presenti	Bombino B., Cabernet franc N., Trebbiano toscano B.	9
081-2 27 6.1.32	**Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura (P, GlBA)**			
		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	**Foglia adulta: grado di apertura/sovrapposizione dei seni laterali superiori (A)**			
		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	*Vitis riparia*, Melon B	5
083-1	**Foglia adulta: forma della base dei seni laterali superiori (A)**			
		A U	Cabernet Sauvignon N., Ancellotta N., Nebbiolo N.	1
		A parentesi graffa	Chasselas dorato B., Cinsaut N, Croatina N.	2
		A V	*Vitis riparia,* Franconia N., Marzemino N.; Refosco dal peduncolo rosso N., Malvasia istriana B.	3
083-2	**Foglia adulta: presenza di denti nei seni laterali superiori (GlBA)**			
		Assenti	Chasselas dorato B., Chardonnay B.	1
		Presenti	Cabernet franc N., Nebbiolo N., Aglianico N.	9

084 32 6.1.35	**Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo (P, GIBA)**			
		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	**Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo (P, GIBA)**			
		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	*Vitis cinerea*, Uva rara N.	9
093 34 6.1.40	**Foglia adulta: lunghezza del picciolo in rapporto alla lunghezza della nervatura mediana (A)**			
		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	**Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori**			
		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.*

CODICE OIV UPOV Bioversity	DESCRITTORE ***P** = descrittore prioritario* ***GIBA** = descrittore raccomandato dal GIBA* ***A** = descrittore accessorio*	CULTIVAR DI RIFERIMENTO	LIVELLO DI ESPRES-SIONE
202 7.1.5	**Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)**		
	Molto corto (≤ 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 (≥ 240 mm)	Albana B.	9
204 37 6.2.3	**Grappolo: compattezza**		
	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	**Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale**		
	Molto corto (≤ 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 (≥ 110 mm)	Freisa N.	9
208	**Grappolo: forma (GIBA)**		
	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

CODICE OIV UPOV Bioversity	**DESCRITTORE** ***P*** *= descrittore prioritario* ***GIBA*** *= descrittore raccomandato dal GIBA* ***A*** *= descrittore accessorio*	**CULTIVAR DI RIFERIMENTO**	**LIVELLO DI ESPRES-SIONE**
209	**Grappolo: numero di ali del grappolo principale (A)**		
	 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	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 ***P*** *= descrittore prioritario* ***GIBA*** *= descrittore raccomandato dal GIBA* ***A*** *= descrittore accessorio*	CULTIVAR DI RIFERIMENTO	LIVELLO DI ESPRES-SIONE
223 40 6.2.6	**Acino: forma (P, GIBA)**		
	 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
	 Troncovoidale	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	**Acino: colore della buccia (P, GIBA)**		
	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	**Acino: quantità di pruina (A)**		
	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	**Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa (GIBA)**		
	Nulla o molto debole	Pinot nero N., Barbera N., Sangiovese N.	1
	Debole	Gamay de Bouze N,	3

CODICE OIV UPOV Bioversity	**DESCRITTORE** ***P*** *= descrittore prioritario* ***GlBA*** *= descrittore raccomandato dal GlBA* ***A*** *= descrittore accessorio*	**CULTIVAR DI RIFERIMENTO**	**LIVELLO DI ESPRES-SIONE**
	Media	Gamay de Chaudenay N	5
	Elevata	Alicante Bouschet N., Gamay Fréaux N	7
	Molto elevata		9
235 45 6.2.11	**Acino: consistenza della polpa (A)**		
	Molle	Pinot nero N., Riesling B.	1
	Leggermente soda	Italia B., Regina B.	2
	Molto soda	Sultanina B.	3
236 47 6.2.12	**Acino: sapore particolare (GlBA)**		
	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	**Acino: sviluppo dei vinaccioli (GlBA)**		
	Nessuno	Corinto nero N.	1
	Incompleto	Sultanina bianca B.	2
	Completo	Riesling B., Barbera N.	3