

INDICE

AGLIANICO.....	3	CODA DI VOLPE.....	13	LAMBRUSCO	
ALBANA	3	COLORINO.....	14	MAESTRI.....	24
ALEATICO	3	CORTESE.....	14	LAMBRUSCO MARANI	
ANCELOTTA	4	CORVINA.....	14	24
ANSONICA	4	CROATINA	15	LAMBRUSCO	
ARNEÌS	4	DOLCETTO	15	SALAMMO	25
ASPRINIO.....	5	ENANTIO	15	LAMBRUSCO	
BARBERA.....	5	ERBALUCE.....	16	VIADANESE.....	25
BELLONE.....	5	FALAGHINA	16	MACERATINO	25
BIANCAME	6	FAVORITA	16	MALVASIA BIANCA	
BIANCO D’ALESSANO	6	FIANO	17	LUNGA.....	26
BIANCOLELLA.....	6	FORASTERA	17	MALVASIA DEL LAZIO	
BLANC DE MORGEX ..	7	FRANCONIA	17	26
BOMBINO BIANCO	7	FRAPPATO	18	MALVASIA DI CANDIA	
BOMBINO NERO	7	FREISA	18	AROMATICA.....	26
BONARDA	8	GAGLIOPPO	18	MALVASIA DI	
BOSCO	8	GAMAY	19	CASORZO	27
BOVALE	8	GARGANEGA	19	MALVASIA DI	
BRACHETTO.....	9	GIRO`	19	CASTELNUOVO DON	
CABERNET FRANC	9	GRECANICO	20	BOSCO	27
CABERNET		GRECHETTO	20	MALVASIA DI LIPARI	
SAUVIGNON.....	9	GRECO	20	27
CALABRESE.....	10	GRECO NERO.....	21	MALVASIA DI	
CANAILOLO NERO.....	10	GRIGNOLINO.....	21	SARDEGNA.....	28
CANNONAU	10	GRILLO.....	21	MALVASIA DI	
CARIGNANO	11	GUARNACCIA	22	SCHIERANO	28
CARRICANTE	11	IMPIGNO	22	MALVASIA ISTRIANA	
CATARRATTO BIANCO		INCROCIO MANZONI		28
COMUNE	11	2.15.....	22	MALVASIA NERA DI	
CATARRATTO BIANCO		INCROCIO TERZI N. I		BRINDISI.....	29
LUCIDO	12	23	MANZONI BIANCO ...	29
CESANESE COMUNE	12	LAGREIN	23	MARZEMINO	29
CESANESE D’AFFILE	12	LAMBRUSCO DI		MERLOT	30
CHARDONNAY	13	SORBARA	23	MOLINARA.....	30
CILIEGIOLO	13	LAMBRUSCO		MONICA	30
		GRASPAROSSA	24	MONTEPULCIANO....	31
				MONTONICO BIANCO	
				31
				MONTÙ	31

MOSCATO BIANCO... 32	PRUGNOLO GENTILE (SANGIOVESE GROSSO).....41	TRAMINER AROMATICO..... 50
MOSCATO GIALLO... 32	RABOSO PIAVE41	TREBBIANO DI SOAVE 51
MÜLLER THURGAU . 32	RABOSO VERONESE .42	TREBBIANO GIALLO 51
NASCO 33	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO.42	TREBBIANO ROMAGNOLO..... 51
NEBBIOLO 33	RIBOLLA GIALLA.....42	TREBBIANO TOSCANO 52
NEGRARA 33	RIESLÌNG43	UVA DI TROIA 52
NEGRO AMARO 34	RIESLING ITALICO...43	UVA RARA 52
NERELLO CAPPuccio 34	RONDINELLA.....43	VELTLINER..... 53
NERELLO MASCALESE 34	ROSSESE.....44	VERDECA 53
NOSIOLA..... 35	ROSSIGNOLA44	VERDICCHIO BIANCO 53
NURAGUS 35	RUCHE`44	VERDISO 54
ORTRUGO..... 35	SAGRANTINO.....45	VERDUZZO FRIULANO 54
OTTAVIANELLO..... 36	SANGIOVESE.....45	VERMENTINO 54
PAMPANUTO 36	SAUVIGNON45	VERNACCIA DI ORISTANO 55
PASCALE DI CAGLIARI 36	SCHIAVA GENTILE ...46	VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 55
PECORINO..... 37	SCHIAVA GRIGIA46	VERNACCIA DI SERRAPETRONA 55
PERRICONE 37	SCHIAVA GROSSA46	VESPAIOLA 56
PETIT ROUGE..... 37	SCHIOPPETTINO47	VESPOLINA 56
PICOLIT 38	SÉMILLON47	VIEN DE NUS..... 56
PIEDIROSSO..... 38	SUSUMANIELLO47	ZIBIBBO 57
PIGATO 38	SYLVANER VERDE...48	
PIGNOLETTO 39	SYRAH.....48	
PINOT BIANCO..... 39	TAZZELENICHE48	
PINOT GRIGIO 39	TEROLDEGO49	
PINOT NERO 40	TERRANO.....49	
PRIÉ BLANC..... 40	TOCAI FRIULANO49	
PRIMITIVO..... 40	TOCAI ROSSO50	
PROSECCO 41	TORBATO..... 50	

AGLIANICO

Sinonimi:

aglianicone, guanico, gesualdo, uva aglianica, ellenico, uva nera. Cloni diversi: femmina, mascolino, san severino, zerpuloso.

Cenni Storici:

coltivato soprattutto in Campania e in Basilicata, ma anche in Puglia e Molise, originario della Magna Grecia da tempi antichissimi, deve il suo nome alla volgarizzazione del termine Ellenikon in hellenico, di qui in hellanico ed infine in aglianico.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Basilicata, in Campania e, in parte, anche in Puglia e Molise.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, pentalobata, pagina superiore glabra, opaca, colore verde cupo. Grappolo di media grandezza, abbastanza compatto, non sempre alato, cilindrico o conico- Acino sferoide, con buccia resistente, di colore blu intenso e ricca di pruina.

Vigoria: buona.

Produttività: piuttosto abbondante.

Maturazione: tardiva, dal 15 ottobre al 10 novembre.

ALBANA

Sinonimi:

albana della Forcella, albana del riminese, greco, greco di Ancona. Individuati venti cloni diversi, cinque dei quali hanno ottenuto il riconoscimento ufficiale: albana gentile di Bertinoro, albana della Serra, albana della Compadrona, albana della Bagarona ed albana della Gaiana.

Cenni Storici:

le origini sono talmente antiche che non è facile distinguere la storia dalla leggenda. Le prime notizie documentabili risalgono al 1200: è stato citato da Pier de' Crescenzi (1303) ed i suoi pregi sono stati sottolineati nel 1654 dal Tanara, che già distingueva il vitigno in diversi tipi. La sua coltivazione riguarda soprattutto la Romagna: altrove i vari tentativi di diffusione hanno sempre dato scarsi risultati.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto nelle zone collinari della Romagna, mentre altrove diversi tentativi di coltivazione hanno dato scarsi risultati.

Caratteristiche:

foglia grande, pentagonale, tri-pentalobata, lobi marcati, pagina superiore di colore verde scuro, bollosa. Grappolo grosso, di lunghezza variabile, generalmente cilindrico, ma anche conico o diindrico-conico, compatto, mediamente spargolo o spargolo, semplice od alato. Acino di media grandezza, sferoide, buccia spessa, poco consistente, di colore giallo verdognolo, tendente all'ambrato, pruinosa.

Vigoria: notevole.

Produttività: buona e costante.

Maturazione: ultima decade di settembre.

ALEATICO

Sinonimi:

aleatico di Portoferraio, leatico, aliatico, aleatico nero della Toscana, aleatico nero di Firenze, aleatico gentile, liatico.

Cenni Storici:

vitigno già citato da Pier de' Crescenzi (1303). Esistono discordanze sulla sua origine: c'è chi lo ritiene originario della Grecia a differenza di altri che lo ritengono toscano e probabilmente ottenuto da una mutazione del moscato nero.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Toscana, in modo particolare nell'isola d'Elba, nell'alto Lazio, in Puglia, e solo marginalmente in altre zone.

Caratteristiche:

foglia grande pentagonale e orbicolare, trilobata, pagina superiore glabra, di colore verde cupo. Grappolo piccolo, spargolo, allungato, con un'ala. Acino medio, discoide, a forma molto irregolare, buccia di colore blu-vermiglio, trasparente, molto pruinosa.

Vigoria: medio-buona.

Produttività: media e costante.

Maturazione: dal 20 al 30 settembre.

ANCELOTTA

Sinonimi:

ancelotta di Messenzatico, lancellotta.

Cenni Storici:

di origine incerta. Si deve la sua denominazione al nome della famiglia Lancellotti o Lancillotto e non alla forma lanceolata della foglia. Appartiene alla famiglia dei lambruschi, ma è ritenuto di livello superiore.

Zone di coltivazione:

è prevalentemente diffuso in provincia di Reggio Emilia, ma viene coltivato anche nelle province vicine, mentre è raro in altre regioni, anche settentrionali.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, pentalobata, pagina superiore verde chiaro opaco. Grappolo medio, piramidale, alato, solitamente spargolo. Acino piccolo sferoide, con buccia blu-nero, pruinosa, spessa e consistente.

Vigoria: elevata.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: prima e seconda decade di ottobre.

ANSONICA

Sinonimi:

inzolia, ansòria, insolia, nzolia, insora, anzonica, zolia bianca, insedia.

Cenni Storici:

con molta probabilità l'origine del vitigno è siciliana, da dove poi si è propagato nelle altre isole e nelle regioni meridionali.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto in Sicilia, limitatamente in Toscana.

Caratteristiche:

foglia pentagonale di grandezza medio-grande, pentalobata, con pagina superiore ed inferiore glabra, di colore verde chiaro. Grappolo piuttosto grande, spargolo, tronco piramidale, con una o due ali. Acino medio-grosso, ellissoide, di forma regolare, buccia colore giallo oro od ambrato, pruinosa.

Vigoria: molto buona.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: seconda epoca, prima quindicina di settembre.

ARNEÌS

Sinonimi:

bianchetto o bianchetta d'Alba, nebbiolo bianco.

Cenni Storici:

citato nel 1877 dal Rovasenda. Di origine sconosciuta è coltivato soprattutto alla sinistra del fiume Tanaro, nella zona del Roero, in provincia di Cuneo.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto in provincia di Cuneo, sulla sinistra del fiume Tanaro, nella zona del Roero.

Caratteristiche:

foglia medio-grande a forma orbicolare-pentagonale, trilobata, pagina superiore glabra, di colore verde cupo, opaca. Grappolo medio e molto compatto, cilindrico-piramidale, spesso alato. Acini di media grandezza, a forma sferoidale, irregolari, con buccia di colore bianco-giallo-verdastro, abbastanza consistente e spessa, ricoperta di pruina.

Vigoria: molto buona, ben superiore alla media.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: terza decade di settembre.

ASPRINIO

Sinonimi:

olivese, ragusano, ragusano bianco, asprino, uva asprina.

Cenni Storici:

coltivato soprattutto nella provincia di Caserta, è un vitigno molto antico che si ritiene abbia avuto origine da derivazioni del vitigno pinot o greco.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto nella provincia di Caserta, dove dà ottimi risultati soprattutto se coltivato ad alberata.

Caratteristiche:

foglia medio-piccola, pentalobata, pagina superiore glabra, colore verde chiaro. Grappolo di media grandezza, compatto, allungato e conico, con o senza ali. Acino sferoide, medio-grande con buccia colore grigio-verdastro, ricoperta abbondantemente di pruina.

Vigoria: molto buona, soprattutto se coltivato ad "alberata".

Produttività: abbondante.

Maturazione: fine settembre, primi di ottobre.

BARBERA

Sinonimi:

barbera grossa, barbera fina, barbera nera, barbera forte, barbera d'Asti, barbera nostrana, barbera a raspo verde, barbera a raspo rosso, barberone, barbera dolce.

Cenni Storici:

benché non esistano notizie che vanno più in là della fine del settecento, si usa far risalire l'origine del barbera al periodo del già Marchesato e successivamente Ducato del Monferrato in Piemonte. Vitigno largamente coltivato in Italia e anche all'estero, trova tuttavia la sua massima diffusione e tipicità in Piemonte e particolarmente nell'Albese e nel Monferrato.

Zone di coltivazione:

la sua origine viene fatta risalire al periodo del Marchesato e, successivamente, del Ducato del Monferrato in Piemonte, ma non esistono notizie certe più in là della fine del '700.

Caratteristiche:

foglia di grandezza media, pentagonale, pentalobata. Grappolo di grandezza media, per lo più piramidale, ma anche cilindrico. Acino medio, ellissoide, regolare; buccia di colore blu intenso, molto pruinosa.

Vigoria: media e regolare.

Produttività: è considerata una delle più costanti e relativamente abbondante.

Maturazione: terza epoca. Per lo più ai primi di ottobre.

BELLONE

Sinonimi:

cacchione, bello cacchione, pacioccione, arciprete, pampanaro, albanese, bellobuono, pantrastico, uva pane, uva pantastico, zinnavacca.

Cenni Storici:

già conosciuto al tempo dei romani. Citato da Plinio come "tutto sugo e mosto". Principalmente diffuso in provincia di Roma.

Zone di coltivazione:

è diffuso in provincia di Roma, ma viene coltivato anche in altre regioni del centro Italia.

Caratteristiche:

foglia grande, pentagonale, pentalobata, pagina superiore glabra, verde carico. Grappolo piuttosto grande, cilindrico, talvolta provvisto di un'ala, semiserrato o serrato. Acino di media grandezza, sub-rotondo a buccia spessa, di colore giallastro, con screziature marroni, mediamente pruinosa.

Vigoria: molto elevata.

Produttività: abbondante ma altalenante.

Maturazione: prima e seconda decade di ottobre.

BIANCAME

Sinonimi:

bianchello, uva bianca, balsamina bianca, greco bianco, morbidella, biancone, biancuccio, greco, greco bianchello, greco bianco, biacuccio.

Cenni Storici:

di origine incerta, anche se diversi studiosi sono propensi ad individuarla in uno dei doni del vecchio vitigno greco. Molto simile anche al trebbiano toscano, con il quale spesso viene confuso.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto in Romagna, in particolare nel riminese, e nelle Marche, principalmente in provincia di Pesaro-Urbino.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza o quasi grande, pentagonale, pentalobata, pagina superiore glabra, di colore verde chiaro. Grappolo abbastanza grande, compatto, cilindrico-conico, in alcuni casi piramidale e spesso alato. Acino di media grossezza, rotondo, con buccia sottile di colore giallo, con macchie marroni.

Vigoria: ottima.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: terza o quarta epoca. Primi venti giorni di ottobre.

BIANCO D'ALESSANO

Sinonimi:

bianco di Lessame, verdurino, acchiappalmento.

Cenni Storici:

vitigno pugliese antichissimo: sembrerebbe originario del basso Salento, poi diffuso nella zona della Murgia dei trulli e nelle adiacenti valli.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Puglia, nella zona della Murgia, dei trulli e nelle valli adiacenti.

Caratteristiche:

foglia medio-grande, orbicolare, tri-pentalobata, pagina superiore glabra, colore verde cupo. Grappolo cilindro-conico, semplice od alato, piuttosto compatto. Acini di media grossezza, sferoidi, buccia spessa, pruinosa, di colore giallo.

Vigoria: mediamente vigoroso.

Produttività: nelle zone classiche, buona e costante.

Maturazione: fine settembre, prima decade di ottobre.

BIANCOLELLA

Sinonimi:

jancolella, janculillo, petit bianche.

Cenni Storici:

vitigno probabilmente originario della Corsica, è ora diffuso in Campania soprattutto nei terreni di origine vulcanica e precisamente nelle isole d'Ischia, di Capri e di Procida.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Campania, soprattutto nei terreni di origine vulcanica e, in particolare, nelle isole di Ischia, Capri e Procida.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, orbicolare, tri-pentalobata. Grappolo quasi cilindrico o piramidale, di media grandezza, con la presenza di qualche aletta corta. Acino medio, sferoide, con buccia tenera, colore verde paglierino, pruinosa.

Vigoria: notevole.

Produttività: molto scarsa.

Maturazione: terza epoca, prima quindicina di ottobre.

BLANC DE MORGEX

Sinonimi:

blanc de Valdigne, blanc de la Salle.

Cenni Storici:

incerta la sua origine, anche se si è propensi ad individuare la sua venuta dal vicino Vallese. Ritenuto attualmente autocotono della Valle d'Aosta, le prime notizie documentate risalgono al 1838. tra i pochi vitigni non intaccati dalla fillosse-
ra.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Valle d'Aosta.

Caratteristiche:

foglia a grandezza medio-piccola, pentalobata, pagina superiore di colore verde chiaro. Grappolo di media grandezza, abbastanza serrato, a forma cilindrico- conica, quasi sempre con un'ala. Acino medio, rotondo, con buccia sottile, di colore giallo paglierino intenso, lucida e leggermente pruinosa. Il vitigno è molto resistente al freddo ed alle avversità climatiche e si è ben adattato a notevoli altezze, anche oltre i 1000 metri s.l.m.. Questa prerogativa è dovuta ad un ciclo vegetativo molto breve.

Vigoria: media.

Produttività: buona ma incostante.

Maturazione: prima epoca, fine agosto, primi settembre.

BOMBINO BIANCO

Sinonimi:

bonvino, campolese, straccia cambiale, trebbiano di Teramo, trebbiano d'Abruzzo e uva castellana.

Cenni Storici:

di origine incerta, anche se si pensa provenga dalla Spagna. Caratteristiche: foglia di media grandezza, tri-pentalobata, pagina superiore glabra, di colore verde chiaro, opaca. Grappolo abbastanza grande, conico o cilindrico-conico, spesso alato e piramidale, semi spargolo. Acino medio-grande, di forma rotonda, con buccia spessa consistente e di colore giallo verdolino, con macchie marroni.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto in provincia di Foggia, nella zona di San Severo, ma anche in altre province pugliesi, come quella di Bari, e in altre regioni adriatiche del centro Italia, dove spesso viene confuso con altre varietà.

Caratteristiche:

abbastanza vigoroso.

Vigoria: abbastanza vigoroso.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: quarta epoca, prima decade di ottobre.

BOMBINO NERO

Sinonimi:

bambino, buon vino.

Cenni Storici:

introdotto in Puglia in epoca imprecisabile ma molto remota.

Zone di coltivazione:

è diffuso principalmente in provincia di Bari.

Caratteristiche:

grandezza media, pentalobata, pagina superiore lucida, glabra, di colore verde cupo. Grappolo grosso, compatto, con due ali. Acini grossi, sferoidi, con buccia spessa, consistente, di colore blu, pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: spesso abbondante e quasi sempre costante.

Maturazione: primi quindici giorni di ottobre.

BONARDA

Sinonimi:

bonarda di Chieri, bonarda di Gattinara, balsamina.

Cenni Storici:

vitigno di origine piemontese; é noto e diffuso fin dal 1700 sui colli torinesi ed in quelli circostanti.

Zone di coltivazione:

è diffuso sulle colline torinesi ed in quelle circostanti.

Caratteristiche:

foglia di grandezza media e grande, orbicolare, tri o pentalobata; pagina superiore glabra, colore verde cupo. Grappolo dal medio al grande, piramidale o conico, alato, mediamente compatto, ma tendente allo spargolo. Acino medio, rotondo, buccia ben pruinosa, spessa, resistente, di colore nero-violaceo.

Vigoria: notevole.

Produttività: costante ed abbastanza abbondante.

Maturazione: verso la seconda epoca.

BOSCO

Sinonimi:

bosco bianco, bosco bianco del genovesato, uva bosco, madea.

Cenni Storici:

sulla sua origine mancano notizie certe, ma dovrebbe essere vitigno autoctono ligure e sarebbe stato coltivato a Riomaggiore, da un certo Bonfiglio che aveva preso i tralci in un bosco dei marchesi Durano a Genova.

Zone di coltivazione:

è diffuso in provincia di La Spezia.

Caratteristiche:

foglia medio-grande, pentagonale, nettamente pentalobata, pagina superiore glabra di colore verde chiaro, opaco. Grappolo di grandezza media, per lo più cilindrico, abbastanza spargolo. Acino medio-grosso, di forma regolare, sferoide tendente all'ellissoide, buccia consistente di colore giallo paglierino che, nelle parti soleggiate diventa giallo-ambrato.

Vigoria: notevole.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: terza epoca, fine settembre.

BOVALE

Sinonimi:

bovaleddu, bovale piticco, muristellu, muristeddu, cardinissia.

Cenni Storici:

introdotto in Sardegna, quasi con certezza, dalla Spagna.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Sardegna.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, pentalobata, in qualche caso trilobata.

Vigoria: media.

Produttività: media.

Maturazione: fine settembre.

BRACHETTO

Sinonimi:

bracchetto.

Cenni Storici:

di origine incerta, si hanno notizie solo di questo secolo. La sua coltivazione è localizzata soprattutto nelle vicinanze di Acqui Terme. Si conoscono due tipi di brachetto: quello del Piemonte, più pregiato e più aromatico, qui trattato e quello di Nizza Marittima.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Piemonte, soprattutto nelle vicinanze di Acqui Terme.

Caratteristiche:

foglia media, tondeggiante, intera o trilobata, pagina superiore glabra, di colore verde cupo. Grappolo di grandezza media, forma varia ma per lo più allungata cilindrico-piramidale, compatto o molto serrato. Acino abbastanza grosso, rotondo; buccia di colore blu scuro.

Vigoria: piuttosto bassa, o moderata.

Produttività: regolare, ma mai abbondante.

Maturazione: seconda epoca, seconda quindicina di settembre.

CABERNET FRANC

Sinonimi:

gros cabernet, cabernet, grosse vidure, caboner, bordo.

Cenni Storici:

: vitigno di origine bordolese e più precisamente della Gironda, oggi molto diffuso in tutto il mondo. Quasi sempre vinificato assieme al cabernet sauvignon e/o merlot.

Zone di coltivazione:

in Italia sono presenti due sottovarietà. La prima, più diffusa in Francia, nel nostro paese è presente nelle province di Brescia e di Frosinone, mentre la seconda, prevalentemente utilizzata in Italia, viene coltivata in particolare nelle Tre Venezie, soprattutto in Friuli-Venezia Giulia e Trentino.

Caratteristiche:

foglia media, pentalobata. Grappolo medio, piramidale, spargolo, alato. Acino di diversa grandezza per la difficoltà di impollinazione, generalmente medio, sferoide, buccia molto resistente, di colore blu-nero, molto pruinosa

Vigoria: notevole

Produttività: abbondante, ma non sempre costante.

Maturazione: dal primo al 15 ottobre.

CABERNET SAUVIGNON

Sinonimi:

cabernè.

Cenni Storici:

vitigno di origine francese e particolarmente del bordolese. Il suo arrivo nel nostro paese, quasi contemporaneamente a quello del cabernet franc, si ritiene sia avvenuto verso il 1820 in provincia di Alessandria. Certamente nel 1870 è coltivato sui Colli Euganei. In Francia il cabernet sauvignon gode di un grandissimo prestigio ed è il più coltivato dei due cabernet, mentre in Italia è meno diffuso, rispetto al cabernet franc, a causa della sua minore produttività. Pur tuttavia in molte zone si sta sempre più diffondendo per il suo carattere erbaceo meno pronunciato e per il vino che si ottiene, generalmente più fine.

Zone di coltivazione:

è largamente diffuso in tutto il mondo e riconosciuto unanimemente come un vitigno di grande prestigio. È coltivato soprattutto nelle regioni nord-orientali, ma si sta sempre più diffondendo in molte altre parti d'Italia, a volte a discapito di alcuni vitigni autoctoni.

Caratteristiche:

foglia media, pentalobata. Grappolo medio-piccolo, oblungo, cilindro-piramidale, con un'ala spesso evidente, un po' compatto. Acino di dimensioni medie, sub-rotondo. Buccia molto resistente, di colore blu-nero, con sfumature violacee, molto pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: media e costante.

Maturazione: dal primo al 15 ottobre.

CALABRESE

Sinonimi:

calabrese nero, nero d'Avola, calabrese d'Avola, calabrese pizzuro.

Cenni Storici:

certa l'origine siciliana. La sua diffusione riguarda soprattutto la Sicilia Orientale (Pachino e Noto) e la Sicilia occidentale (agrigentino, marsalese e palermitano).

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto nella Sicilia orientale (Pachino e Noto) e in quella occidentale (agrigentino, marsalese e palermitano).

Caratteristiche:

foglia orbicolare intera, pagina superiore spesso glabra. Grappolo medio conico, alato. Acino medio ovoidale regolare, con buccia coriacea, colore bluastrò, pruinoso.

Vigoria: notevole.

Produttività: media e regolare.

Maturazione: primi quindici giorni di settembre.

CANAILOLO NERO

Sinonimi:

canaiuolo nero grosso, uva canaiolo, uva dei cani, uva donna, uva merla, canaiola, caccione nero, tindiloro.

Cenni Storici:

l'origine è incerta, anche se già nota da secoli; vitigno menzionato come "vitis vinifera etrusc" e "canajuola" da Pier de' Crescenzi nell' "Opus Commodorum Ruralium" (trattato & economia rurale), pubblicato intorno al 1303.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto nell'area di produzione del Chianti.

Caratteristiche:

foglia piccola-media, pentalobata, talvolta trilobata, pagina superiore leggermente aracnoidea, di colore verde cupo, opaca. Grappolo di media grandezza, abbastanza spargolo, tozzo o piramidale, alato con una o due ali, a chicchi radi. Acino medio, sub-rotondo, regolare, buccia piuttosto consistente, di colore blu, talvolta violaceo, molto pruinoso.

Vigoria: piuttosto ridotta.

Produttività: media, ma anche abbondante, anche se incostante.

Maturazione: ultima decade di settembre.

CANNONAU

Sinonimi:

cannonadu, canonau, cannonao, cannonatu.

Cenni Storici:

vitigno di origine spagnola e precisamente da Canonazo o Canonaxo di Siviglia. Già menzionato alla fine del 1700. Diffuso in quasi tutte le zone viticole della Sardegna, in particolare in provincia di Nuoro e Sassari.

Zone di coltivazione:

è diffuso in quasi tutte le zone viticole della Sardegna, in particolare in provincia di Nuoro e Sassari, ma di recente si trova anche in provincia di Vicenza, con il nome di tocai rosso. Nel mezzogiorno della Francia è chiamato grenache e rappresenta uno dei vitigni più diffusi.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, trilobata e qualche volta pentalobata, pagina superiore glabra, di colore verde, lucida. Grappolo medio, serrato, conico o cilindrico-conico, qualche volta alato. Acini medi, rotondi, buccia sottile, di colore nero-violaceo, molto pruinoso.

Vigoria: media.

Produttività: abbondante ed abbastanza costante.

Maturazione: fine settembre.

CARIGNANO

Sinonimi:

carinena e mazuela in Spagna; carignan e bois dur in Francia; uva di Spagna in Italia.

Cenni Storici:

probabilmente originario della Spagna, precisamente di Califiera nell'Aragonese. E coltivato in Sardegna, soprattutto nella provincia di Cagliari, ma anche in Francia, Algeria, Marocco, Israele e California.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Sardegna, soprattutto nella provincia di Cagliari, ma anche in Toscana, Marche e Lazio. All'estero è coltivato in Francia, Algeria, Marocco, Israele e California.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza e di forma pentagonale, pentalobata, con pagina superiore di colore verde bottiglia. Grappolo medio, conico o cilindrico conico, spesso piramidale, alato, compatto o semi-compatto. Acino medio, ovoidale, buccia spessa di medio spessore, di colore blu-violaceo, molto pruinosa.

Vigoria: molto vigoroso; resistente ai venti marini, cresce bene lungo le coste e predilige terreni silicei e argillosi.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: seconda quindicina di settembre.

CARRICANTE

Sinonimi:

carricanti, caricanti, nocera bianca, catanese bianco.

Cenni Storici:

di origine siciliana, deve la sua denominazione alla generosa produzione.

Zone di coltivazione:

è diffuso solo in alcune zone siciliane.

Caratteristiche:

foglia media, pentagonale o sub-orbicolare, tri-pentalobata, di colore verde bottiglia. Grappolo medio, conico, alato, mediamente spargolo. Acino medio, regolare, sub-ellissoidale, buccia di medio spessore, consistente, di colore verde giallognolo, molto pruinosa. Vigoria: buona.

Vigoria: buona.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: fine settembre, inizi ottobre.

CATARRATTO BIANCO COMUNE

Sinonimi:

catarratto bianco nostrale, catarratto bianco latino, catarratto bertolaro, catarratto carteddaro.

Cenni Storici:

vitigno coltivato da tempi remoti in Sicilia.

Zone di coltivazione:

la famiglia dei catarratti caratterizza ancora oggi la viticoltura siciliana.

Caratteristiche:

foglia media, pentagonale-tondeggiante, pentalobata, pagina superiore verde chiaro. Grappolo medio, cilindrico o conico, semplice, spargolo, a volte anche compatto, alcuni anche alati. Acino medio, sferoide od ellissoidale, regolare; buccia spessa, di colore giallo dorata, pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: abbondante, ma incostante.

Maturazione: mese di settembre.

CATARRATTO BIANCO LUCIDO

Sinonimi:

catarrato lustro, castellaro (isole Eolie).

Cenni Storici:

vitigno indigeno siciliano e conosciuto da secoli

Zone di coltivazione:

è particolarmente diffuso in Sicilia.

Caratteristiche:

foglia piccola o media, orbicolare e tondeggiante, pentalobata, pagina superiore quasi glabra, di colore verde chiaro. Grappolo medio, cilindrico e conico, semplice, a volte alato, molto compatto. Acino medio o piccolo, (più piccolo del comune), sferoide od ellissoidale, regolare; buccia spessa, di colore giallo dorato, lucida, pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: abbondante più del comune e costante.

Maturazione: dal 20 agosto al 20 settembre.

CESANESE COMUNE

Sinonimi:

bombino nero, nero ferrigno, sanguinella.

Cenni Storici:

descritto nel Bollettino Ampelografico nel secolo scorso e già citato dall'Acerbi, quale "cesanese, atto a produrre un vino generosissimo, con acini sferoidi, azzurri nerastri".

Zone di coltivazione:

attualmente è diffuso in provincia di Frosinone e nelle zone limitrofe della provincia di Roma, mentre in un recente passato lo si trovava in particolare nei Castelli Romani.

Caratteristiche:

foglia medio-grande, pentagonale, trilobata e raramente pentalobata. Grappolo di media grandezza, cilindrico-conico, alcune volte alato, serrato. Acino di media grandezza ovale, buccia spessa e consistente, di colore nero violaceo, molto pruinosa.

Vigoria: media.

Produttività: abbondante e, anche, costante.

Maturazione: fine settembre, inizio ottobre.

CESANESE D'AFFILE

Sinonimi:

cesanese ad acino piccolo, cesanese del Piglio, cesanese d'Olevano.

Cenni Storici:

rientra nella famiglia dei vitigni "cesanesi", le cui origini non sono certe. E stata avanzata l'ipotesi che possano derivare dal gruppo delle "alveole", elogiate già da Plinio per l'abbondanza di vino che producevano.

Zone di coltivazione:

è diffuso particolarmente nel Lazio, nelle province di Frosinone e Roma, ma si trova marginalmente anche in Toscana, Umbria e Liguria.

Caratteristiche:

foglia piccola, pentagonale, penta o trilobata, oppure intera, pagina inferiore aracnoidea. Grappolo medio o piccolo, cilindrico o cilindrico-conico, alato, spargolo per leggera colatura. Acino piccolo, sferoide, tondo, regolare, buccia di medio spessore e consistenza.

Vigoria: media.

Produttività: media ed alternante.

Maturazione: fine agosto, primi di settembre.

CHARDONNAY

Sinonimi:

pinot chardonnay, morillon, beaunois, weisser clever, gamay blanc.

Cenni Storici:

erroneamente, fino a qualche anno fa, scambiato per un pinot, sebbene già il Mondini nella sua opera "Vitigni stranieri da vino coltivati in Italia, 1903" dava puntuali spiegazioni, al fine di separarlo dalla famiglia dei pinots. I viticoltori borgognoni si accordarono già all'inizio del secolo nel riconoscerlo come chardonnay. In Italia è stato iscritto come tale nel Catasto Nazionale delle varietà con D.M. del 24/10/1978. Principalmente diffuso nella Champagne, in Borgogna, in tutta l'Italia settentrionale e ora, si può dire, anche centrale e meridionale. Considerato vitigno internazionale, gode consensi in tutto il mondo.

Zone di coltivazione:

è un vitigno internazionale, che dà ottimi risultati in tutto il mondo. In Francia è particolarmente diffuso nello Champagne e in Borgogna. In Italia è coltivato soprattutto in alcune regioni settentrionali come Trentino, Alto Adige, Lombardia, Friuli-Venezia Giulia e Veneto, ma si sta sempre più diffondendo anche al centro e al sud.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, intera, ondulata e liscia. Grappolo medio piccolo, compatto a forma cilindro-conica, con due ali poco pronunciate. Acino piccolo, sferoide, con buccia sottile e pruinosa, di colore verde-giallo.

Vigoria: mediamente vigoroso.

Produttività: buona.

Maturazione: molto precoce; seconda quindicina d'agosto.

CILIEGIOLO

Sinonimi:

cilieginio, ciliegiolo di Spagna.

Cenni Storici:

di origine incerta, anche se sembrerebbe giunto in Toscana dalla Spagna nel 1870.

Zone di coltivazione:

inizialmente coltivato solo nell'Italia centrale, si è successivamente diffuso in tutto il territorio nazionale. In Toscana, Umbria e nel pesarese è spesso impiegato in uvaggi con il sangiovese; viene utilizzato anche nella produzione della Vernaccia di Serrapetrona.

Caratteristiche:

foglia media o grande, pentagonale, trilobata o pentalobata, pagina superiore glabra, & colore verde bottiglia. Grappolo grosso, semi compatto o compatto, allungato, cilindrico, piramidale, alato. Acino medio-grosso, arrotondato o sub-rotondo, buccia di medio spessore, di colore nero-violaceo, molto pruinosa.

Vigoria: notevole.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: seconda quindicina d'agosto.

CODA DI VOLPE

Sinonimi:

di origine remota, probabilmente derivato dalla selezione di qual che vite selvatica. Diffuso in Toscana, nella Valdarno, Val d'ed in Vai di Pesa. Deve il nome all'abbondante colore della buccia.

Cenni Storici:

di origine remota, ascrivibile almeno ad epoca romana. Citato da Plinio il Vecchio nella sua "Naturalis Historia".

Zone di coltivazione:

è diffuso in Campania.

Caratteristiche:

foglia grande, pentalobata, pagina superiore opaca, glabra, di colore verde chiaro. Grappolo di grossa dimensione, mediamente spargolo, ma anche serrato, a forma piramidale, alato, con una o due ali piccole. Acino di dimensione piccola, regolare, sub-rotondo, buccia consistente, di colore giallastro, pruinosa.

Vigoria: mediocre.

Produttività: mediocre.

Maturazione: seconda quindicina di settembre.

COLORINO

Sinonimi:

abrostino, raverusto, lambrusco, colore, abrusco, colorino di Valdarno.

Cenni Storici:

di origine remota, probabilmente derivato dalla selezione di qual che vite selvatica. Diffuso in Toscana, nella Valdarno, Val d'ed in Vai di Pesa. Deve il nome all'abbondante colore della buccia.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Toscana, in Valdarno, Val d'Elsa e Val di Pesa.

Caratteristiche:

foglia orbicolare, talvolta pentagonale, medio-piccola, trilobata o peritalobata, pagina superiore leggermente rugosa di colore verde cupo. Grappolo di piccola-media grandezza, semi-spargolo, conico, alato, con una o due ali. Acino piccolo-medio, rotondo, buccia spessa, molto pruinosa, di colore nero-violaceo.

Vigoria: da piuttosto ridotta a media.

Produttività: sulla media, ma costante.

Maturazione: terza decade di settembre.

CORTESE

Sinonimi:

bianca fernanda, cortese bianco, cortese dell'astigiano.

Cenni Storici:

vitigno originario della provincia di Alessandria, largamente utilizzato nel tortonese, nel Monferrato e nelle zone di Gavi e Novi Ligure, da dove poi si è diffuso nell'Oltrepò Pavese.

Zone di coltivazione:

è molto diffuso in provincia di Alessandria, nel tortonese, nel Monferrato e nelle zone collinari di Novi Ligure e Gavi e, seppur limitatamente, anche in provincia di Verona.

Caratteristiche:

foglia più che media, pentagonale, pentalobata, pagina superiore di colore verde cupo. Grappolo medio, conico-piramidale, alato, piuttosto spargolo, con una o due ali. Acino più che medio, leggermente ellissoide; buccia di colore giallo-dorato, dalla parte soleggiata, mentre nella parte in ombra verde-giallognolo,abbastanza pruinosa.

Vigoria: notevole.

Produttività: normalmente costante e abbondante.

Maturazione: seconda quindicina di settembre.

CORVINA

Sinonimi:

cruina, cruinon, corba, corbina, corniola, corvina gentile e corvina rizza.

Cenni Storici:

la prima descrizione, quella del Pollini nel 1818, indica come luogo di coltivazione la zona della Valpolicella. Da allora il vitigno è ancora diffuso in tutta l'area del veronese dove, in passato, per le sue straordinarie qualità, venne chiamata anche corvina reale.

Zone di coltivazione:

è particolarmente diffuso in tutta l'area collinare del veronese.

Caratteristiche:

foglia di grandezza media, pentagonale, pentalobata, pagina superiore di colore verde. Grappolo di media grandezza, cilindrico piramidale, con ala spesso lunga, piuttosto compatto. Acino medio, buccia di colore blu-violetto,pruinosa consistente.

Vigoria: buona.

Produttività: ottima e costante.

Maturazione: ottima e costante.

CROATINA

Sinonimi:

bonarda, crovattina, croata, crovettino, neretto, bonarda di Rovescala, uva del zio.

Cenni Storici:

vitigno noto da tempi antichi, che con il nome di bonarda di Rovescala è già stato citato in un documento del 1192. Molto spesso questo vitigno viene impropriamente chiamato “bonarda”, che invece è il nome di un vino dell’Oltrepò Pavese e dei Colli Piacentini, prodotto da questo vitigno. Questa confusione è nata con un’altro vitigno, bonarda, tipicamente piemontese.

Zone di coltivazione:

è diffuso prevalentemente in Lombardia, in particolare nell’Oltrepò Pavese e alcune zone limitrofe.

Caratteristiche:

foglia media, pentagonale, più lunga che larga, penta-trilobata, pagina superiore opaca. Grappolo grande, conico, alato, compatto o di media compattezza. Acino medio di forma sferoide od appena visibilmente ellissoide; buccia spessa, consistente, coriacea, di colore turchino, pruinosa.

Vigoria: molta.

Produttività: generalmente abbondante, ma talvolta incostante.

Maturazione: prima decade di ottobre.

DOLCETTO

Sinonimi:

ormeasco, dolsin, dolsin nero.

Cenni Storici:

un primo accenno sul “dosset” o dolcetto, del 1799, si trova nella “Istituzioni sulla coltivazione della vite e sulla migliore conservazione dei vini”, del Conte Nuvolone. Ma non si hanno notizie certe della sua origine. Tutto però fa supporre sia nato nel Monferrato e poi successivamente si sia diffuso in Liguria e nell’Oltrepò Pavese.

Zone di coltivazione:

è largamente diffuso nelle aree collinari del Piemonte e più limitatamente nelle regioni vicine.

Caratteristiche:

foglia medio-piccola, pentagonale, pentalobata, rossa vicino al picciolo, pagina superiore glabra, liscia, di colore verde cupo e sfumature rosse agli orli. Grappolo medio-lungo, piuttosto spargolo, a forma piramidale, alato. Acini di media grandezza, sferici, buccia sottile, di colore nero-blu, molto pruinosa.

Vigoria: da modesta a media.

Produttività: buona ma incostante.

Maturazione: seconda metà di settembre.

ENANTIO

Sinonimi:

lambrusco a foglia frastagliata, lambrusco nostrano.

Cenni Storici:

originario dell’Emilia, in epoca immediatamente successiva alla prima guerra mondiale. Attualmente è coltivato soprattutto in Trentino, nella Vallagarina.

Zone di coltivazione:

attualmente è coltivato soprattutto in Trentino, nella Vallagarina e nel veronese.

Caratteristiche:

foglia piuttosto grande, pentagonale, pentalobata. Grappolo medio, allungato, piramidale, mediamente compatto, con una o due ali. Acino medio, sub-rotondo, con buccia sottile, coriacea, di colore blu-nero, molto pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: primi di ottobre.

ERBALUCE

Sinonimi:

albaluce, erbalus, bianc rousti, uva rustia, bianchera. Le sue definizioni, tutte originarie da “albe-lucenti”, sono dovute al fatto che l’uva, in autunno, si accende al sole di riflessi caldi ramati, leggermente rosati che ricordano l’alba.

Cenni Storici:

l’erbaluce è certamente uno dei più antichi vitigni piemontesi e sebbene sia stato oggetto di studio da numerosi ampelografi, nessuno si è pronunciato sulla sua origine. Si ritiene, comunque, originario delle valli prealpine a nord di Torino, nel civesano, dove l’ambiente è piuttosto umido. Curiosamente, le qualità di questo vitigno sono state decantate, in un’operetta di G.B. Croce, andata in scena a Torino nel 1606.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto in Piemonte nelle province di Torino, Biella e Vercelli, e raggiunge la sua massima espressione nella zona di Caluso, nel canavese.

Caratteristiche:

foglia di grandezza media, pentalobata, pagina superiore glabra, verde chiaro. Grappolo medio-lungo a forma conica allungata, talvolta alato, mediamente compatto. Acini sferici, medi, con buccia colore giallo ambrato, trasparente, pruinosa.

Vigoria: notevole, si lasciano un carico elevato di gemme.

Produttività: abbastanza limitata ed incostante.

Maturazione: fine settembre.

FALAGHINA

Sinonimi:

fallanghina, falanghina verace, uva falerna, falerno veronese, biancuzita.

Cenni Storici:

le notizie raccolte sono di data recente e non antecedenti il 1825. Tuttavia si può affermare che questo vitigno è stato più volte confuso con altri, ma comunque sempre consigliato negli impianti perchè il vino che si ottiene conserva pressochè inalterate tutte le migliori caratteristiche organolettiche, qualunque sia la zona di produzione. Attualmente è diffuso soprattutto in Campania. Trova il suo migliore habitat nell’isola di Procida, nella zona dei Campi Flegrei e nel Sannio, dove sembra fosse coltivato già in epoca romana.

Zone di coltivazione:

attualmente è diffuso soprattutto in Campania. Trova il suo migliore habitat nell’area del Falerno del Massico, nell’isola di Procida, nella zona dei Campi Flegrei e nel Sannio.

Caratteristiche:

foglia di grandezza media o piccola, cuneiforme, raramente orbicolare, trilobata e meno spesso pentalobata, pagina superiore glabra, con nervature verdi e striature rosse. Grappolo lungo o medio, mediamente grosso e compatto, cilindrico e qualche volta conico, con presenza di un’ala corta. Acino medio, sferoide, regolare; buccia piuttosto spessa e consistente, di colore grigio giallastro, pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: media e costante.

Maturazione: seconda metà di settembre.

FAVORITA

Sinonimi:

furmentin della Valle Belbo, favorita bianca di Conegliano, vermentino, pigato.

Cenni Storici:

difficile risalire all’origine del vitigno. Già presente, comunque, nel XIX secolo nelle zone dell’Albese, Roero e Langhe. Segnalata dal Molon nell’906, è stata in passato consumata come uva da tavola.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Piemonte, soprattutto nel Roero e nella valle Belbo; in passato, nell’astigiano, veniva impiegato per attenuare l’intensità dell’aroma del moscato.

Caratteristiche:

foglia medio-grande, pentalobata, a superficie bollosa, pagina superiore glabra, colore verde bottiglia. Grappolo medio-grosso. Acino sferoide, buccia spessa pruinosa, colore giallo ambrato intenso.

Vigoria: medio elevata, specialmente nei terreni argillosi, dove spesso eccede; meglio quindi su terreni leggeri ed asciutti.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: fine settembre, inizio ottobre.

FIANO

Sinonimi:

fiore mendillo, fiana o foiana, santa sofia, latino bianco, minutola.

Cenni Storici:

antichissimo vitigno, noto e già coltivato dai latini nel meridione d'Italia. La sua origine si ritiene sia nella zona di Latio, nelle colline ad est di Avellino. La sua denominazione sembrerebbe derivare dalle uve "apianae".

Zone di coltivazione:

molto diffuso in provincia di Avellino e nelle Murge in Puglia.

Caratteristiche:

foglia a forma orbicolare, di grandezza media, tri-pentalobata, con lobi appena accennati, pagina superiore glabra. Grappolo piccolo o medio, serrato, piramidale con un'ala ben sviluppata. Acino medio, di forma ellissoide; buccia coriacea, di colore giallo dorato, poco pruinosa.

Vigoria: buona, prospera bene nelle terre sciolte, profonde, di origine vulcanica.

Produttività: buona e regolare.

Maturazione: fine settembre, inizio ottobre.

FORASTERA

Sinonimi:

furastiera, forestiera, frastera.

Cenni Storici:

ritenuto autoctono dell'isola d'Ischia, è stato invece introdotto verso la metà del 1800. Infatti la denominazione si deve alla sua provenienza esterna all'isola.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto in Campania e, seppur limitatamente, in Sardegna.

Caratteristiche:

foglia grande, quasi orbicolata, pentalobata ma anche trilobata, pagina superiore glabra e di colore verde cupo. Grappolo di grandezza media, cilindrico o piramidale, qualche volta alato, piuttosto spargolo. Acino medio, ellissoide; buccia sottile, di colore paglierino con sfumature verdi, ricoperta di pruina.

Vigoria: molto buona.

Produttività: buona e costante.

Maturazione: seconda epoca, dal 15 al 30 settembre.

FRANCONIA

Sinonimi:

blaufrankisch.

Cenni Storici:

originario della Croazia dove la sua denominazione è franconien bleu o limberger. È diffuso nelle province di Pordenone e Udine,

Zone di coltivazione:

è diffuso nelle province di Pordenone e Udine, e nelle aree venete confinanti.

Caratteristiche:

foglia grande, consistente, trilobata, pagina superiore colore verde scuro. Grappolo medio grande, piramidale, a volte alato, semispargolo. Acino medio, rotondo; buccia spessa, resistente, di colore blu-nero.

Vigoria: ottima.

Produttività: ottima, ma non molto costante.

Maturazione: seconda metà di settembre.

FRAPPATO

Sinonimi:

frappato nero di Vittoria, frappatu.

Cenni Storici:

vitigno noto fin dal XVIII secolo, di origine incerta. Alcuni studiosi lo ritengono autoctono del siracusano, altri introdotto dalla Spagna. La sua attuale diffusione è in Sicilia, con epicentro a Vittoria.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Sicilia, soprattutto nella zona di Vittoria in provincia di Ragusa.

Caratteristiche:

foglia media, pentagonale, talora reniforme, pagina superiore verde intenso, glabra. Grappolo lungo, serrato, spesso seratissimo, per cui gli acini a maturazione si rompono facilmente e vanno soggetti al marciume; con una o due ali. Acino di media grandezza, sub-rotondo, con buccia grigio bluastra, talvolta rossastra.

Vigoria: media.

Produttività: regolare.

Maturazione: fine settembre.

FREISA

Sinonimi:

non se ne conoscono. Alcune denominazioni ricordano la località di provenienza: spannina, monferrina, freisa di Chieri.

Cenni Storici:

vitigno ricordato in una memoria del Conte Nuvolone nel 1799, è diffuso sulle colline piemontesi dell'Astigiano e di Casale Monferrato.

Zone di coltivazione:

è particolarmente diffuso sulle colline piemontesi dell'astigiano e di Casale Monferrato.

Caratteristiche:

foglia di grandezza medio-piccola, trilobata, raramente pentalobata, pagina superiore glabra, di colore verde chiaro. Grappolo allungato, quasi cilindrico, appena alato, piuttosto spargolo. Acini medi sub-rotondi o leggermente ovali, buccia sottile, resistente, molto pruinosa, di colore nero-bluastro.

Vigoria: molto buona.

Produttività: regolare e generalmente abbondante.

Maturazione: fine settembre, prima decade di ottobre.

GAGLIOPPO

Sinonimi:

galloppo, gaglioppa nera, gallaffa, uva navarra, gaglioppo di Cirò, gaioppo, gaglioppo nero.

Cenni Storici:

incerta l'origine del vitigno. Diffuso in Calabria, dove, tra i vitigni a bacca rossa, è il più coltivato.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Calabria, dove è il vitigno a bacca rossa più coltivato.

Caratteristiche:

foglie di media grandezza, pentagonale, trilobata, ma spesso pentalobata, pagina superiore glabra, opaca, di colore verde intenso. Grappolo medio o grande, allungato, conico o piramidale, qualche volta anche corto e cilindrico, semplice od alato. Acino medio, ovoidale, o sferoide; buccia di medio spessore e consistenza, di colore nero con riflessi rossastri.

Vigoria: media.

Produttività: buona e costante.

Maturazione: terza decade di settembre, prima decade di ottobre.

GAMAY

Sinonimi:

gamay noir, gamay noir à jus blanc, gamay beaujolais, bourguignon noir, gamay piccolo nero, gamay thomas.

Cenni Storici:

molto diffuso in Francia (escluse poche zone), si adatta molto bene ai terreni granitici del Beaujolais, dove rientra nella sua produzione. Coltivato anche in Svizzera ed in Italia.

Zone di coltivazione:

è molto diffuso in Francia (escluse poche zone), e si adatta molto bene ai terreni granitici del Beaujolais; viene coltivato anche in Svizzera e piuttosto limitatamente in Italia, per esempio in Valle d'Aosta, Toscana e Umbria.

Caratteristiche:

foglia media, orbicolare, talvolta trilobata, pagina superiore leggermente bollosa, di colore verde chiaro. Grappolo medio-piccolo, compatto, cilindrico, un po' alato. Acino medio, ellissoidale, con buccia mediamente spessa, piuttosto fine, ma resistente, di colore nero scuro, pruinosa.

Vigoria: media.

Produttività: media e costante.

Maturazione: prima quindicina di settembre.

GARGANEGA

Sinonimi:

garganega di Gambellara, oro, d'oro, garganega comune.

Cenni Storici:

già citato nel suo "Trattato dell'Agricoltura", da Pier de' Crescenzi e oggetto di studio di molti altri ampelografi, il vitigno è molto diffuso nel veronese, nel vicentino e nei Colli Euganei.

Zone di coltivazione:

è molto diffuso nel veronese, nel vicentino ed in parte sui Colli Euganei. In Sicilia è diffuso il grecanico, pressoché identico.

Caratteristiche:

foglia media, pentagonale, pagina superiore, glabra, di colore verde chiaro, un po' bollosa ed opaca. Grappolo molto grande, cilindro-piramidale, alato, piuttosto spargolo. Acino medio, sferico, buccia sottile, di colore giallo-dorato, pruinosa.

Vigoria: notevole.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: seconda metà di settembre.

GIRÒ

Sinonimi:

girò sardo, girone di Spagna, girone comune, nieddu allu, axina barxa, vargiu (per il colore vario).

Cenni Storici:

forse è una mutazione dell'alicante Importato dalla Spagna intorno al 1400, assieme al nasco, è un vitigno coltivato in tutta la Sardegna, ma va lentamente scomparendo.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Sardegna, soprattutto nelle province di Cagliari, Sassari e Nuoro, ma va lentamente scomparendo.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, pentalobata e raramente trilobata, pagina superiore di colore verde scuro. Grappolo di media grandezza o grande, piramidale, alato, semi-spargolo. Acino rotondo, di media grandezza; buccia di colore nero-violaceo.

Vigoria: buona.

Produttività: media ed anche abbondante, ma incostante.

Maturazione: seconda metà di settembre.

GRECANICO

Sinonimi:

recanicu, grecanio, grecanicu biancu.

Cenni Storici:

vitigno di evidente origine greca, con molte affinità con il garganega e molto diverso dal greco. La sua diffusione attuale è nel trapanese e si sta affermando anche nel palermitano.

Zone di coltivazione:

è diffuso nel trapanese e si sta affermando anche nel palermitano.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, pentalobata, pagina superiore un po' aracnoidea. Grappolo medio-lungo, lunghissimo, cilindrico, alato, molto spargolo. Acino di grandezza media, più o meno sferico, buccia molto pruinosa, di colore giallo-verdastro, nelle parti più esposte al sole, ambrato tendente al roseo.

Vigoria: ottima.

Produttività: abbondante.

Maturazione: 10 al 20 settembre.

GRECHETTO

Sinonimi:

grechetto nostrale o greco spoletino, greco bianco di Perugia, stroppa volpe, pulce.

Cenni Storici:

vitigno dalle origini sconosciute ma molto diffuso nell'Italia centrale.

Zone di coltivazione:

è diffuso principalmente nella zona di Todi, ma è in costante espansione nel resto dell'Umbria e in altre aree dell'Italia centrale.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, allungata, pentagonale, trilobata e, in alcuni casi, pentalobata od intera, pagina superiore bollosa o rugosa, di colore verde intenso. Grappolo di media grandezza o quasi piccolo, cilindrico o cilindrico-conico, spargolo o semiserrato. Acino di media grandezza, ovale; buccia sottile, consistente, di colore giallastro, mediamente pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: da media ad abbondante, ma non costante.

Maturazione: terza epoca.

GRECO

Sinonimi:

greco del Vesuvio, greco della Torre, greco di Tufo, grieco, greco di Napoli.

Cenni Storici:

nobile vitigno di antichissima origine. La sua coltivazione, nota fin dai primordi di Roma, avveniva sulle pendici vesuviane e sembra risalire al I° sec. a.C.. Dovrebbe derivare dalla "aminea gemella", pregevolissima famiglia di viti descritta nelle "Georgiche" di Virgilio.

Zone di coltivazione:

la sua terra d'elezione è la Campania e precisamente Tufo, in provincia di Avellino; ora è diffuso anche nelle province limitrofe e in altre regioni del centro-sud.

Caratteristiche:

foglia orbicolare di media grandezza, trilobata e solo in qualche caso pentalobata, pagina superiore glabra, con nervature verdi. Grappolo medio o piccolo, cilindrico o leggermente conico, serrato, spesso alato, con un'ala molto sviluppata. Acino medio o piccolo, sferoide, irregolare; buccia abbastanza spessa, di colore grigio giallastro o grigio ambrato nella parte rivolta al sole, pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: abbondante.

Maturazione: quarta epoca, durante il mese di ottobre.

GRECO NERO

Sinonimi:

marcigliana nera, marzigliano (in provincia di Catanzaro).

Cenni Storici:

della sua origine non si hanno certezze, probabilmente di origine greca. E coltivato soprattutto in Calabria.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto in Calabria.

Caratteristiche:

foglia con piccolissime dentature, pentalobata, pagina superiore verde chiaro. Grappolo cilindrico od anche conico, compatto, semplice o con ali poco pronunciate. Acino di forma oblunga; buccia di colore nero.

Vigoria: media.

Produttività: regolare.

Maturazione: ultimi giorni di settembre e primi di ottobre.

GRIGNOLINO

Sinonimi:

barbesino, verbesino, balestra, arlandino, girondino, rossetto.

Cenni Storici:

la sua origine è certamente da ricercare sulle colline piemontesi, dell'Astigiano e del Casalese. Le sue prime notizie si hanno alla fine del 1700.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto sulle colline della zona più settentrionale dell'astigiano e in piccoli areali collinari limitrofi.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, trilobata, a volte pentalobata, pagina superiore glabra verde scuro, rugosa. Grappolo medio grande, compatto, a forma cilindrica o piramidale, frequentemente con due ali. Acino piuttosto piccolo, leggermente ovale, buccia sottile, colore rosso-violaceo, molto pruinosa.

Vigoria: medio-buona.

Produttività: buona, ma molto incostante.

Maturazione: primi giorni di ottobre.

GRILLO

Sinonimi:

riddu.

Cenni Storici:

con ogni probabilità la sua origine è pugliese; fu poi importato a Marsala dopo l'invasione fillosserica, dove tuttora è molto coltivato, per poi diffondersi in altre aree siciliane

Zone di coltivazione:

è diffuso in Sicilia.

Caratteristiche:

foglia media, pentagonale, tondeggiate, a volte quasi orbicolare, pentalobata od intera, pagina superiore glabra, poco lucida, di colore verde intenso. Grappolo medio, cilindrico e conico, semplice, poche volte alato, spargolo o mediamente spargolo. Acino tra medio e grosso, sferoide, regolare; buccia spessa e consistente, trasparente, di colore giallo dorato, irregolarmente distribuito, poco pruinosa.

Vigoria: ottima.

Produttività: buona e costante.

Maturazione: terza epoca, 10 -30 settembre.

GUARNACCIA

Sinonimi:

uarnaccia, cannamelu.

Cenni Storici:

non esistono notizie certe sulla sua origine, anche se si è propensi a ritenerlo di provenienza siciliana. Attualmente la sua diffusione riguarda soprattutto la provincia di Napoli.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto nella provincia di Napoli.

Caratteristiche:

foglia media, pentagonale, qualche volta orbicolare, trilobata, pagina superiore glabra, di colore verde. Grappolo medio, allungato, conico, semplice od in alcuni casi con un'ala, mediamente compatto. Acino medio sub-rotondo, regolare; buccia consistente dal colore vario, dal verdognolo al giallo ambrato, molto pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: regolare.

Maturazione: seconda quindicina di settembre.

IMPIGNO

Sinonimi:

non si conoscono.

Cenni Storici:

fu importato in agro di Ostuni dalla zona di Martina Franca, verso l'inizio di questo secolo da un agricoltore del luogo, soprannominato appunto "impigno".

Zone di coltivazione:

è diffuso soltanto nel brindisino.

Caratteristiche:

foglia di grandezza media, forma pentagonale, pentalobata, pagina superiore glabra, opaca, di colore verde bottiglia. Grappolo di media grandezza, a forma semplice od alata, poco serrato. Acino medio di forma ob-ovoide, regolare; buccia sottile e poco consistente, tenera, a colore verde ambrato, non pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: buona, abbondante

Maturazione: seconda quindicina di settembre.

INCROCIO MANZONI 2.15

Sinonimi:

incrocio manzoni 2-15, manzoni nero, prosecco x cabernet sauvignon 2-15.

Cenni Storici:

questo vitigno è un interessante incrocio tra prosecco e cabernet sauvignon, con sentori piuttosto erbacei, ottenuto dal Prof. Luigi Manzoni a Conegliano tra il 1924 e il 1930.

Zone di coltivazione:

è diffuso in provincia di Treviso e viene spesso vinificato in uvaggio con merlot, cabernet o altri vitigni.

Caratteristiche:

foglia media, pentagonale, trilobata, pagina inferiore aracnoidea, di colore verde chiaro. Grappolo medio-piccolo, piramidale, compatto, con un'ala. Acino medio, sferoidale, con buccia spessa, di colore blu-nero.

Vigoria: notevole.

Produttività: buona e costante.

Maturazione: prima e seconda decade di settembre.

INCROCIO TERZI N. I

Sinonimi:

barbera x cabernet franc.

Cenni Storici:

vitigno ottenuto incrociando il barbera e il cabernet franc, dal viticoltore bergamasco Riccardo Terzi.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Lombardia, nel bresciano e nel bergamasco.

Caratteristiche:

foglia di grandezza media, pentagonale allungata, pentalobata. Grappolo di grandezza media, mediamente compatto, piramidale, a volte con una o due ali non molto pronunciate.

Vigoria: notevole.

Produttività: buona e regolare.

Maturazione: tra la fine di settembre e i primi di ottobre.

LAGREIN

Sinonimi:

lagrain, lagarino.

Cenni Storici:

vitigno coltivato già in epoca immemorabile nella piana di Bolzano Gries. Nel secolo XVII, i Padri Benedettini dei Conventi di Muri di Gries (Bolzano), esaltavano le doti del lagrein, definendolo come il migliore del tempo. Attualmente è molto diffuso in Trentino - Alto Adige.

Zone di coltivazione:

è molto diffuso in Trentino e Alto Adige.

Caratteristiche:

foglia più che media, pentagonale, trilobata, pagina superiore glabra, opaca, di colore verde scuro. Grappolo un po' piramidale, talvolta corto, tozzo, con una o due ali, mediamente compatto. Acino medio, di forma ovoidale regolare; buccia spessa, consistente, di colore blu-nero, pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: abbondante, non sempre costante.

Maturazione: prima quindicina di ottobre.

LAMBRUSCO DI SORBARA

Sinonimi:

lambrusco sorbarese.

Cenni Storici:

la sua derivazione si fa risalire alla "labrusca", cioè la vitis silvestris spontanea degli Appennini.

Zone di coltivazione:

è diffuso esclusivamente in provincia di Modena e rappresenta uno dei più classici lambruschi emiliani.

Caratteristiche:

foglia di grandezza meno che media, pentagonale, quasi intera o con accenno a tre lobi, pagina superiore liscia, di colore verde, opaca. Grappolo a grandezza media, allungato, piramidale, con un'ala, generalmente molto spargolo. Acino medio, sub-rotondo; buccia spessa e consistente, di colore blu-nero, molto pruinosa.

Vigoria: notevolissima

Produttività: scarsa, discreta solo nelle annate in cui la colatura è meno accentuata.

Maturazione: fine settembre, primi di ottobre.

LAMBRUSCO GRASPAROSSA

Sinonimi:

lambrusco di Castelvetro, lanibusco di Spezzano.

Cenni Storici:

probabilmente originario da uve selvatiche (*vitis silvestris*), propagate a seme e in seguito addomesticare. Molto diffuso nelle province di Modena e Mantova.

Zone di coltivazione:

è molto diffuso nelle province di Modena e Mantova.

Caratteristiche:

foglia media, rotondeggiante, pentagonale, ma anche intera o trilobata, pagina superiore con superficie ondulata, di colore verde-cupo. Grappolo medio, allungato, spargolo, piramidale, con un'ala molto pronunciata. Acino medio, sub-ovale; buccia molto spessa, consistente, di colore blu-nero, molto pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: inizio ottobre.

LAMBRUSCO MAESTRI

Sinonimi:

grappello maestri, lambrusco di Spagna.

Cenni Storici:

probabilmente originario dalle "vitis labrusche", viti selvatiche spontanee degli Appennini. La sua denominazione probabilmente deriva dalla "Villa Maestri", in comune di S. Pancrazio (Parma), da dove poi si sarebbe diffuso principalmente nel modenese e reggiano.

Zone di coltivazione:

è principalmente diffuso in Emilia, nel parmense e reggiano, ma è stato recentemente introdotto in alcune aree del sud, dove si distingue per vigore e produttività grazie alla sua grande adattabilità.

Caratteristiche:

foglia media, trilobata o quasi intera, nervature rosate sulle base in entrambe le pagine, con denti poco pronunciati. Grappolo di grandezza media, allungato, cilindrico-piramidale, generalmente con un'ala, un po' compatto. Acino un po' piccolo, sub-rotondo; buccia coriacea, di colore blu-nero, molto pruinosa.

Vigoria: notevole.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: prima quindicina di ottobre.

LAMBRUSCO MARANI

Sinonimi:

non se ne conoscono.

Cenni Storici:

probabilmente originario dalle "vitis labrusche", viti selvatiche spontanee degli Appennini.

Zone di coltivazione:

è diffuso principalmente nel modenese e nel reggiano.

Caratteristiche:

foglia di grandezza media, rotondeggiante, trilobata, con dentatura poco pronunciata. Grappolo medio-grande, allungato, cilindrico-piramidale, mediamente compatto. Acino di media grandezza, sferoide; buccia spessa e consistente, di colore blu-nero, pruinosa.

Vigoria: notevole.

Produttività: regolare e abbondante.

Maturazione: in provincia di Reggio Emilia, agli inizi di ottobre.

LAMBRUSCO SALAMMO

Sinonimi:

lambrusco di Santa Croce.

Cenni Storici:

come gli altri lambruschi è un vitigno probabilmente derivato dalle viti selvatiche (labrusche), che spontaneamente erano diffuse sugli Appennini.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Emilia, prevalentemente in provincia di Modena e in aree limitrofe.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, pentagonale, trilobata, con denti poco pronunciati, pagina superiore bollosa, di colore verde intenso, opaca. Grappolo medio, cilindrico, compatto, spesso alato. Acino generalmente medio, sferoide; buccia consistente, di colore blu-nero, pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: abbastanza tardiva, prima quindicina di ottobre.

LAMBRUSCO VIADANESE

Sinonimi:

lambrusco di Viadana, grappello ruberti, montecchio.

Cenni Storici:

vitigno probabilmente originario dalle viti selvatiche, già note in antichità e per primo ricordate da Pier de' Crescenzi nel 1300. Nel XVI secolo il Solderini e nel secolo scorso l'Acerbi hanno trattato i vari lambruschi più dettagliatamente. Attualmente la sua diffusione è maggiormente localizzata nel mantovano e in minor parte anche nel cremonese.

Zone di coltivazione:

è diffuso nel mantovano e in minima parte nel cremonese.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, pentagonale, trilobata, pagina superiore glabra, opaca. Grappolo medio, a forma cilindrica, abbastanza compatto. Acino medio, sferoide, con buccia spessa e consistente, di colore blu-nero distribuito uniformemente e molto pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: inizio ottobre.

MACERATINO

Sinonimi:

aribona, greco, matelicano, montecchiese, ribona.

Cenni Storici:

deve forse la sua denominazione al fatto che è molto coltivato in provincia di Macerata. Si tratta comunque di un vitigno già noto nelle Marche fin dai tempi dei Romani e probabilmente deriva dal vitigno greco, che a sua volta discenderebbe dalle viti "aminee" coltivate nell'agro di Faleria (ora Falerone).

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto nella provincia di Macerata.

Caratteristiche:

foglia grande, orbicolare, pentalobata. Grappolo medio-grande, compatto cilindrico, o cilindrico-conico. Acino medio, rotondo; buccia grossa e consistente di colore giallo-dorato, mediamente pruinosa.

Vigoria: medio od elevata.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: prima quindicina di ottobre.

MALVASIA BIANCA LUNGA

Sinonimi:

malvasia, malvasia toscana, sgranarella.

Cenni Storici:

vitigno da diversi secoli coltivato e diffuso sulle colline chiantigiane, dalle quali si ritiene anche originario.

Zone di coltivazione:

è molto diffuso in Toscana, Lazio, Umbria, ma lo si trova anche in Puglia, Sicilia ed altre zone.

Caratteristiche:

foglia medio grande o grande, pentagonale, pentalobata, pagina superiore glabra, di colore verde bottiglia. Grappolo grande, compatto, allungato, piramidale, in genere con due ali. Acino medio o piccolo, sferoide, di forma regolare; buccia abbastanza resistente di colore paglierino con sfumature verdoline o dorate, pruinosa.

Vigoria: media.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: decade di settembre.

MALVASIA DEL LAZIO

Sinonimi:

nostrale, malvasia gentile, malvasia col puntino, malvasia puntinata.

Cenni Storici:

come tutta la famiglia delle “malvasie”, la sua origine si deve far risalire alla Grecia e il suo nome da una città: Monemvasia; fu importata in Italia, fin dal 1202, ai tempi d’oro della Repubblica Veneziana.

Zone di coltivazione:

è largamente diffuso nel Lazio e, seppure limitatamente, in altre zone del centro-sud.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, orbicolare, trilobata e raramente pentalobata, pagina superiore glabra. Grappolo di media grandezza, conico, spesso alato e piramidale, serrato o semispargolo per leggera colatura. Acino di media grandezza, rotondo; buccia di colore giallastro, cosparso di punteggiature e macchie marroni, mediamente pruinosa.

Vigoria: abbondante e costante.

Produttività: da scarsa a media.

Maturazione: dalla terza alla quarta epoca.

MALVASIA DI CANDIA AROMATICA

Sinonimi:

malvasia, malvasia bianca aromatica, malvasia di Candia a sapore di moscato, malvasia di Candida.

Cenni Storici:

nelle ampelografie classiche è rara la citazione “malvasia di Candia”, mentre è più frequente trovare una “malvasia a sapore moscato”. Citata da Bramieri (1818) come “malvagia dal grappolo assai spargolo”, dal Rovasenda (1877) come “malvasia coltivata ad Alessandria, simile a quella di Asti, che è a sapore moscato”, ed anche dal Molon (1906) che la descrive come una “malvasia di Alessandria”. Diffuso attualmente sui colli delle province di Piacenza e di Parma.

Zone di coltivazione:

questo vitigno è diffuso soprattutto sui colli delle province di Piacenza, Parma e nell’Oltrepò Pavese.

Caratteristiche:

foglia mediamente grande, pentagonale, pentalobata, pagina superiore glabra, colore verde, un po’ lucida. Grappolo medio-grande, allungato, piramidale, dotato di numerose ali, spargolo. Acino medio, rotondo, regolare, buccia spessa, consistente, pruinosa, di colore giallo dorato opalescente, caratteri stica dei moscati.

Vigoria: in genere medio-elevata.

Produttività: media, per la frequente colatura, ma costante.

Maturazione: fine settembre, inizio ottobre.

MALVASIA DI CASORZO

Sinonimi:

malvasia nera di Piemonte, moscatellina.

Cenni Storici:

di origine greca, diffuso in tutta Italia. In Piemonte la coltura delle malvasie a bacca bianca fu abbandonata dopo l'avvento della fillossera. La malvasia di Casorzo, unitamente alla malvasia di Schierano, sono a bacca nera e le loro zone di coltivazione sono: per la prima, le province di Asti ed Alessandria, mentre per la seconda solo l'Astigiano.

Zone di coltivazione:

è diffusa in alcune aree delle province di Asti ed Alessandria.

Caratteristiche:

foglia di media-grandezza, grappolo relativamente grosso, abba stanza spargolo, a forma piramidale, alato. Acino medio, ellissoidale, buccia colore blu-nero, pruinosa e spessa, polpa aromatica.

Vigoria: ottima.

Produttività: abbondante e costante. Buona resistenza alle avversità atmosferiche.

Maturazione: prima decade d'ottobre, quarta epoca.

MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO

Sinonimi:

malvasia di Schierano.

Cenni Storici:

questo vitigno appartiene alla grande famiglia delle malvasie ed ha certamente origini greche, anche se di provenienza incerta.

Zone di coltivazione:

è diffuso nella zona ristretta di Castelnuovo Don Bosco e comuni limitrofi, in provincia di Asti.

Caratteristiche:

foglia media, pentagonale, allungata, pentalobata o anche trilobata, pagina superiore glabra. Grappolo di media lunghezza, mediamente compatto, tronco-piramidale. Acino medio, un po' ellissoidale, con buccia pruinosa, piuttosto spessa e consistente, di colore blu-nero.

Vigoria: buona.

Produttività: da media ad abbondante.

Maturazione: fine settembre, inizio ottobre.

MALVASIA DI LIPARI

Sinonimi:

malvasia bianca.

Cenni Storici:

sembra giunta nell'isola di Salina (Lipari) per merito dei colonizzatori greci, verso l'anno 588 a.C..

Zone di coltivazione:

è diffuso nelle isole Eolie.

Caratteristiche:

: foglia di media grandezza, tondeggianti, pentalobata, pagina superiore verde chiaro, glabra. Grappolo medio, lungo, cilindrico o tronco-conico, semplice, medio-spargolo. Acino medio o piccolo, sub-rotondo o rotondo, buccia giallo dorata, polpa dal sapore aromatico.

Vigoria: buona.

Produttività: poco costante.

Maturazione: prima e seconda decade di settembre.

MALVASIA DI SARDEGNA

Sinonimi:

malmazia, malvagia.

Cenni Storici:

vitigno di origine greca, importato molto probabilmente in Sardegna, durante le dominazioni Bizantine.

Zone di coltivazione:

è diffuso soltanto in Sardegna.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, orbicolare, pentalobata, pagina superiore di colore verde. Grappolo medio, semi-spargolo, cilindro-conico, spesso to o piramidale. Acino medio, sub-ovale e buccia giallo-dorata.

Vigoria: vigoroso.

Produttività: quasi abbondante ed alquanto costante.

Maturazione: terza epoca.

MALVASIA DI SCHIERANO

Sinonimi:

malvasia di Castelnuovo Don Bosco.

Cenni Storici:

vitigno della grande famiglia delle malvasie, certamente di origine ellenica, anche se di provenienza incerta.

Zone di coltivazione:

Coltivato soprattutto nella zona di Schierano e Passerano Marmorito, in provincia di Asti.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, pentagonale, allungata, pentalobata o anche trilobata, pagina superiore glabra. Grappolo di media lunghezza, media- mente compatto, a forma tronco piramidale. Acino medio, un po' ellissoide, con buccia blu-nero, pruinosa, piuttosto spessa e consistente.

Vigoria: medio elevata.

Produttività: da media ad abbondante.

Maturazione: fine settembre, inizio ottobre (terza epoca).

MALVASIA ISTRIANA

Sinonimi:

malvasia bianca, malvasia friulana, malvasia del Carso, malvasia d' Istria.

Cenni Storici:

vitigno che fa parte della grande famiglia delle malvasie, di origine ellenica; la coltivazione in Friuli risale al 300 d.C.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Friuli-Venezia Giulia e Veneto, ma recentemente è coltivato anche in Sardegna.

Caratteristiche:

: foglia di grandezza medio-grande, leggermente trilobata o quasi intera, con pagina superiore glabra, colore verde chiaro. Grappolo di medie dimensioni, quasi cilindrico, abbastanza compatto o leggermente spargolo, spesso con un'ala. Acino medio, di forma sferica; regolare, buccia di media consistenza, di colore verde giallognolo, pruinosa.

Vigoria: notevole.

Produttività: abbondante ed abbastanza costante.

Maturazione: terza epoca, fine settembre.

MALVASIA NERA DI BRINDISI

Sinonimi:

malvasia nera di Lecce, malvasia negra, malvasia nera di Candia, malvasia nera di Bari, malvasia nera di Basilicata.

Cenni Storici:

nelle province di Brindisi e Lecce è ancora abbastanza diffusa la coltivazione di malvasie nere, appartenenti alla grande famiglia delle “malvasie” di origine greca, arrivate in Puglia dalla città di Monemvasia, dalla Morea. Caratteristiche: foglia grande pentalobata, con pagina superiore glabra, opaca. Grappolo di media grandezza, a forma conica, semplice od alato. Acino medio, sferoide, regolare; buccia consistente, di colore nero violaceo, pruinosa.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto nelle province di Lecce e Brindisi.

Caratteristiche:

foglia grande pentalobata, con pagina superiore glabra, opaca. Grappolo di media grandezza, a forma conica, semplice od alato. Acino medio, sferoide, regolare; buccia consistente, di colore nero violaceo, pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: media ma costante.

Maturazione: fine di settembre, prima decade di ottobre.

MANZONI BIANCO

Sinonimi:

riesling renano x pinot bianco, incrocio manzoni 6.0.13.

Cenni Storici:

questo vitigno è un interessante incrocio tra riesling renano e pinot, ottenuto dal Prof. Luigi Manzoni presso la Scuola Enologica di Conegliano, tra il 1930 e il 1935.

Zone di coltivazione:

è diffuso in provincia di Trento, nel Veneto e in Friuli- Venezia Giulia, anche se viene sempre più utilizzato nelle regioni meridionali.

Caratteristiche:

foglia media, pentagonale, pentalobata. Grappolo piccolo, corto e tozzo, spesso con un'ala lunga. Acino medio-piccolo, sferoidale, con buccia molto pruinosa, consistente, di colore giallo tendente al verde.

Vigoria: scarsa.

Produttività: media.

Maturazione: primi quindici giorni di settembre.

MARZEMINO

Sinonimi:

berzemino, marzemina d'Isera, marzemino gentile, barzemina.

Cenni Storici:

sconosciuto prima del 1400, il marzemino compare poi in area veneta e in parte anche in quella bresciana. Alla fine del secolo scorso era maggiormente diffuso il marzemino padovano o negron, più produttivo ma certa mente di scarsa qualità. Attualmente in Val Lagarina, in provincia di Trento, è coltivato soltanto il marzemino “gentile”, dove trova, soprattutto ad Isera e Volano, le aree più vocate.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Trentino e nelle vicine province lombarde e venete. In Vallagarina, in provincia di Trento, è attualmente diffuso soltanto il marzemino “gentile”, che trova ad Isera e Volano le aree più vocate per la propria coltivazione.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, molto consistente, trilobata, pentagonale, con la parte centrale più allungata, con la pagina superiore di un bel verde intenso; il bordo è formato da denti molto pronunciati e irregolari. Il grappolo è di dimensioni medio-grandi, di aspetto leggermente spargolo, cilindrico- piramidale, con una e spesso due ali molto pronunciate, le caratteristiche “rece”. Lacino è di grandezza media, di forma regolare; buccia piuttosto sottile ma consistente, di colore blu-nero, molto pruinosa.

Vigoria: notevole.

Produttività: buona e costante.

Maturazione: fine di settembre, primi di ottobre.

MERLOT

Sinonimi:

merlò in Italia (Veneto), all'estero vitrail, merlau, bigney.

Cenni Storici:

vitigno di origine francese, in particolare del circondano della Gironda e più precisamente del Medoc. Le prime notizie della sua introduzione in Italia risalgono a dopo la metà del secolo scorso. Infatti, intorno al 1880, è presente nella collezione ampelografica della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano. Nel nostro paese, principalmente nelle aree settentrionali, è attualmente molto diffuso, ma certamente nel mondo è da considerare tra i vitigni più coltivati.

Zone di coltivazione:

è diffuso in molte aree viticole di diverse nazioni, ed anche il nostro paese non fa eccezione, soprattutto per quanto riguarda le regioni nord-orientali.

Caratteristiche:

foglia media, pentagonale, trilobata o pentalobata, con pagina superiore glabra, di colore verde chiaro, opaca. Grappolo di media grandezza e compattezza, di forma piramidale, alato, con una o due ali, lungo tra i 15 ed i 20cm.. Acino medio, sferico, regolare; buccia di buona consistenza, di colore blu-nero, pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: tra la fine di settembre ed i primi di ottobre.

MOLINARA

Sinonimi:

rossara, rossanella, breppon, rossara veronese.

Cenni Storici:

: le prime notizie di questa varietà risalgono al Pollini (1818). La denominazione deriva da "mulinara", per il fatto che i suoi acini, vistosamente pruinosi, sembrano ricoperti di farina. Attualmente è molto coltivato in provincia di Verona.

Zone di coltivazione:

è molto diffuso in provincia di Verona, particolarmente in Valpolicella e Valpantena, dove viene ritenuto vitigno autoctono.

Caratteristiche:

foglia piuttosto grande, trilobata, a volte con accenno ad altri due lobi, con pagina inferiore quasi glabra. Grappolo di media grandezza, piramidale, con due ali corte, giustamente spargolo. Acino medio, con buccia rosso-violacea, molto pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: seconda metà di ottobre.

MONICA

Sinonimi:

munica, monaca, pascale, miedda, pascali.

Cenni Storici:

uva affine alla malaga; introdotta dalla Spagna coi nome di morillo od uva mora. È coltivata in diverse aree di tutta la Sardegna.

Zone di coltivazione:

è diffuso in diverse zone della Sardegna.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, orbicolare, pentalobata, pagina superiore di colore verde chiaro. Grappolo medio-grande, cilindrico o cilindrico-conico, spesso alato e piramidale, semi spargolo. Acino di media grandezza; buccia consistente, di colore nero-violacea o nero.

Vigoria: buona.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: terza epoca.

MONTEPULCIANO

Sinonimi:

montepulciano d'Abruzzo, uva abruzzese.

Cenni Storici:

la sua origine è sconosciuta. Considerato in passato erroneamente affine al sangiovese, si è ora più propensi a ritenerlo discendente di qualche vitigno di origine greca. Attualmente è molto diffuso in Abruzzo e nelle regioni limitrofe.

Zone di coltivazione:

è largamente diffuso in Abruzzo, dove lo si ritiene autoctono, e nelle regioni adriatiche limitrofe, con un'ampia area coltivata.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, pentagonale, pentalobata, pagina superiore bollosa di colore verde cupo. Grappolo medio, di forma conica o cilindrico-conica, serrato, spesso alato. Acino medio, ovale o sub-ovale; buccia coriacea, di colore nero violaceo, pruinosa.

Vigoria: media.

Produttività: media ed abbastanza costante.

Maturazione: tardiva, tra la prima e la seconda decade di ottobre.

MONTONICO BIANCO

Sinonimi:

bottato, caprone, ciapparone, racciapollona.

Cenni Storici:

vitigno coltivato in Italia centrale da tempi remoti, anche se la sua origine è da ritenersi sconosciuta.

Zone di coltivazione:

è diffuso, seppur marginalmente, in tutte le regioni centro-meridionali.

Caratteristiche:

foglia media o grande, pentagonale od orbicolare, pentalobata. Grappolo grande, allungato, cilindrico o cilindrico-conico, abbastanza compatto, qualche volta biforcuto. Acino più che medio, rotondo; buccia abbastanza grossa e consistente, di colore giallo con sfumature marroni.

Vigoria: notevole.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: circa a metà ottobre.

MONTÙ

Sinonimi:

montuni, montuno, bianchino, bianchetto, bianchina. Nel bollettino ampelografico del Ministero dell'Agricoltura (1879) si trova con il nome di montoncello.

Cenni Storici:

vitigno coltivato in provincia di Bologna e Ravenna, dall'origine incerta. C'è chi sostiene la sua origine spagnola, oppure chi lo ritiene simile al montonico dell'Ascolano. La sua denominazione dovrebbe derivare da "molt' ù", da significato dialettale, in bolognese, di molta uva.

Zone di coltivazione:

è diffuso in provincia di Bologna.

Caratteristiche:

foglia media, pentagonale, trilobata. Grappolo medio, compatto o mediamente spargolo, allungato, quasi cilindrico, alato, con una o due ali. Acino medio, di forma ellissoidale, buccia di colore verde-ambrato, pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: costante e abbondante.

Maturazione: prima decade di ottobre.

MOSCATO BIANCO

Sinonimi:

moscato di Canelli, moscato di Trani.

Cenni Storici:

gruppo di vitigni di origine antichissima ed attualmente molto diffusi, dal Piemonte alla Sardegna.

Zone di coltivazione:

è molto diffuso soprattutto in Piemonte e in Oltrepò Pavese; è presente anche nelle province di Padova, Siena, Bari e Siracusa.

Caratteristiche:

foglia di grandezza media, pentagonale, tri-pentalobata, con dentatura pronunciata, pagina superiore glabra. Grappolo medio, compatto, di forma cilindro-conica, con una o più ali corte. Acino di grandezza media, rotondo; buccia abbastanza spessa, consistente, di colore giallo dorato, ambrata nella parte esposta al sole, con maculature brunastre, poco pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: buona e regolare.

Maturazione: metà di settembre.

MOSCATO GIALLO

Sinonimi:

moscat o moscatel del Trentino, moscato sino sui Colli Euganei.

Cenni Storici:

certamente i vitigni più conosciuti anticamente e dei quali si trovano maggiori tracce e citazioni nei vecchi testi sono i moscati. La loro terra d'origine sarebbe la Grecia. Ai tempi dei Romani ne parlò Catone ed erano chiamate uve "apiane", dal nome delle api che circondavano i grappoli maturi ed odorosi. Nel Rinascimento il loro nome mutò in uve moscato, sembra a causa della somiglianza con il "muschiato", essenza animale allora molto in uso e diedero origine ad un numero rilevante di vere e proprie varietà: moscato bianco, giallo, nero, rosa. A tutto ciò contribuì l'opera dell'uomo, che ne fece uso creando numerosi incroci. Fin dall'Ottocento, esperti ampelografi cercarono di elencarli e di classificarli. Il Molon nel 1893 riuscì a distinguerne 24 varietà diverse.

Zone di coltivazione:

è diffuso in alcune località del Trentino-Alto Adige, dei Colli Euganei, del Friuli-Venezia Giulia e della Sicilia.

Caratteristiche:

foglia media, trilobata, a volte intera con pagina inferiore glabra. Grappolo medio o piuttosto grande, piramidale, alato, spargolo. Acino medio, sferoide, di colore giallo dorato, piuttosto intenso.

Vigoria: buona.

Produttività: buona.

Maturazione: fine settembre.

MÜLLER THURGAU

Sinonimi:

riesling x sylvaner.

Cenni Storici:

vitigno ottenuto da un incrocio tra riesling renano e sylvaner verde, dal Prof. Hermann Müller di Thurgau (Svizzera). Lo studioso, nel 1876 direttore della sezione di fisiologia vegetale all'Istituto di Geisenheim in Germania, ritornò in Svizzera, a Wädenswil, nel 1891, sempre alla direzione di un Istituto di ricerche frutticole, dove completò le ricerche di questo vitigno. Introdotto in Italia nel 1939, si è diffuso rapidamente.

Zone di coltivazione:

è particolarmente diffuso nelle province di Trento e Bolzano, anche se negli ultimi tempi è coltivato un po' ovunque, sempre però in zone collinari e di montagna.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, pentagonale, pentalobata e più raramente trilobata, pagina superiore glabra. Grappolo piccolo, cilindro-piramidale, spesso con un'ala molto pronunciata, mediamente compatto. Acino medio, ellissoide, buccia pruinosa, di colore giallo verdognolo, punteggiata, e rosata dalla parte del sole.

Vigoria: notevole.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: prima decade di settembre.

NASCO

Sinonimi:

nascu, nuscu.

Cenni Storici:

risulta uno dei vitigni più antichi della Sardegna, forse è autoctono.

Zone di coltivazione:

è diffuso solo in alcune zone della Sardegna.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, orbicolare, pentalobata, pagina superiore di colore verde ordinario. Grappolo medio, semi-serrato e semi-spargolo, cilindrico-conico, spesso alato e piramidale. Acino medio, rotondo o sub-rotondo; buccia sottile e quasi tenera, di colore giallo dorato, spesso con screziature marroni, mediamente pruinosa.

Vigoria: media.

Produttività: scarsa per poca resistenza ai parassiti.

Maturazione: terza epoca.

NEBBIOLO

Sinonimi:

nebiolo, nebbiolo del Piemonte, nebbiolo di Carema, nebieul, nebieu,spanna, picoutener, chiavennasca.

Cenni Storici:

le prime notizie di questo vitigno risalgono al 1300. Il nome nebbiolo secondo alcuni deriverebbe da “nebbia”, in quanto i suoi acini sembra no quasi annebbiati dall’abbondante pruina; secondo altri invece il nome sarebbe in relazione alla tardiva maturazione dell’uva, che obbliga sovente a vendemmiar la al tempo delle nebbie autunnali. Un’ultima, più antica, versione farebbe derivare il nome nebbiolo da “nobile”, poiché questo vitigno fa vino “generoso, gagliardo e dolce”.

Zone di coltivazione:

è diffuso in aree ben delimitate, piemontesi, lombarde e valdostane.

Caratteristiche:

foglia di grandezza media, o poco più grande, di forma tra il pentagonale e l’orbicolare, trilobata, pagina superiore glabra, di colore verde bottiglia opaco. Grappolo medio od anche grande, di forma piramidale-allungata, alato, un po’ compatto. Spesso presenta un’ala molto pronunciata. Acino medio, rotondo ma con tendenza all’ellissoide; buccia sottile ma resistente, di colore violaceo scuro, molto pruinosa, da sembrare grigia.

Vigoria: più che media.

Produttività: un po’ incostante.

Maturazione: tardiva, da metà a fine ottobre.

NEGRARA

Sinonimi:

terodola, doleana, negrara trentina, edelschwarze, keltertraube.

Cenni Storici:

giunta nel veronese dal Trentino - Alto Adige. Questa varietà, derivata da una “negrara o negron”, fu descritta dal Pollini (1818).

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto nelle province di Trento, Bolzano e Verona.

Caratteristiche:

foglia media, pentalobata, con pagina inferiore vellutata. Grappolo grande, di forma piramidale, alato, abbastanza compatto. Acino grosso, sferico, di colore blu-violetto, un po’ allungato.

Vigoria: notevole.

Produttività: buona.

Maturazione: fine settembre, inizio ottobre.

NEGRO AMARO

Sinonimi:

jonico, nero leccese, niuru maru, nicra amaro, uva cane.

Cenni Storici:

mentre non si conosce la sua origine, la sua denominazione si deve al colore nero del grappolo e al sapore amaro del vino: dialettalmente “niuru maru”, modificato poi in negro amaro.

Zone di coltivazione:

è la varietà più diffusa nel sud della Puglia, in particolare nel salentino; entra nella composizione di numerosi e noti vini pugliesi, soprattutto rosati.

Caratteristiche:

: foglia grande, pentagonale, tn o pentalobata, pagina superiore glabra, di colore verde. Grappolo di media dimensione, corto, a forma conica, serrato. Acino di media grandezza, ellissoide, con buccia spessa, consistente, di colore nero-rossastro.

Vigoria: ottima.

Produttività: abbondante e molto costante.

Maturazione: fine di settembre, prima decade di ottobre.

NERELLO CAPPuccio

Sinonimi:

nirello cappuccio, niureddu cappucciu, nireddu cappucciu.

Cenni Storici:

la sua origine non è documentata con certezza.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Calabria e Sicilia.

Caratteristiche:

foglia media, orbicolare, trilobata, pagina superiore glabra, opaca, di colore verde cupo. Grappolo medio, corto, piramidale, compatto. Acino medio, sferoide; buccia consistente, pruinosa, di colore blu nero, regolarmente distribuito.

Vigoria: buona.

Produttività: regolare.

Maturazione: inizio di settembre.

NERELLO MASCALESE

Sinonimi:

niureddu mascalese, nerello, nireddu, nierello.

Cenni Storici:

il suo luogo d'origine, e dove si coltiva da almeno un secolo, si presume sia la piana di Mascali (Catania); attualmente è molto diffuso in Sicilia.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Sicilia e in Calabria.

Caratteristiche:

foglia grande, pentagonale, trilobata, pagina superiore glabra, opaca e di colore verde chiaro. Grappolo grande, allungato, conico, piramidale, con una o più ali, di aspetto compatto. Acino medio, sub-ellissoide, di forma regolare; buccia spessa e consistente di colore blu chiaro, molto pruinosa.

Vigoria: notevole.

Produttività: abbondante, ma incostante.

Maturazione: ultima decade di settembre e prima di ottobre.

NOSIOLA

Sinonimi:

nosiola gentile, dall'occhio bianco, spargelen, durella.

Cenni Storici:

non esistono citazioni storiche, tuttavia si ritiene che questo vitigno sia stato diffuso nel Trentino, come lo è tuttora, per lo meno dagli inizi del secolo scorso. Certamente in Trentino è il più antico vitigno d'uva bianca coltivato, e ha preceduto di decenni l'arrivo dei più altisonanti nomi francesi e tedeschi introdotti successivamente. La tradizione attribuisce l'etimologia del nome alla somiglianza degli acini prossimi alla maturazione al colore e alla forma delle nocchie.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Trentino nella valle dei laghi e in Veneto.

Caratteristiche:

foglia un po' meno di media, pentagonale, trilobata, pagina superiore glabra. Grappolo medio, compatto, allungato, cilindrico, un po' sottile e talvolta alato. Acino medio, sferoide, di forma regolare, con ombelico persistente; buccia di colore giallo-verdastra, qualche volta dorata, pruinosa.

Vigoria: media.

Produttività: abbondante, ma irregolare.

Maturazione: fine settembre, primi di ottobre.

NURAGUS

Sinonimi:

meragus, abbondosa, nur, trebbiana, axina de margiai, axina de popurus, granazza o garnaccia.

Cenni Storici:

ritenuto da molti studiosi autoctono sardo, mentre altri sostengono il suo arrivo in Sardegna fin dai tempi dei Fenici. La sua denominazione sembrerebbe derivi da "nuraghi".

Zone di coltivazione:

è diffuso in tutta la Sardegna.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, pentalobata, raramente trilobata. Grappolo medio o grande, serrato o semi-serrato, raramente spargolo, conico o cilindrico-conico, spesso alato e piramidale (simile ad un "Nuraghe" rovesciato, da cui forse il nome). Acino medio, sub-ovale o sub-rotondo ed anche rotondo, buccia di colore giallo dorata e, a maturazione avvenuta, con sfumature rosa o rosso fuoco.

Vigoria: media.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: fine settembre, primi ottobre. In Sardegna è l'ultima uva ad essere vendemmiata.

ORTRUGO

Sinonimi:

si conoscono solo "ortrugo di Rovescala", citato dal Molon nel 1906 e "altrugo", dal Bramieri, nel 1918.

Cenni Storici:

la sua origine probabilmente è l'Oltrepò Pavese; ora è coltivato soprattutto in provincia di Piacenza.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto in provincia di Piacenza.

Caratteristiche:

foglia grande, trilobata, spesso pentagonale; pagina superiore un po' bollosa, di colore verde chiaro, opaca. Grappolo grosso, a forma cilindro-conica, allungato, spesso con un'ala, molto compatto. Acino medio, a forma sferoide; buccia coriacea, di colore giallo-verdastro, pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: seconda e terza epoca.

OTTAVIANELLO

Sinonimi:

ottaviano, ottavianuccia leccese, cinsaut in Francia.

Cenni Storici:

vitigno di origine campana e precisamente del comune di Ottaviano. Introdotto poi in Puglia nel comune di S. Vito dei Normanni, dov'è tuttora coltivato, unitamente ad altre zone collinari del Brindisino ed altre del Tavoliere salentino.

Zone di coltivazione:

è abbastanza diffuso sulle colline del brindisino e in alcune zone del Tavoliere salentino. La sua coltivazione si estende fino ai confini tarantini, ma principalmente ad Ostuni.

Caratteristiche:

foglia medio-grande, pentagonale, pagina superiore glabra. Grappolo di grandezza media, a forma allungata o piramidale, semplice, abbastanza serrato. Acino medio a forma ellissoide-obovoide, regolare; buccia delicata, di colore violetto, pruinosa.

Vigoria: discreta.

Produttività: buona.

Maturazione: seconda quindicina di settembre.

PAMPANUTO

Sinonimi:

pampanino, rizzulo.

Cenni Storici:

conosciuto e citato nel secolo scorso, è coltivato limitatamente alle zone di Corato e Ruvo in provincia di Bari. È un vitigno complementare e molto simile al bianco d'Alessano.

Zone di coltivazione:

vitigno complementare e molto simile al bianco d'Alessano, è diffuso nelle zone di Corato e Ruvo in provincia di Bari.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, pentalobata, pagina superiore glabra, di colore verde scuro. Grappolo medio-grande, conico-piramidale, semplice od alato, abbastanza serrato. Acino medio-grande, rotondo; buccia discretamente consistente, di colore giallo verdastro.

Vigoria: buona.

Produttività: buona.

Maturazione: verso la fine di settembre ed i primi di ottobre.

PASCALE DI CAGLIARI

Sinonimi:

giacomino, barberone.

Cenni Storici:

introdotto in Sardegna dalla Toscana ai primi del 1800 e potrebbe trattarsi di un clone della varietà bonamico.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Sardegna, soprattutto nelle province di Sassari e Nuoro.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza o quasi grande, pentalobata o trilobata. Grappolo grande, a forma cilindrico-conica. Acino grosso, rotondo, buccia di colore nero-violaceo.

Vigoria: buona.

Produttività: più che buona.

Maturazione: fine settembre.

PECORINO

Sinonimi:

arquitano, promotico, vecià, vissanello, pecorino di Osimo, moscianello.

Cenni Storici:

vitigno diffuso nelle Marche, Abruzzo, Umbria, Lazio ed in minor parte in Toscana e Liguria. La sua origine probabilmente è marchigiana e viene coltivato per la sua precocità di maturazione.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto nelle Marche, ma si trova anche in Abruzzo, Umbria, Lazio e, in minima parte, Toscana e Liguria.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, orbicolare, intera o trilobata; pagina superiore glabra, di colore verde intenso. Grappolo di grandezza media o quasi piccolo, a forma cilindrica o cilindrico-conica, alcune volte alato, semispargolo. Acino medio o quasi piccolo, sferico; buccia sottile, mediamente consistente, di colore giallastro, talvolta con screziature marroni, abbastanza pruinosa.

Vigoria: media.

Produttività: sulla media, ma incostante.

Maturazione: prima metà di settembre.

PERRICONE

Sinonimi:

con il termine perricone è conosciuto nel palermitano, con quello di pignatello nel trapanese ed erroneamente come nerello cappuccio nell'agrigentino. Ha avuto in passato il sinonimo di perricone nera.

Cenni Storici:

di origine incerta, anche se coltivato in Sicilia occidentale da tempi immemorabili: tracce della sua diffusione si hanno altresì alle pendici del Vesuvio.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Sicilia, ma esistono piccole coltivazioni anche alle pendici del Vesuvio.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, pentagonale, trilobata, in pochi casi pentalobata; pagina superiore glabra, liscia, di colore verde scuro. Grappolo medio, a forma conico-piramidale, talvolta allungato, compatto, presenta un'ala pronunciata. Acino medio, sferico; buccia spessa, coriacea, di colore blu-nero, scura, molto pruinosa.

Vigoria: ottima.

Produttività: media e costante.

Maturazione: seconda quindicina di settembre.

PETIT ROUGE

Sinonimi:

picciourouzzo, oriou picciou.

Cenni Storici:

vitigno dalle origine incerte, coltivato in Valle d'Aosta, che per alcuni è anche autoctono, per altri, invece, è di provenienza borgognona.

Zone di coltivazione:

è diffuso in alcune zone dell'Alta Valle d'Aosta.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, trilobata, appena pentalobata, pagina superiore glabra, verde cupo. Grappolo medio-piccolo, mediamente compatto, a forma tronco-piramidale, con una o due ali. Acini piccoli, rotondi, con buccia sottile, di colore rosso-blu-viola, molto pruinosa.

Vigoria: piuttosto elevata.

Produttività: notevole e con regolarità.

Maturazione: fine settembre, inizio ottobre.

PICOLIT

Sinonimi:

uva del Friuli, piccolito, piccolito del Friuli.

Cenni Storici:

coltivato nel Friuli da oltre due secoli e sempre tenuto in grandissima considerazione. La sua denominazione deriva dalle piccole dimensioni dei grappoli e degli acini. Oggi, la sua diffusione è concentrata sulle colline eoceniche del cividalese e la ragione per la sua ridotta coltivazione è da ricercarsi nell'aborto floreale, sua caratteristica fisiologica.

Zone di coltivazione:

è diffuso sulle colline del cividalese, dove si sviluppa con il caratteristico aborto floreale.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, pentagonale, trilobata o pentalobata, pagina superiore glabra, di colore verde chiaro, opaca. Grappolo piccolo, piramidale, talvolta con un'ala, acinellato. Normalmente ogni grappolo porta 15-30 acini. Acino piccolo, ellissoidale; buccia consistente, di colore verde dorato, un po' punteggiata, trasparente e pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: molto scarsa.

Maturazione: fine settembre, primi ottobre.

PIEDIROSSO

Sinonimi:

di colombo, per' e palummo, palumbina nera, piedepalumbo, strepparossa.

Cenni Storici:

la sua origine è antichissima. Si ritiene già identificato, ed esaltato, dal naturalista Plinio, nella sua opera "Naturalis Historiae". Attualmente coltivato soprattutto in provincia di Napoli, Caserta e Salerno.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto in Campania, principalmente nella zona di Napoli, anche se la sua coltivazione si va estendendo anche nelle province di Avellino e Salerno.

Caratteristiche:

foglia medio-grande, quasi orbicolare, pentalobata, pagina superiore glabra. Grappolo grande, alato, medianiente spargolo. Acino medio-grosso, sub-rotondo, con buccia pruinosa, spessa, quasi coriacea, di colore rosso violaceo, intenso,

Vigoria: buona.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: fine settembre, primi di ottobre.

PIGATO

Sinonimi:

non se ne conoscono. Deve il suo nome o alla voce dialettale "pigau", che significa macchiettato, oppure addirittura proviene dal latino "picatum", vino aromatizzato con pece del tempo dei Romani.

Cenni Storici:

vitigno, secondo alcuni studiosi, originario anticamente della Tessaglia (greca), arrivato in Liguria nel 1600 circa. Coltivato soprattutto nella riviera ligure di ponente, in provincia di Savona, nella piana di Albenga e nella valle dell'Arroscia.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto nella Riviera Ligure di Ponente, in provincia di Savona, nella piana di Albenga e nella valle dell'Arroscia.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, pentagonale e pentalobata, pagina superiore glabra. Grappolo medio, abbastanza compatto, corto, a forma conica, semplice, o alato. Acino medio sferoide allungato; buccia di medio spessore, pruinosa, di colore dorato-ambrato quando è ben esposta al sole e presenta macchie scure.

Vigoria: medio-elevata.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: tra il 20 e il 30 di settembre.

PIGNOLETTO

Sinonimi:

alonzina, aglionzina, pignolo, pignolino, mentre erroneamente è stato confuso con il pinot bianco e con il riesling italiano.

Cenni Storici:

di questo vitigno non esistono precise testimonianze scritte. Alcuni riferimenti alle “uve pignole” sono del Tanara (1654). Certamente risulta coltivato da oltre un secolo sui colli bolognesi. Prima del riconoscimento, ottenuto con D.M. del 18/09/1978, fu oggetto di confusione fra vivaisti e viticoltori e scambiato per pinot bianco e anche riesling italiano.

Zone di coltivazione:

è prevalentemente diffuso in provincia di Bologna, dove raggiunge livelli qualitativi di assoluto interesse nelle aree collinari.

Caratteristiche:

foglia pentagonale, trilobata, più lunga che larga, pagina superiore aracnoidea verde chiaro. Grappolo medio, lungo, quasi cilindrico, piuttosto serrato, raramente alato. Acino di media grandezza, leggermente ellissoidale, con buccia pruinosa, spessa e di colore giallo-dorato verdognolo.

Vigoria: elevata.

Produttività: non elevata, ma costante.

Maturazione: fine settembre, inizio ottobre.

PINOT BIANCO

Sinonimi:

borgogna bianco, weissburgunder.

Cenni Storici:

vitigno di alta nobiltà e di antiche origini, risalenti certamente all'epoca romana. Molto diffuso in Francia, da dove si ritiene provenga. È assodato che questo vitigno deriva da una mutazione genetica del pinot nero. In Italia è attualmente molto diffuso, soprattutto nelle regioni settentrionali.

Zone di coltivazione:

è molto diffuso e apprezzato in molte regioni italiane, soprattutto in quelle settentrionali, ed è oggetto di particolari attenzioni e controlli presso diversi centri specializzati.

Caratteristiche:

foglia media, ma anche meno, pentagonale, tondeggiante, pagina superiore glabra, verde cupo, bollosa, un po' lucida. Grappolo piccolo, lungo 12 cm. circa, cilindrico, abbastanza compatto e spesso con un'ala ben evidente. Acino medio-piccolo, sferoide; buccia sottile, tenera, di colore giallo dorato intenso in maturazione.

Vigoria: buona.

Produttività: discreta e regolare.

Maturazione: verso la metà di settembre.

PINOT GRIGIO

Sinonimi:

pinot burton, pinot beurot, tokay d'Alsace, malvoise, gris cordelier, fauvel, auvernat gris, petit gris, rul grauer riesling, tokayer, borgogna grigio.

Cenni Storici:

originario della Borgogna, anche se attualmente non è più tanto diffuso in Francia. L'introduzione in Italia si deve ad un produttore piemontese che iniziò la sua coltivazione nell'Alessandrino e nel Cuneense intorno al 1820. Come il pinot bianco, anche il pinot grigio ha origine dalla mutazione gemmaria del pinot nero, al quale è geneticamente vicino.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto nelle regioni del Triveneto.

Caratteristiche:

foglia piccola o media, tondeggiante, trilobata, pagina superiore di colore verde cupo. Grappolo piccolo, cilindrico, molto compatto, talvolta con un'ala evidente. Acino piccolo, di forma ovoidale, spesso alato; buccia consistente, di colore (a maturazione completa) grigio-rossastro-ramato, irregolare, abbastanza pruinosa.

Vigoria: tra discreta e buona.

Produttività: discreta e regolare.

Maturazione: verso la metà di settembre.

PINOT NERO

Sinonimi:

borgogna nero, pineau, franc peneau, moirien, savagnin noir, plant doré, vert dor klevner, blauburgunder, blauer sp cor-tailod, morillon, auvernat.

Cenni Storici:

è il capostipite della nobile famiglia dei pinots, casata dalle antichissime origini francesi, ma figlio della colonizzazione romana della valle del Rodano, quando i militi portavano con se i tralci della vite per ricreare nel nuovo ambiente le condizioni di vita lasciate in patria. Vitigno gallo-romano, il pinot nero trova l'habitat migliore a latitudini elevate (attorno al 50° parallelo), dove produce vini famosissimi. Trasferito più a sud, non sempre risponde alle aspettative. All'interno di questa varietà esistono due tipologie: un pinot nero, simile a quello coltivato nella Champagne, più produttivo, adatto per vini bianchi o spumanti (da solo o tagliato con altri vini bianchi) ed un'altro pinot nero, simile a quello coltivato in Borgogna, più adatto alla produzione di vini rossi.

Zone di coltivazione:

questo vitigno internazionale è ormai inserito nel vigneto italiano un po' ovunque, ma viene coltivato soprattutto nell'Oltrepò Pavese, in Trentino-Alto Adige e in provincia di Piacenza.

Caratteristiche:

foglia media od anche inferiore, tondeggiante e triobata; pagina superiore di colore verde scuro, bollosa ed opaca. Grappolo piccolo, lungo 12 - 15 cm., cilindrico, spesso alato, un po' compatto. Acino di media grandezza, sferoide o legger mente ovale; buccia consistente, un po' spessa, di colore blu-nero, pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: discreta.

Maturazione: verso la metà di settembre.

PRIÉ BLANC

Sinonimi:

blanc de Morgex, blanc de Valdigne, blanc de la Salle.

Cenni Storici:

considerato un vitigno autoctono della Valle d'Aosta, le sue origini sono però incerte, ed alcuni sono propensi ad individuarle nel Vallese (Svizzera); le prime notizie documentate risalgono al 1838.

Zone di coltivazione:

questo vitigno viene coltivato nella Valdigne, alle pendici del monte Bianco, anche oltre i 1000 m di altezza.

Caratteristiche:

foglia medio-piccola, pentalobata, pagina superiore di colore verde chiaro. Grappolo di media grandezza, abbastanza serrato, cilindro-conico, quasi sempre con un'ala. Acino medio, rotondo, con buccia leggermente pruinosa, sottile, lucida, di colore giallo paglierino intenso.

Vigoria: media.

Produttività: buona ma incostante.

Maturazione: fine agosto, primi di settembre.

PRIMITIVO

Sinonimi:

primativo, primaticcio, morellone, uva di Corato, zagarese, primativo di Gioia.

Cenni Storici:

la sua denominazione deriva dalla precocità di maturazione. La sua origine è incerta, mentre il suo arrivo in Puglia lo si deve ai Benedettini, che lo introdussero a Gioia del Colle nel XVII secolo. E tuttora molto diffuso nelle province di Taranto, Brindisi, Lecce e Bari. Molto apprezzato e diffuso anche in California, dov'è conosciuto con il nome di zinfandel, ed è utilizzato indistintamente per i vini rossi, rossi novelli, rosati e per base da spumante (bianco).

Zone di coltivazione:

è molto diffuso nelle province di Taranto, Bari e un po' meno a Brindisi e Lecce, ma è molto apprezzato anche in California, dove è conosciuto con il nome di zinfandel. Questo vitigno viene utilizzato indistintamente per la produzione di vini rossi, novelli, rosati e per basi spumante (bianco).

Caratteristiche:

foglia di grandezza media a forma pentagonale, pagina superiore glabra, di colore verde cupo, opaca. Grappolo lungo, a forma cilindro-conica, mediamente compatto, con una o due ali. Acino medio, sferoide; buccia di medio spessore, di colore blu scuro, molto ricca di pruina.

Vigoria: sulla media.

Produttività: abbondante, ma poco costante.

Maturazione: il primo prodotto tra la fine di agosto ed i primi di settembre. Il secondo prodotto, ottenuto dai cosiddetti "racemi", che maturano più tardi, tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre.

PROSECCO

Sinonimi:

glera, serprina, prosecco Balbi, prosecco tondo, prosecco lungo.

Cenni Storici:

autorevoli studiosi (Dalmaso, 1937), sostengono l'esistenza del vitigno fin dai tempi dei Romani e la sua storia si confonde con quella del Pucino, il famoso vino lodato in epoca romana dall'imperatrice Livia.

Zone di coltivazione:

è diffuso nelle zone collinari della provincia di Treviso e, marginalmente, di Padova.

Caratteristiche:

foglia medio-grande, pentagonale, cuneiforme, trilobata e talvolta pentalobata, pagina superiore opaca, bollosa. Grappolo di media grandezza, allungato, alato, spargolo, di forma piramidale. Acino medio, sferoide, buccia pruinosa, di colore giallo-dorato, un po' punteggiata, sottile, abbastanza consistente.

Vigoria: notevole.

Produttività: da buona ad ottima. Eccessiva sui Colli Euganei.

Maturazione: prima quindicina di ottobre.

PRUGNOLO GENTILE (SANGIOVESE GROSSO)

Sinonimi:

pignolo, tignolo, uva toska, uva canina.

Cenni Storici:

la sua origine si fa risalire al sangiovese, dal quale differisce per alcuni caratteri. Si asserisce autoctono del comune di Montepulciano, in provincia di Siena e già descritto nel XVIII secolo come "pignuolo rosso".

Zone di coltivazione:

è prevalentemente diffuso a Montepulciano, nel senese, in Toscana.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, pentalobata, pagina superiore glabra. Grappolo di media grandezza, cilindrico allungato, compatto, alato. Acino medio-grosso, obovoide, con buccia pruinosa, sottile ma consistente, colore blu-violaceo.

Vigoria: buona.

Produttività: elevata.

Maturazione: fine settembre, inizio ottobre.

RABOSO PIAVE

Sinonimi:

friularo, rabosa nera, raboso nostrano.

Cenni Storici:

semberebbe un vitigno indigeno della pianura trevigiana. Agli inizi del 1700, dal Friuli, come a quel tempo veniva chiamato il territorio che dall'Istria arrivava al Piave, sarebbe stato introdotto anche nel padovano, prendendo il nome di "friularo". Citato in più documenti del XVII e XVIII secolo della Repubblica Veneta.

Zone di coltivazione:

è diffuso nella provincia di Treviso e, marginalmente, in quella di Pordenone.

Caratteristiche:

foglia medio-grande, pentagonale, cuneiforme, trilobata e talvolta pentalobata, pagina superiore opaca, bollosa. Grappolo medio-grande, allungato, piramidale, alato, spargolo. Acino medio, sferoide, buccia pruinosa, giallastro-dorata, un po' punteggiata, sottile ed abbastanza consistente.

Vigoria: notevole.

Produttività: da buona ad abbondante e costante.

Maturazione: tardiva, seconda decade di ottobre.

RABOSO VERONESE

Sinonimi:

raboso di Verona, terrano d'Istria.

Cenni Storici:

incerta la sua origine; diffuso, nel Trevigiano, fin dal secolo scorso, da un certo signor Veronese, dal quale avrebbe preso il nome.

Zone di coltivazione:

è diffuso solo in alcune zone ristrette del Veneto.

Caratteristiche:

foglia di grandezza superiore alla media, pentagonale, lanceolata, con 5 o 7 lobi, pagina superiore glabra, liscia, di colore verde scuro, un po' liscia. Grappolo grande, cilindrico, con un'ala a peduncolo ben visibile, poco compatto. Acino medio, sferoide, con buccia spessa, coriacea, di colore blu-nero.

Vigoria: notevole.

Produttività: buona e costante.

Maturazione: fine ottobre.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Sinonimi:

confuso in passato con altri vitigni: terranno del Carso, terrano d'Istria, refosco del Carso, refosco d'Istria, refoscone, refosco di Faedis, refosco di Rauscedo.

Cenni Storici:

È un'antico vitigno friulano dai caratteri ben definiti. Conosciuto già nel 1700, ha avuto, negli ultimi decenni, una notevole diffusione in tutta la regione, sostituendo altri refoschi certamente più produttivi ma con minor meriti.

Zone di coltivazione:

è coltivato in Friuli-Venezia Giulia e Veneto.

Caratteristiche:

foglia quasi grande, rotondeggiante, pentagonale, trilobata, li scia, pagina superiore glabra, di colore verde scuro, bolla. Grappolo grande, lungo, molto alato e spargolo, a forma piramidale. Acino medio-piccolo, rotondo; buccia sottile, abbastanza consistente, di colore blu intenso, opaca, molto pruinosa.

Vigoria: ottima.

Produttività: buona e costante.

Maturazione: prima decade di ottobre.

RIBOLLA GIALLA

Sinonimi:

rebolla, ribolla, ribolla bianca, raibola, ribuole, ribuèle (Friuli), rebula (Slovenia).

Cenni Storici:

vitigno di antica origine friulana, testimoniata da diversi documenti antecedenti il 1300. Attualmente è molto diffuso sulle colline eoceniche delle province di Udine e Gorizia.

Zone di coltivazione:

è molto diffuso sulle colline delle province di Udine e Gorizia e sul versante sloveno.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, rotondeggiante, quasi intera o con accenni a tre lobi, pagina superiore glabra, liscia, di colore verde chiaro. Grappolo medio-piccolo, a forma cilindrica o piramidale, raramente alato, mediamente compatto. Acino medio grande, un po' discoide, con buccia consistente, poco spessa, di colore giallo punteggiato, pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: buona e costante.

Maturazione: seconda quindicina di settembre.

RIESLÌNG

Sinonimi:

rheinriesling, gewiirztraube, reno.

Cenni Storici:

il vitigno è probabilmente originario della vallata del Reno, dove è tuttora diffusamente coltivato. In Italia è stato introdotto nel secolo scorso, ma non ha avuto tanta diffusione, forse per la scarsa produttività, anche se ultima mente è in leggera crescita.

Zone di coltivazione:

non disponibile

Caratteristiche:

foglia grande o medio grande, tondeggianti-trilobata, con denti poco marcati, pagina superiore bollosa, di colore verde intenso. Grappolo piccolo, cilindrico-piramidale, compatto, un po' tozzo. Acino piccolo, sferoide; buccia di media consistenza, di colore dorato carico, punteggiata.

Vigoria: da media a notevole.

Produttività: discreta.

Maturazione: fine settembre.

RIESLING ITALICO

Sinonimi:

rismi, risli, riesli, waischriesling.

Cenni Storici:

non si hanno notizie certe sulla sua origine e anche sulla sua introduzione anche se probabilmente è giunto in Italia da qualche paese dell'Europa Centrale verso la fine del secolo scorso.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia, Veneto e Oltrepò Pavese.

Caratteristiche:

foglia media, quasi intera o trilobata (o pentalobata, ma appena abbozzata); pagina superiore liscia, di colore verde chiaro. Grappolo piccolo, tozzo, cilindrico, compatto, spesso con un'ala. Acino meno che medio, di forma sferoide; buccia sottile, consistente, di colore giallo-dorato-verdognolo, pruinosa, con ombelico persistente.

Vigoria: media.

Produttività: discretamente abbondante.

Maturazione: seconda quindicina di settembre.

RONDINELLA

Sinonimi:

non se ne hanno notizie. Si ritiene pertanto nato e cresciuto in zona.

Cenni Storici:

i primi documenti risalgono al 1882. Sconosciuta la sua origine, anche se si ritiene autoctono del veronese. È un vitigno che si adatta ad ogni tipo di terreno, è resistente alla siccità e si presta anche ad un appassimento, sia sulla pianta che su graticci.

Zone di coltivazione:

è particolarmente diffuso in provincia di Verona, nelle zone di produzione del Bardolino e Valpolicella; viene sempre utilizzato in uvaggio con altri vitigni.

Caratteristiche:

foglia pentagonale, di grandezza media, profondamente pentalobata, pagina superiore glabra, liscia, sottile, di colore verde-chiaro. Grappolo medio piramidale, con una o due ali, mediamente compatto. Acino medio, buccia molto pruinosa, di colore nero-violaceo, di media grossezza, consistente.

Vigoria: molto vigoroso.

Produttività: buona e costante.

Maturazione: fine terza epoca, ultimi giorni di settembre.

ROSSESE

Sinonimi:

rossese di Ventimiglia, rossese di Albenga.

Cenni Storici:

vitigno probabilmente di origine francese. Sembrerebbe importato in Liguria dalle milizie dei Doria, che possedevano in Dolceacqua un castello fin dal 1270.

Zone di coltivazione:

è diffuso prevalentemente nella Liguria di Ponente.

Caratteristiche:

foglia abbastanza grande, pentalobata, pagina superiore glabra, di colore verde chiaro. Grappolo di grandezza media, a forma tronco-conica, alato, mediamente serrato. Acino medio, ma anche meno, rotondo o sub-ovoidale, con buccia piuttosto sottile, colore rosso-violaceo scuro, pruinosa.

Vigoria: abbondante.

Produttività: buona ed abbastanza elevata.

Maturazione: seconda quindicina di ottobre.

ROSSIGNOLA

Sinonimi:

rossetta, groppello, rossiola.

Cenni Storici:

tipico vitigno della Valpolicella (Verona), dove risulta coltivato da tempi remoti.

Zone di coltivazione:

è particolarmente diffuso in provincia di Verona.

Caratteristiche:

tipico vitigno della Valpolicella (Verona), dove risulta coltivato da tempi remoti. foglia media, pentagonale, più larga che lunga, pentalobata. Grappolo medio-piccolo, tozzo, piramidale, alato, un po' compatto. Acino medio, obovoidale con buccia sottile, di colore rosso-violaceo.

Vigoria: buona.

Produttività: discreta, ma costante.

Maturazione: prima quindicina di ottobre.

RUCHÈ

Sinonimi:

non se ne conoscono.

Cenni Storici:

origine incerta, probabilmente da ricercarsi sui colli a nord-ovest di Asti.

Zone di coltivazione:

è diffuso nel comune di Castagnole Monferrato e in alcune zone limitrofe dell'astigiano.

Caratteristiche:

foglia media, trilobata, pagina superiore verde chiaro. Grappolo medio, spargolo, allungato, alato. Acino medio, sferoide, di colore grigio-violaceo.

Vigoria: media.

Produttività: buona e costante.

Maturazione: fine settembre, inizio ottobre.

SAGRANTINO

Sinonimi:

non se ne conoscono.

Cenni Storici:

vitigno autoctono umbro, coltivato da secoli sulle pendici collinari dei comuni di Montefalco, Bevagna, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Umbria, principalmente a Montefalco e in alcuni comuni limitrofi.

Caratteristiche:

foglia di grandezza media, trilobata, a volte pentalobata, pagina superiore di colore verde. Grappolo di grandezza media o piccolo, a forma cilindrica e quasi conica, alato, un po' spargolo. Acino sferico, con buccia pruinosa di colore quasi nero.

Vigoria: media.

Produttività: media.

Maturazione: prima metà di ottobre.

SANGIOVESE

Sinonimi:

si conoscono due tipi di sangiovese: uno ad acino grosso o dolce o gentile, i cui Sinonimi sono appunto sangiovese grosso, prugnolo gentile, brunello di Montalcino; l'altro ad acino piccolo o forte o montanino e fra i vari sinonimi, cordisco, morellino, uva toska, primitico, san vicetro, sangiovese dal cannello corto di Predappio.

Cenni Storici:

il vitigno sangiovese è uno dei vitigni italiani più antichi; è certa mente il più diffuso e anche quello che dà il quantitativo maggiore di vino in campo nazionale. E opinione di tutti gli ampelografi che l'origine sia toscana.

Zone di coltivazione:

è il vitigno più coltivato e diffuso in Italia, soprattutto nelle aree centrali, distinguendosi in biotipi e cloni diversi; recentemente viene coltivato anche al sud. Il sangiovese dà ottimi vini in zone fresche di notte e calde di giorno, motivo per il quale al sud si possono ottenere difficilmente grandissimi risultati.

Caratteristiche:

foglia media, più lunga che larga, pentalobata e trilobata, pagina superiore glabra, di colore verde chiaro. Grappolo di grandezza medio-grossa, ma anche piccola, a seconda dei tipi, compatto, cilindro-piramidale, alato, con una o due ali. Acino medio, subrotondo, quasi ellissoide, con buccia consistente, di colore nero-violaceo, molta pruinosa.

Vigoria: ottima.

Produttività: notevole.

Maturazione: prima quindicina di ottobre.

SAUVIGNON

Sinonimi:

spergolina, pellegrina.

Cenni Storici:

vitigno originario della Francia, precisamente del bordolese ed in trodotto in Italia nel secolo scorso.

Zone di coltivazione:

è diffuso un po' ovunque nel mondo, ed anche nel nostro paese è utilizzato in diverse zone, particolarmente in Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Emilia, Lombardia, Alto Adige e, recentemente, anche nelle regioni centro-meridionali.

Caratteristiche:

foglia a grandezza media, tondeggiate, trilobata o pentalobata, pagina superiore un po' bollosa, di colore verde intenso. Grappolo medio-piccolo, cilindrico, alato, con due piccole ali, compatto. Acino medio-grosso, sub-rotondo, con buccia spessa, di colore verde-dorata, con punteggiature, pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: buona e costante.

Maturazione: ultima decade di settembre.

SCHIAVA GENTILE

Sinonimi:

schiaiva piccola e media, kleinvernatsch, mittlvernatsch, roter vernatsch.

Cenni Storici:

intorno al XIII secolo si definivano schiave quelle viti che, contrariamente alle “maiores” o “maroche” allevate alte, venivano coltivate a basso ceppo, lungo i filari e legate fra loro. Con questo nome venivano quindi indicati vitigni molto diversi. Questo specifico vitigno, “schiaiva gentile del Tirolo”, appare nell’opera del Molon (1906) e secondo il Rigotti (1932) è originaria dell’Alto Adige.

Zone di coltivazione:

è particolarmente diffuso in Trentino-Alto Adige.

Caratteristiche:

foglia più che media, rotondeggiante, trilobata o quasi intera, pagina superiore verde-cupo, opaca. Grappolo di grandezza media, con un’ala, spargolo. Acino medio, buccia tenera, pruinosa, di colore blu-violetto.

Vigoria: buona.

Produttività: mediamente abbondante e costante.

Maturazione: seconda metà di settembre.

SCHIAVA GRIGIA

Sinonimi:

grauvernatsch, grauer.

Cenni Storici:

come la schiaiva gentile.

Zone di coltivazione:

è particolarmente diffuso in Trentino-Alto Adige.

Caratteristiche:

foglia a grandezza media, pentagonale, trilobata o quasi intera, pagina superiore verde, opaca, un po’ bollosa, pagina inferiore verde chiaro. Grappolo medio, piramidale, spesso alato, composto. Acino medio, leggermente sub— rotondo; buccia molto pruinosa, di colore blu-violetto.

Vigoria: buona.

Produttività: mediamente abbondante e costante.

Maturazione: seconda metà di settembre.

SCHIAVA GROSSA

Sinonimi:

schiaivone, uva meranese, grossvernatsch, frankenthal, frankenthaler e trollinger.

Cenni Storici:

come la schiaiva gentile.

Zone di coltivazione:

è particolarmente diffuso in Trentino-Alto Adige.

Caratteristiche:

foglia grande, pentagonale, trilobata, pagina superiore bollosa, di colore verde, opaca. Grappolo grosso, piuttosto lungo, cilindrico, a tronco conico, alato, compatto. Acino grosso, sferoide irregolare, buccia tenera, pruinosa, di colore blu-nero.

Vigoria: notevole.

Produttività: costante, ma non abbondante.

Maturazione: seconda metà di settembre.

SCHIOPPETTINO

Sinonimi:

è un vecchio vitigno friulano, certamente indigeno, originario della zona di Prepotto, coltivato nel cividalese. Il nome schioppettino, con ogni probabilità, si deve al fatto che il vino, di alta acidità fissa, imbottigliato giovane, completava la fermentazione in bottiglia, diventando leggermente frizzante, dando l'impressione che l'anidride carbonica scoppiettasse. Da qui il suono, quasi onomatopeico, di "schioppettino".

Cenni Storici:

foglia media, pentalobata, pagina superiore glabra. Grappolo piuttosto grande, cilindrico, allungato, con una o due ali ben evidenti, mediamente serrato. Acino sub-rotondo o quasi ellissoide; buccia di colore blu-nero, pruinosa, piuttosto spessa, resistente.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto a Cividale del Friuli e nelle sue vicinanze.

Caratteristiche:

foglia media, pentalobata, pagina superiore glabra. Grappolo piuttosto grande, cilindrico, allungato, con una o due ali ben evidenti, mediamente serrato. Acino sub-rotondo o quasi ellissoide; buccia di colore blu-nero, pruinosa, piuttosto spessa, resistente.

Vigoria: ottima.

Produttività: buona ed abbastanza costante.

Maturazione: primi giorni di ottobre.

SÉMILLON

Sinonimi:

colombar, malaga, chevrier, moucadelle, sauvignon.

Cenni Storici:

vitigno coltivato soprattutto in Francia, nel bordolese, dove della produzione dei celebri vini di Sauternes, entra a far parte. In Italia ancora poco diffuso.

Zone di coltivazione:

è ancora poco diffuso in Italia, sebbene sia presente in Friuli-Venezia Giulia, Toscana, Puglia, Calabria e Sardegna. È coltivato soprattutto in Francia, nel bordolese, dove entra nella produzione dei celebri vini di Sauternes.

Caratteristiche:

foglia media, reniforme, trilobata o pentalobata, pagina superiore verde intenso, un po' bollosa, opaca. Grappolo di media grandezza, con un'ala, tozzo, conico, un po' serrato. Acino medio, buccia colore giallo-dorato, spessa, molto consistente, pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: buona e costante.

Maturazione: prima decade di settembre.

SUSUMANIELLO

Sinonimi:

somarello rosso, zingariello.

Cenni Storici:

certe le sue origini dalmate; la coltivazione è circoscritta al brindisino. Da non confondere con il somarello rosso coltivato nel barese. Deve il nome alla sua grande Produttività che porta a caricare i tralci, appunto come un somaro.

Zone di coltivazione:

è coltivato solo nel brindisino, e non lo si deve confondere con il somarello rosso coltivato a Barletta, nel barese.

Caratteristiche:

foglia medio-grande, pagina superiore glabra lucida. Grappolo di media grandezza, serrato, a forma semplice piramidale allungata. Acino abbastanza grosso, rotondeggiante, regolare; buccia molto pruinosa e di colore blu scuro, veramente intenso.

Vigoria: abbondante, ma solo in età giovanile.

Produttività: molto abbondante. Avanti con gli anni riduce produzione e vigoria.

Maturazione: prima quindicina del mese di settembre.

SYLVANER VERDE

Sinonimi:

sylvaner, sylvaner grùn, silvania verde.

Cenni Storici:

si ritiene originario dell'Austria, da dove si è diffuso nel resto d'Europa ed in Italia, soprattutto in Alto Adige e Friuli - Venezia Giulia.

Zone di coltivazione:

è particolarmente diffuso in provincia di Bolzano.

Caratteristiche:

foglia piccola, rotondeggiante, intera o con accenno a tre lobi, lembo un po' ondulato, pagina superiore di colore verde scuro. Grappolo piccolo o medio, corto, cilindrico, spesso con un'ala, appena compatto. Acino medio, sferico o leggermente ovoidale, con buccia spessa, colore giallo-verdastra, punteggiata.

Vigoria: discreta.

Produttività: discreta.

Maturazione: seconda metà di settembre.

SYRAH

Sinonimi:

blauer syrah, candive, marsanne noire, petite syrah, plant de la bianne, serine noire, shiras, sirah, syrach de l'Ermitage.

Cenni Storici:

la sua origine è controversa. C'è chi ritiene che provenga dall'Iran, probabilmente per la somiglianza con il nome della città di Shiraz. Altri, invece, indicano la sua origine da Siracusa. In Italia, probabilmente, lo syrah è stato introdotto alla fine del secolo scorso dal meridione della Francia, dove questo vitigno è molto coltivato.

Zone di coltivazione:

è abbastanza diffuso in Toscana e nel Lazio, meno nelle regioni vicine.

Caratteristiche:

foglia medio-grande, pentagonale, tri o pentalobata, pagina superiore aracnoidea o glabra. Grappolo medio, allungato, ma anche cilindrico, alato, semi-spargolo. Acino medio o medio-piccolo, ovale; buccia molto pruinosa, sottile, di colore blu-nero.

Vigoria: buona.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: ultima decade di settembre.

TAZZELENGHE

Sinonimi:

tace lenghe.

Cenni Storici:

mentre è incerta la sua zona d'origine, certa ne è la coltivazione, da tempi immemorabili, sulle colline friulane.

Zone di coltivazione:

è diffuso principalmente nei Colli Orientali del Friuli.

Caratteristiche:

foglia media, trilobata, pagina superiore verde intenso. Grappolo medio, tronco-conico, spesso alato. Acino medio-grande, sferico; buccia di colore blu-viola molto intenso, sottile, ma resistente.

Vigoria: ottima.

Produttività: buona.

Maturazione: verso la metà di ottobre.

TEROLDEGO

Sinonimi:

teroldigo, teroldega, teroldico, tiraldola.

Cenni Storici:

le prime citazioni di questo vitigno risalgono al 1818. Il teroldego è coltivato esclusivamente nella zona denominata Campo Rotaliano, in provincia di Trento e sembra arrivato dalla vicina provincia di Verona dove, sporadicamente, si trova ancora sotto il nome di teroldico.

Zone di coltivazione:

è diffuso esclusivamente nell'area denominata Campo Rotaliano, in provincia di Trento, dove sembra sia arrivato dalla vicina provincia di Verona dove, seppur raramente, si trova ancora sotto il nome di teroldico.

Caratteristiche:

foglia grande, pentagonale, un po' allungata, trilobata, con pagina superiore verde. Grappolo di grandezza media e più allungato, piramidale, alle volte con due piccole ali, di media compattezza. Acino medio, di forma sferoide o leggermente sub-rotondo, regolare; buccia spessa, coriacea, di colore blu-nero.

Vigoria: buona.

Produttività: buona e costante.

Maturazione: fine di settembre, primi di ottobre.

TERRANO

Sinonimi:

terrano del Carso, terrano d'Istria, refosco d'Istria, refosco del Carso, cagnina, crodarina, terran.

Cenni Storici:

appartiene certamente alla famiglia dei vitigni "refosco", già citati da Plinio. Il terrano, oggetto di numerosi studi di diversi ampelografi, rappresenta per l'Istria e le zone del Carso del Friuli un vitigno di fondamentale interesse.

Zone di coltivazione:

è diffuso solo nelle zone carsiche istriane.

Caratteristiche:

foglia medio-grande, tondeggianta, pentagonale, trilobata, pagina superiore verde scuro, opaca. Grappolo grande, piramidale, a base larga, alato, lungo e mediamente compatto, peduncolo grosso, lungo e legnoso. Acino medio, leggermente ellittico, buccia sottile, di colore blu-nero, molto pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: mediamente abbondante e costante.

Maturazione: prima decade di ottobre.

TOCAI FRIULANO

Sinonimi:

trebbianello, toca bianco, toca, tokai; in Francia è noto come cinquen o blanc doux.

Cenni Storici:

vitigno dall'origine incerta. Probabilmente è un vecchio vitigno veneto, esportato prima in Ungheria e poi ritornato in Italia con il nuovo nome.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Friuli-Venezia Giulia.

Caratteristiche:

foglia di grandezza media e più, tondeggianta o pentagonale, trilobata, pagina superiore glabra, liscia, di colore verde chiaro, opaca. Grappolo di grandezza media, ma variabile, abbastanza lungo, conico-piramidale, alato, con una o due ali contenute, mediamente compatto. Acini medi, tondi, di forma regolare; buccia un po' spessa, di colore giallo dorato, leggermente punteggiata, pruinosa.

Vigoria: notevole.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: seconda decade di settembre.

TOCAI ROSSO

Sinonimi:

blauer tokayer, chasselas rosa, pinot grigio, traminer rosso.

Cenni Storici:

vitigno particolarmente diffuso in provincia di Vicenza senza conoscerne, con certezza, le origini.

Zone di coltivazione:

è diffuso nella provincia di Vicenza.

Caratteristiche:

foglia di grandezza più che media, trilobata, con pagina inferiore glabra. Grappolo più che medio, di forma tronco-piramidale, compatto. Acino medio, leggermente ovoide, di colore blu-violetto, distribuito irregolarmente.

Vigoria: normale.

Produttività: abbastanza regolare.

Maturazione: fine settembre, inizio ottobre

TORBATO

Sinonimi:

caninu, razola, cuscosedda bianca.

Cenni Storici:

originario della Catalogna (Spagna). Coltivato soprattutto in provincia di Sassari.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto in provincia di Sassari.

Caratteristiche:

foglia di grandezza medio-piccola, orbicolare, tri-pentalobata, pagina superiore verde. Grappolo medio, semiserrato, cilindrico o cilindrico-conico, alcune volte alato. Acino medio, rotondo; buccia di colore giallo dorato, consistente.

Vigoria: media.

Produttività: media, ma incostante

Maturazione: verso la fine di settembre.

TRAMINER AROMATICO

Sinonimi:

traminer rosa, gewürztraminer, savagnin.

Cenni Storici:

Traminer, come riferimento al vino di Tramin (o Termeno in italiano), appare per la prima volta nel 1349 nel “Libro della Natura” di Konrad Megenberg, decano del duomo di Regensburg, antica città della Franconia, in Germania. Molta dibattuta la sua origine: c'è chi la vuole in Alsazia, chi appunto nel paese di Termeno (Bolzano), chi nel Württemberg, chi ancora nella valle del Reno, ma tutte le ipotesi non trovano molti riscontri documentali. E un vitigno che non gradisce il caldo, è infatti coltivato soltanto al Nord.

Zone di coltivazione:

è un vitigno diffuso soltanto nelle regioni settentrionali, particolarmente in Alto Adige e Friuli-Venezia Giulia, poiché non gradisce i climi caldi.

Caratteristiche:

foglia piccola, pentagonale, trilobata o pentalobata, di colore verde cupo. Grappolo piccolo, compatto e tozzo. Acino sferico, medio, con buccia spessa, di colore grigio-rosa, polpa dal sapore aromatico.

Vigoria: mediocre.

Produttività: mediocre ma regolare.

Maturazione: seconda metà di settembre.

TREBBIANO DI SOAVE

Sinonimi:

trebbiano di Lugana, turbiana, turviana, terbiana, trebbiano di Verona.

Cenni Storici:

coltivato nella zona del veronese e del bresciano, è stato descritto già nel 1567 dal Gallo e citato anche dal Marzotto (1925). Solitamente viene vinificato assieme alla garganega.

Zone di coltivazione:

è diffuso in provincia di Verona e Brescia, in particolare sulle sponde meridionali del lago di Garda, vinificato spesso in uvaggio con la garganega.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, pentagonale, trilobata. Grappolo medio, allungato a piramide, con un'ala, piuttosto compatto. Acini medi, sferici, buccia di colore verdastro con punteggiature diffuse, abbastanza spessa e consistente.

Vigoria: notevole.

Produttività: buona.

Maturazione: primi di ottobre.

TREBBIANO GIALLO

Sinonimi:

trebbiano dei Castelli, trebbiano giallo di Velletri, trebbiano di Frascati, biancuccio, greco, greco di Velletri, greco giallo, rosciola, rossetto, rossola, tostarello.

Cenni Storici:

vitigno che sembrerebbe originario della zona dei Castelli Romani. Certamente fa parte della grande famiglia dei trebbiani, nome che secondo alcuni studiosi deriverebbe dal latino "trebulanum", un vino citato da Plinio nella sua "Naturalis Historia". Secondo altri la sua denominazione si deve al fiume Trebbia, in provincia di Piacenza, oppure da altre località che portano il nome di Trebbiano.

Zone di coltivazione:

è prevalentemente diffuso in provincia di Roma, mentre è marginale la sua presenza in Toscana, Umbria e Marche.

Caratteristiche:

foglia media o grande, pentagonale, pentalobata, raramente trilobata; pagina superiore glabra, di colore verde, bollosa e rugosa. Grappolo medio o grande, cilindrico-conico, talvolta alato, serrato o spargolo per colatura. Acino medio, sferoidale, regolare, buccia di colore giallo-dorato, spesso cosparsa di macchie marroni e coperta da abbondante pruina.

Vigoria: notevole.

Produttività: abbondante ed abbastanza costante.

Maturazione: prima o seconda decade di ottobre.

TREBBIANO ROMAGNOLO

Sinonimi:

trebbiano della fiamma, trebbiano di Romagna.

Cenni Storici:

vitigno di antichissima origine, già noto e coltivato in Romagna ai tempi dei Romani e citato da Plinio nella sua "Naturalis Historia" con il nome di "trebulanum". Il trebbiano romagnolo è il vitigno più coltivato in Emilia-Romagna e trova la sua massima diffusione in provincia di Ravenna. Il vitigno, nel corso dei secoli, è sempre stato oggetto di numerosi studi e negli ultimi anni di selezioni clonali che hanno portato all'omologazione di tre sottospecie diverse.

Zone di coltivazione:

è il vitigno più coltivato in Romagna e trova la sua massima diffusione in provincia di Ravenna, mentre è marginale la sua presenza nelle vicine province emiliane.

Caratteristiche:

foglia media, lembo pentagonale, pentalobata, pagina superiore aracnoidea, di colore verde cupo, opaca. Grappolo medio-grande, a forma conico-piramidale, compatto o semispargolo, alato. Acino medio, sferoidale, con buccia consistente, di colore verde giallognolo, talora lievemente ambrato, pruinosa.

Vigoria: medio-buona.

Produttività: abbondante.

Maturazione: prima decade di ottobre.

TREBBIANO TOSCANO

Sinonimi:

castelli romani, bobiano, procanico, santoro, albano, saint-emilion, ugni blanc, roussan.

Cenni Storici:

vitigno probabilmente di origine etrusca. Il trebbiano toscano, forse il più importante tra i tanti “trebbiani”, già citato da Plinio il Vecchio, come “trebulanum”, forse deve la sua denominazione ad una località omonima dell’antica Etruria, nei pressi di Luni, ai confini tra la Liguria e la Toscana, oppure al fiume Trebbia che scende attraverso i Colli Piacentini. Vitigno tra i più diffusi a livello nazionale anche se la sua presenza maggiore la troviamo in Toscana, Lazio ed Umbria.

Zone di coltivazione:

è uno tra i vitigni più diffusi a livello nazionale ed è coltivato su oltre 61.000 ha in quasi tutte le regioni, anche se si trova soprattutto in Toscana, Lazio ed Umbria.

Caratteristiche:

foglia medio-grande, pentagonale, pentalobata, pagina superiore glabra, di colore verde, opaca. Grappolo grande, allungato (18-25 cm), semi compatto, alato. Acino di grandezza media, discoide, di forma abbastanza regolare; buccia di media consistenza, di colore giallo verde o giallo rosato, a seconda dei doni, più o meno pruinosa.

Vigoria: notevole.

Produttività: molto abbondante e costante.

Maturazione: prima e seconda decade di ottobre.

UVA DI TROIA

Sinonimi:

barlettana, nero di Troia, uva della marina, uva di Canosa, tranese, troiano, vitigno di Barletta, uva di Barletta.

Cenni Storici:

alcuni studiosi lo ritengono originario dell’Asia Minore e importato in Puglia dagli antichi greci; per altri la sua denominazione trae origine da Troia, un piccolo paese del circondario di Bovino, in provincia di Foggia. Vitigno molto diffuso sui litorali pugliesi ed al nord della provincia di Bari.

Zone di coltivazione:

è molto diffuso sui litorali pugliesi e nella parte settentrionale della provincia di Bari.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, pentagonale, pentalobata, pagina superiore glabra, verde, opaca, con nervature verde chiaro. Grappolo piuttosto grosso, mediamente compatto, semplice od alato. Acino di media grandezza, sferoide, regolare; buccia spessa, consistente, di colore violetto.

Vigoria: : buona.

Produttività: media.

Maturazione: prima decade del mese di ottobre.

UVA RARA

Sinonimi:

rairon, martellana, oriola, balsamea, balsamina, croatina, nera.

Cenni Storici:

coltivato da tempi remoti sulle colline novaresi e vercellesi, dove si ritiene originario; è ora diffuso anche nell’Oltrepò Pavese.

Zone di coltivazione:

è diffuso in alcune zone piemontesi e nell’Oltrepò Pavese.

Caratteristiche:

foglia media, pentagonale, pentalobata, pagina superiore glabra. Grappolo di grandezza media, allungato—conico, alato, mediamente spargolo (il volume del grappolo di questo vitigno è molto variabile). Acino medio o medio- grosso, tondeggiante, regolare; buccia abbastanza consistente, ma non coriacea, di colore turchino scuro, quasi nero, pruinosa.

Vigoria: media o notevole.

Produttività: discretamente abbondante e regolare.

Maturazione: inizio ottobre.

VELTLINER

Sinonimi:

gruner veltliner, weisser, weisse gruner, weissgifler.

Cenni Storici:

dovrebbe essere originario della vallata del Reno, dov'è diffuso da tempo immemorabile, anche se qualcuno lo ritiene proveniente dalla Valtellina (valtliner). Coltivato soprattutto in Alto Adige, ma presente anche in Trentino e Friuli-Venezia Giulia.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto in Alto Adige, ma anche in Trentino e Friuli-Venezia Giulia.

Caratteristiche:

foglia media, pentagonale o cuneiforme, trilobata, pagina superiore glabra. Grappolo medio, talvolta compatto, allungato, alato. Acino medio, rotondo o leggermente ovale; buccia sottile e tenera, verde biancastra.

Vigoria: media.

Produttività: buona.

Maturazione: seconda decade di settembre.

VERDECA

Sinonimi:

verdone, vino verde, verdera, verdicchio femmina, verde, albese bianco, verdesca.

Cenni Storici:

di origine incerta, anche se da tempi remoti coltivato in provincia di Taranto.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Puglia, particolarmente a Crispiano, Locorotondo, Martina Franca e alcuni comuni limitrofi.

Caratteristiche:

foglia media o grande, tri-pentalobata o intera, pagina superiore glabra, di colore verde cupo, opaca. Grappolo a forma conica, di media grandezza, alato con una o due ali. Acino sferoide, leggermente ovale; buccia tenera, di colore verde biancastro, pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: normale.

Maturazione: fine settembre, prima decade di ottobre.

VERDICCHIO BIANCO

Sinonimi:

verdone, verdicchio dolce, verdicchio vero, marino, peloso, verzello, marchigiano, trebbiano verde, uva aminea, uva marana, verdicchio giallo, verdicchio stretto, verdicchio peloso.

Cenni Storici:

pregiato vitigno autoctono delle Marche. La sua origine non è certa, ma la sua coltivazione, soprattutto nell'alta valle dell'Esino, ha radici antichissime e lo troviamo citato già da Columella.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto nelle Marche, precisamente nella valle Esino, e marginalmente in Umbria.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, orbicolare o pentagonale, trilobata o pentalobata; pagina superiore bollosa, di colore verde cupo. Grappolo di media grandezza, a forma conica o cilindrico-conica, qualche volta alato e piramidale, serrato e semi-serrato. Acino di grandezza media; buccia sottile, ma consistente, di colore verde giallastro, mediamente pruinosa.

Vigoria: media ma anche di più.

Produttività: incostante, spesso scarsa.

Maturazione: prima e seconda decade di ottobre.

VERDISO

Sinonimi:

verdisa, pedevenda, verdisco grossa, verdisone.

Cenni Storici:

diffuso esclusivamente nel Trevigiano, dove risulta coltivato già dal 1600.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto nel trevigiano.

Caratteristiche:

foglia media, pentagonale, quasi intera o trilobata, pagina superiore e inferiore glabre, di colore verde chiaro. Grappolo medio, piramidale, mediamente compatto. Acino medio-grande, un po' ellissoidale, buccia di colore verde-giallastro, leggermente punteggiata, sottile, poco consistente.

Vigoria: buona.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: prima quindicina di ottobre.

VERDUZZO FRIULANO

Sinonimi:

ramandolo.

Cenni Storici:

vitigno indigeno, caratteristico e molto diffuso, con prevalenza nelle zone collinari, in tutto il Friuli-Venezia Giulia. In certe località, soprattutto a Ramandolo e Nimis, può dare dei prodotti di assoluto interesse.

Zone di coltivazione:

è un vitigno autoctono, molto diffuso in Friuli-Venezia Giulia, soprattutto nelle zone collinari.

Caratteristiche:

foglia di grandezza media, trilobata o quasi intera, tondeggianti; pagina superiore liscia, colore verde, opaca. Grappolo piccolo, piramidale, con due ali ben evidenti, con peduncolo corto e robustissimo. Acino piccolo, sferico, buccia spessa, coriacea, di colore giallo verdastro o giallo dorato, pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: buona ed abbastanza costante.

Maturazione: fine di settembre, primi di ottobre.

VERMENTINO

Sinonimi:

carbesso o carbes, malvasia grossa, verlantin. In Francia è conosciuto come malvasia à gros grains e malvasie du Dourc.

Cenni Storici:

vitigno importato dalla Spagna nel 1390, durante la dominazione degli Aragonesi, passando prima dalla Corsica, per poi essere coltivato in Liguria, Toscana e Sardegna. Si adatta particolarmente alle zone litoranee.

Zone di coltivazione:

è diffuso principalmente in Liguria, Toscana e Sardegna, dove dà i risultati migliori nelle zone litoranee.

Caratteristiche:

: foglia medio-grande, pentagonale, pentalobata, pagina superiore glabra, di colore verde cupo. Grappolo di grandezza media o medio-grossa, per lo più cilindrico, ma anche piramidale, mediamente spargolo. Acino medio-grosso, sferoide, a forma regolare; buccia abbastanza consistente, di colore giallo-ambrato o giallo-verdastro, pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: dal 20 al 30 settembre.

VERNACCIA DI ORISTANO

Sinonimi:

vernaccia bianca, garnaccia, moranina, granazza.

Cenni Storici:

di origine incerta. Secondo una leggenda popolare questo vitigno si creò spontaneamente nella valle del Tirso. Alcuni studiosi lo ritengono importato in Sardegna dai Romani, nel periodo della loro dominazione. Altri ancora lo vogliono giunto dalla Spagna.

Zone di coltivazione:

è diffuso in Sardegna, particolarmente in provincia di Oristano.

Caratteristiche:

foglia di media o addirittura piccola grandezza, orbicolare, trilobata, pagina superiore di colore verde. Grappolo minuto, cilindro-conico. Acino di media grandezza, rotondo, con buccia di colore verde-giallastro con sfumature dorate, molto pruinosa.

Vigoria: media.

Produttività: media.

Maturazione: fine settembre.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Sinonimi:

vernaccia di Toscana, zuccaia.

Cenni Storici:

anche se le prime notizie risalgono al 1276, si è certi che sia stata importata in precedenza o dalle Cinque Terre (Liguria), o dalla Spagna, o dalla Grecia. La Vernaccia di San Gimignano fu lodata da Sante Lancerio, Bottigliere di Papa Paolo III e celebrata nei versi di Francesco Redi. È stata riportata alla ribalta soltanto negli ultimi decenni e recenti indagini tendono a dimostrare la netta distinzione di questo vitigno dalle altre “vernacce”. La denominazione “vernaccia” viene spiegata come derivante dal latino “vernaculus” che significa “del posto”, oppure “locale”.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto in Toscana e, negli ultimi tempi, in Sardegna.

Caratteristiche:

foglia orbicolare o pentagonale, di media grandezza, trilobata. Grappolo grosso, di aspetto semi-compatto, allungato, piramidale, talvolta alato. Acino di media grandezza, quasi discoide, regolare; buccia di spessore medio, in genere di colore verde-giallastro.

Vigoria: media o buona.

Produttività: abbondante e costante.

Maturazione: ultima decade di settembre, primi giorni di ottobre.

VERNACCIA DI SERRAPETRONA

Sinonimi:

vernaccia nera, vernaccia di Cerreto o cerretana, vernaccia di Teramo.

Cenni Storici:

vitigno già conosciuto nel Medio Evo e più volte descritto da vari studiosi di ampelografia, è ora coltivato solo in provincia di Macerata, nel comune di Serrapetrona.

Zone di coltivazione:

è diffuso a Serrapetrona e in alcuni comuni limitrofi in provincia di Macerata, anche se lentamente se ne sta abbandonando la coltivazione, a causa della grande sensibilità agli attacchi parassitari.

Caratteristiche:

foglia di media grandezza, orbicolare, pentalobata, raramente trilobata; pagina superiore glabra, di colore verde cupo. Grappolo di media grandezza, a forma cilindrica e conica, abbastanza compatto, spesso alato. Acino medio, rotondo, con buccia di normale consistenza, di colore nero violaceo, mediamente pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: normale.

Maturazione: quarta epoca.

VESPAIOLA

Sinonimi:

vespaiolo, bresparola, vespara.

Cenni Storici:

già descritto nel 1881, ma non esistono notizie certe sulla sua origine. Il suo nome sembra derivi dal fatto che è ricercata dalle vespe, perché l'uva è particolarmente zuccherina. La coltivazione attuale è localizzata, soprattutto, in provincia di Vicenza.

Zone di coltivazione:

è diffuso soprattutto in provincia di Vicenza.

Caratteristiche:

foglia piccola, trilobata, con pagina inferiore aracnoidea. Grappolo piccolo, di forma cilindrico-conica, un po' spargolo. Acino medio, sferoide con buccia colore dorato.

Vigoria: buona.

Produttività: media ed abbastanza costante.

Maturazione: ultima decade di settembre.

VESPOLINA

Sinonimi:

vespolina nera, croattina, guzzetta, ughetta, uva rara.

Cenni Storici:

già noto e coltivato nel XVIII secolo, soprattutto in provincia di Novara.

Zone di coltivazione:

è diffuso in alcuni areali piemontesi e lombardi.

Caratteristiche:

foglia piccola, pentagonale, pentalobata, pagina superiore verde chiaro. Grappolo di media grandezza, abbastanza compatto, allungato, cilindrico conico. Acino medio, regolare; buccia piuttosto sottile, di colore turchino scuro, quasi nero, leggermente pruinosa.

Vigoria: buona.

Produttività: regolare, ma non abbondante.

Maturazione: terza epoca.

VIEN DE NUS

Sinonimi:

gros orious.

Cenni Storici:

vitigno già coltivato in Valle d'Aosta nel secolo scorso, che sembrerebbe originario da una selezione fra i vari orious coltivati nell'area di Nus.

Zone di coltivazione:

è marginalmente diffuso soltanto in Valle d'Aosta.

Caratteristiche:

foglia grande, pentalobata, pagina superiore glabra, di colore verde cupo. Grappolo medio-grosso, a forma conico-piramidale, mediamente compatto, alato. Acino più che medio, come dimensione, sferoide, a volte appiattito, con buccia spessa, colore nero con riflessi blu, punteggiata, molto pruinosa.

Vigoria: notevole.

Produttività: abbastanza regolare.

Maturazione: fine settembre.

ZIBIBBO

Sinonimi:

moscato d'Alessandria.

Cenni Storici:

la sua origine si deve al vivaio governamentale di Palermo, e fu introdotto nel 1950 sotto il nome di zibibbo di Pantelleria. Questo vitigno, quasi esclusivo nell'isola di Pantelleria, è stato probabilmente portato dagli arabi.

Zone di coltivazione:

è diffuso quasi esclusivamente nell'isola di Pantelleria, dove produce un'uva a triplice impiego: da tavola, da vino e per essiccamento.

Caratteristiche:

foglia media, pagina superiore glabra, di colore verde scuro con venature rosse. Grappolo di media grandezza e compattezza. Acino grosso, irregolare, ellissoidale; buccia di medio spessore, di colore verdolino-biancastro.

Vigoria: discreta.

Produttività: non abbondante, ma regolare.

Maturazione: fine settembre, inizio ottobre.