



PSP

# «Potenzialità e selezione del vitigno Ruzzese»

## Parte Prima

**Franco MANNINI**

**Istituto Protezione Sostenibile delle Piante – CNR,  
Torino**

“Il recupero della biodiversità attraverso il reimpianto del  
vitigno Ruzzese”, Bonassola (SP), 30/10/2017

### Areali geografici D.O.C.

- Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà
- Colli di Luni
- Colline di Levante
- Riviera Ligure di Ponente
- Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua
- Valpolcèvera
- Golfo del Tigullio

### Areali geografici I.G.T.

- Colline Savonesi (SV)**
- Golfo dei Poeti (SP)**
- Colline del Genovesato (GE)**

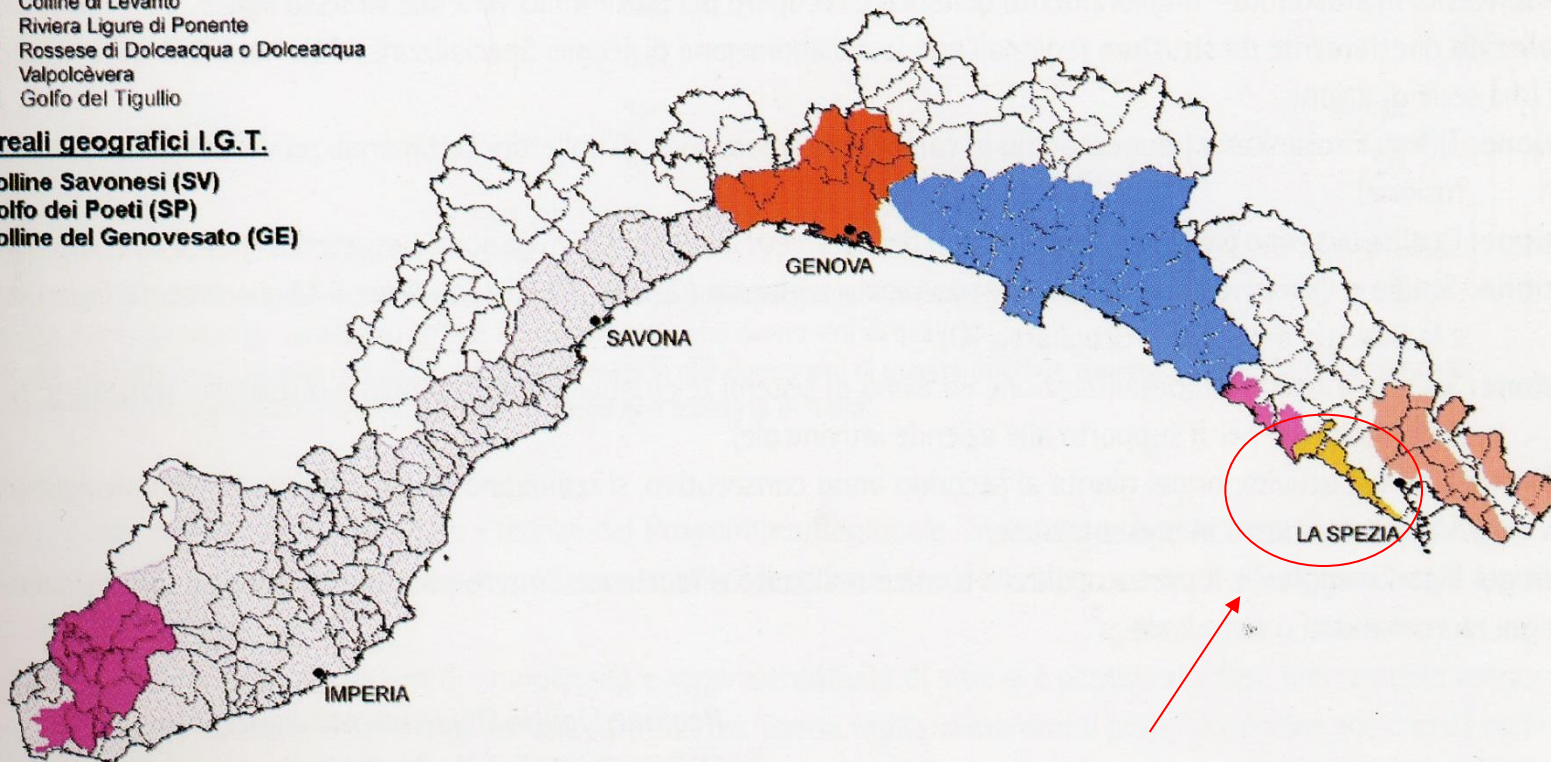


Fig. 1 - Regioni Delimitate della Liguria per la produzione di Vini di Qualità

**DOC: ~ 240 ha di vigneto**  
**IGT: ~ 400 ha di vigneto**

(da RegioneLiguria, 2002)

# Principali cultivar del Levante ligure

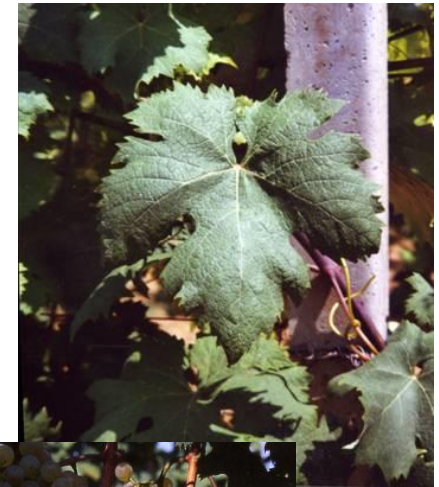
**Albarola**



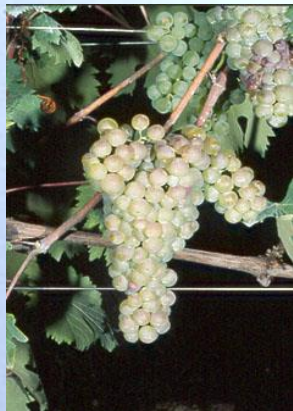
**Bosco**



**Vermentino**



Una pluriennale attività di recupero e caratterizzazione di cultivar autoctone rare è stata condotta dal CNR nel Levante Ligure (SP)



Rossese bianco



Brusagiapaglia



Ruzzese



Piccabòn



Albarola kihlgren



Frappelao

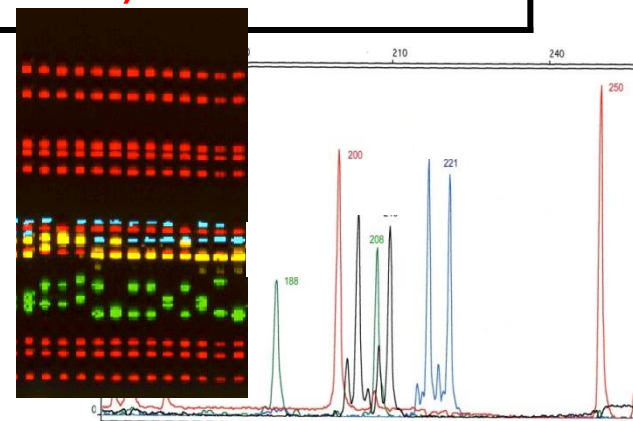
## A caccia di vitigni autoctoni nei vigneti delle 5 Terre



# CASI DI SINONIMIA ACCERTATI TRA VITIGNI DEL LEVANTE LIGURE E DI ALTRA PROVENIENZA (Schneider *et al.*, 2009)

<b>BRUSGIAPAGIA'</b>	<b>ROLLO (Genova)</b> , LIVORNESE B. (Toscana), PAGADEBITI (Francia)
<b>PICCABÒN</b>	<b>VERNACCIA S. GIMIGNANO (Toscana)</b> , CANAIOLO B. (Toscana), BERVEDINO (Piacenza)
<b>FRAPPELAO</b>	<b>SCIMISCIA' (Genova)</b> , GENOVESE (Francia)
<b>ALBAROLA KIH LGREN</b>	<b>ALBAROLA (Liguria)</b>
<b>RUZZESE</b>	<b>Nessuna (Arcola, Spezzino)</b>
<b>ROSSESE BIANCO</b>	<b>Nessuna (Monforte, Albese)</b>

Analisi DNA: **microsatelliti (SSR)**



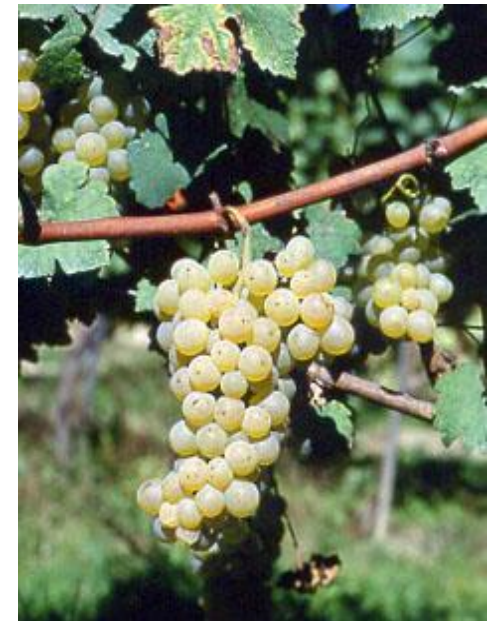
**DISEGNO DEL ROSSESE BIANCO  
NELLA POMONA ITALIANA (Gallesio, 1839)**



**Rosese bianco**



**Ruzzese**

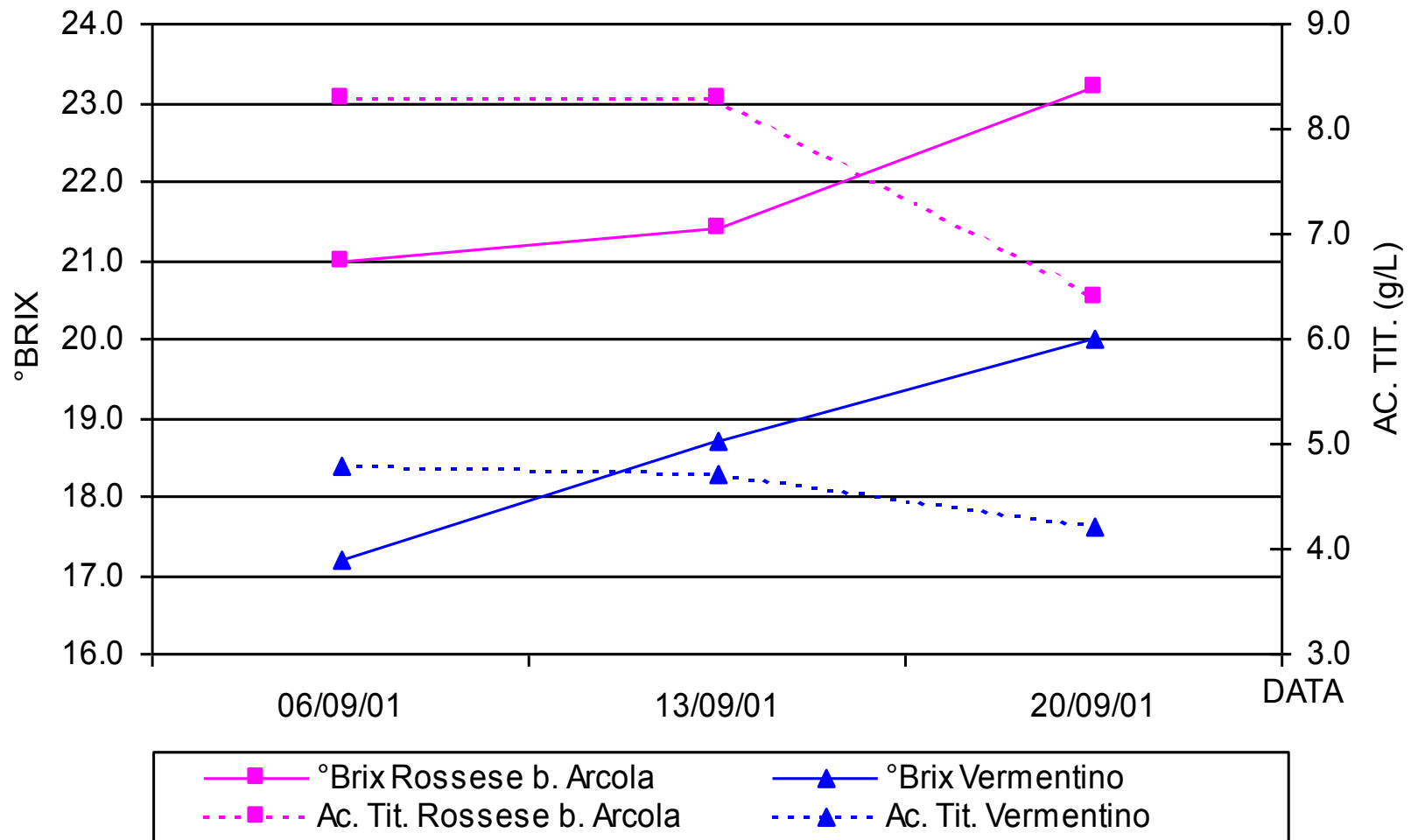


Sperimentazioni volte a valutare le caratteristiche produttive ed enologiche dei vitigni minori nel Levante ligure

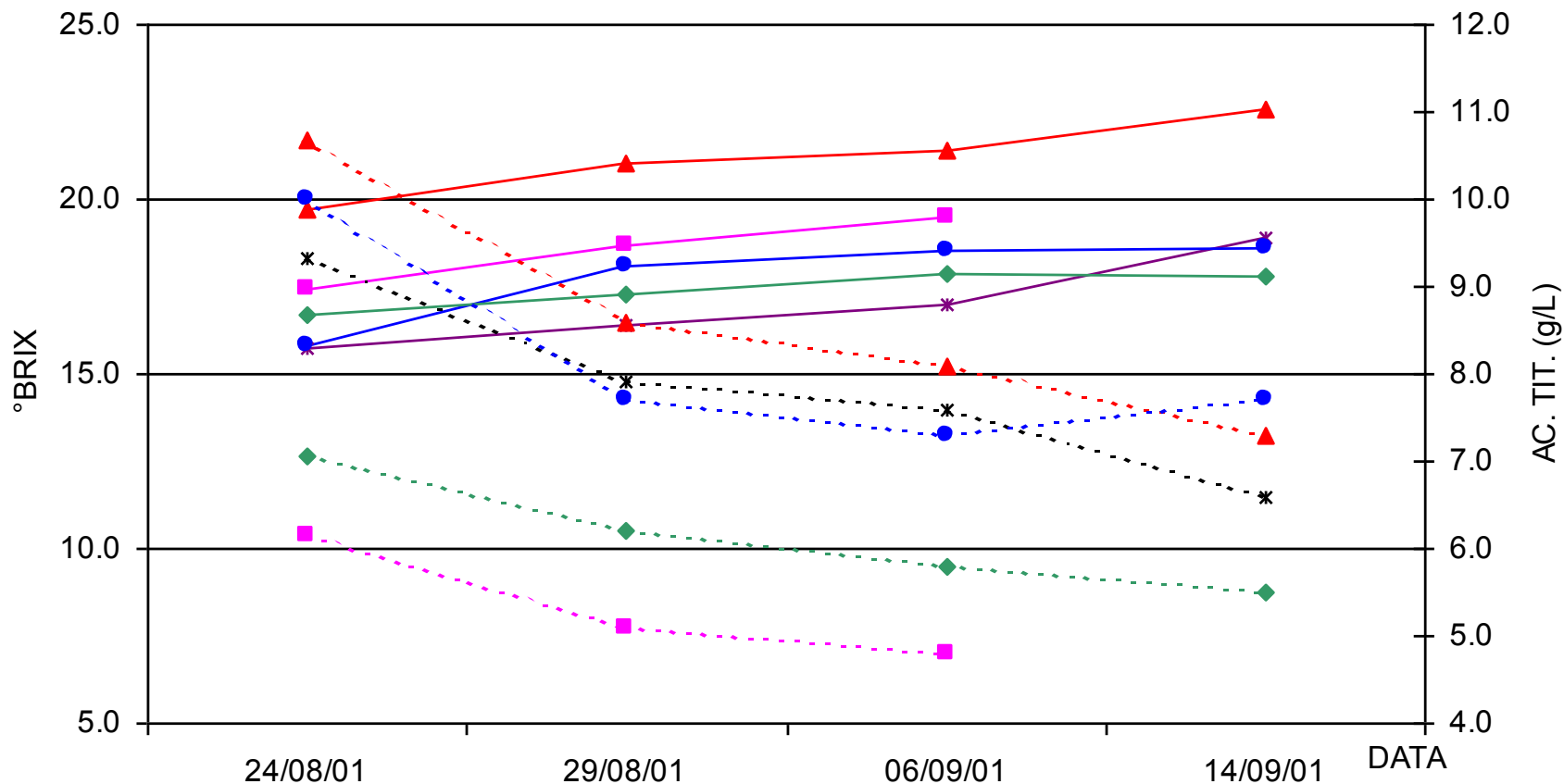




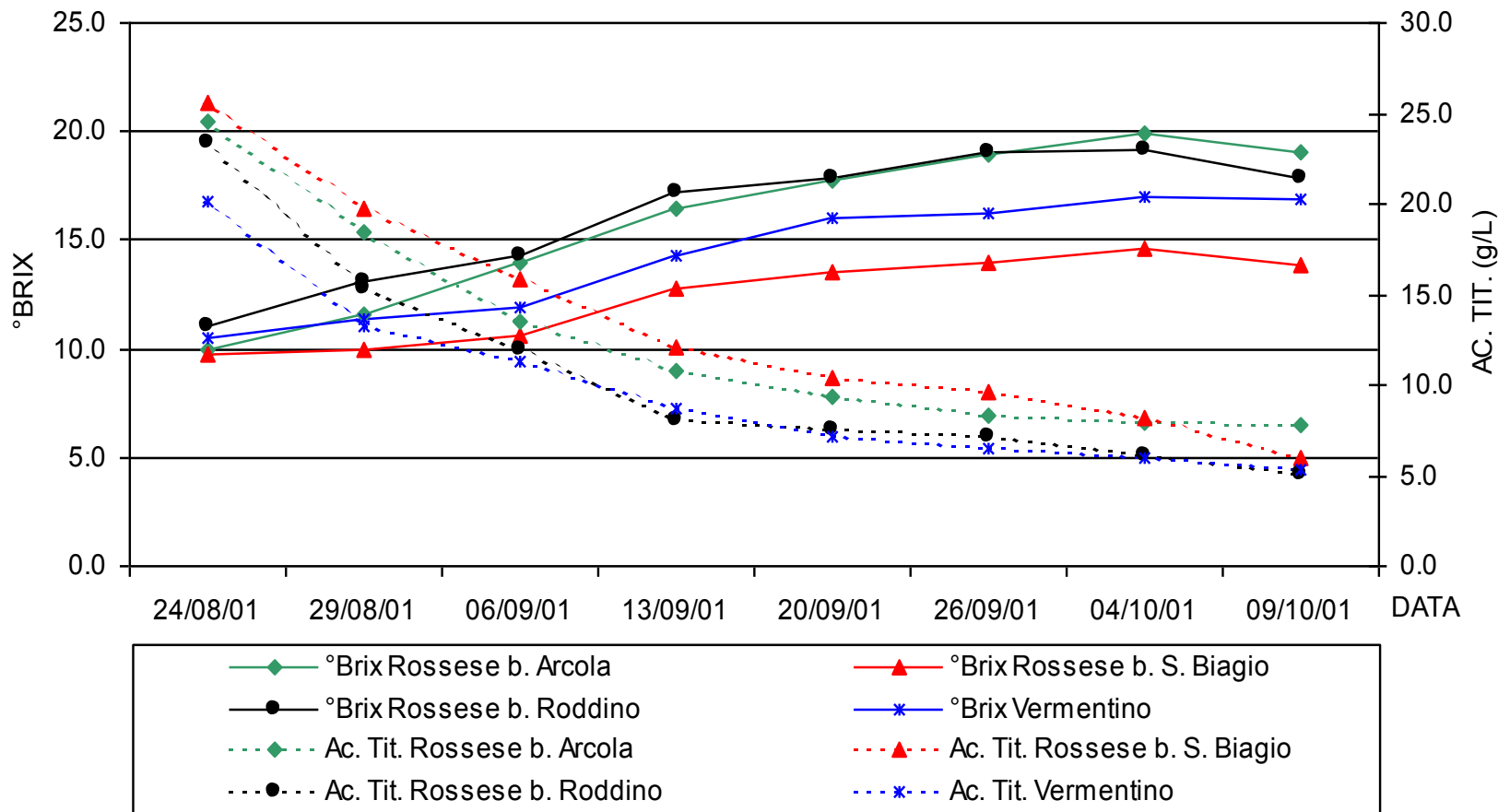
# CURVA DI MATURAZIONE DI RUZZESE E VERMENTINO VIGNETO DI ARCOLA (SP)



## CURVA DI MATURAZIONE DI ALCUNE CULTIVAR AD ORTONOVO (SP)



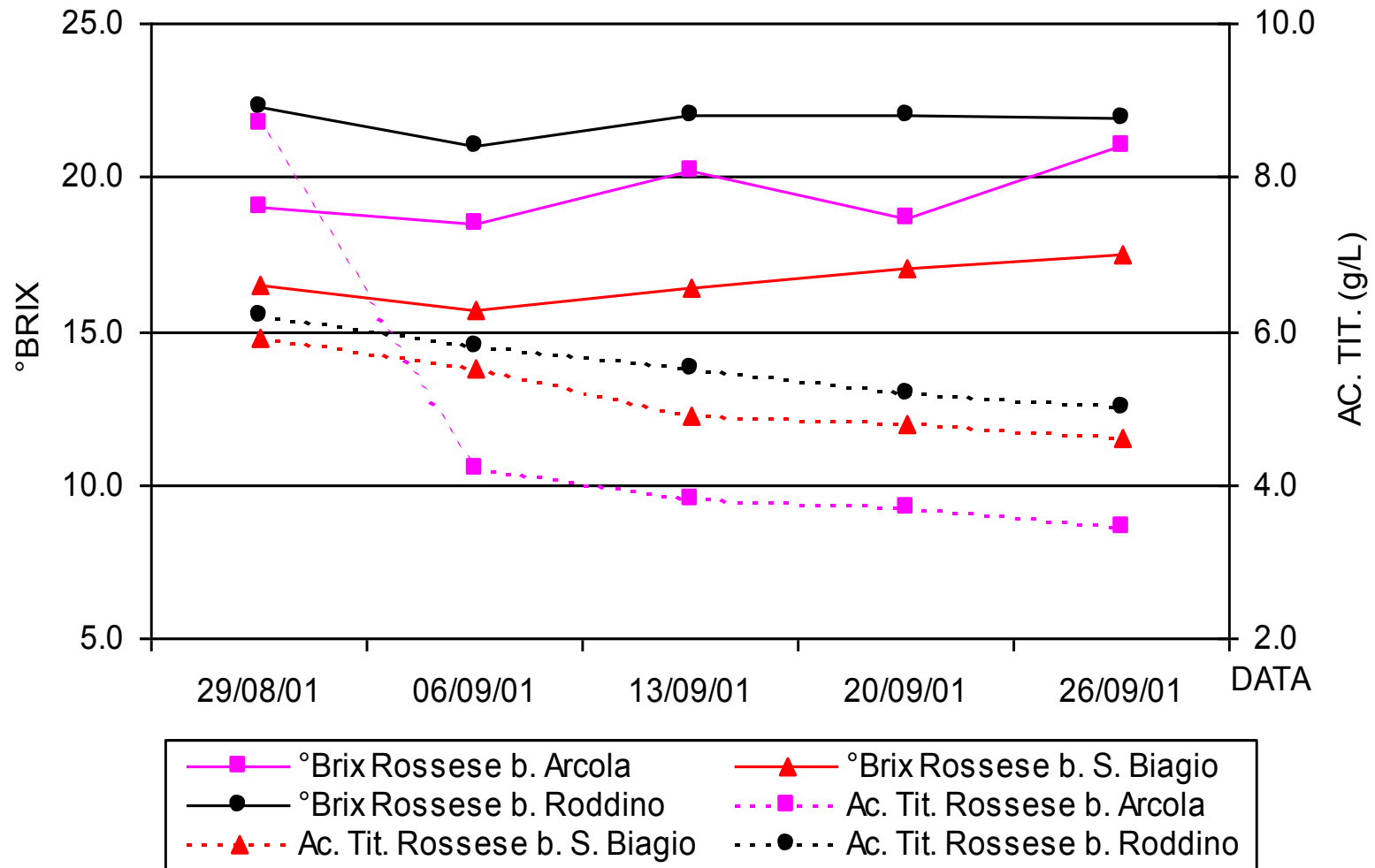
# CURVA DI MATURAZIONE DI ALCUNE CULTIVAR A CORNIGLIA (SP) VIGNETO FORNACCHI



**CARATTERI AGRONOMICI DI DIVERSI ROSSESE BIANCO E DEL VERMENTINO,  
VIGNETO DI FORNACCHI, CORNIGLIA (SP), 2001-02.**

<b>CULTIVAR</b>	<b>PRODUZIONE Kg/ceppo</b>	<b>PESO MEDIO GRAPPOLO g</b>	<b>VIGORIA g/ceppo</b>
<b>di ARCOLA (Ruzzese)</b>	<b>1.1</b>	<b>154</b>	<b>550</b>
<b>di RODDINO (Rossese bianco)</b>	<b>1.8</b>	<b>304</b>	<b>525</b>
<b>di S. BIAGIO</b>	<b>2.5</b>	<b>284</b>	<b>-</b>
<b>VERMENTINO</b>	<b>2.0</b>	<b>230</b>	<b>623</b>

# CURVA DI MATURAZIONE DI ALCUNE CULTIVAR A CORNIGLIA (SP) VIGNETO CROCI



## Medie triennali nel vigneto di Grinzane Cavour (CN) (2001-2003)

	Ruzzese	Rossese b. (Alta Langa)	Rossese b. (Ponente)	Favorita (Vermentino)
<b>Peso medio tralci/pianta (kg)</b>	0,643	0,575	0,574	0,787
<b>Prod./pianta (kg)</b>	➔ 4,37	4,88	2,74	5,15
<b>Peso medio grappolo (g)</b>	242	331	205	336
<b>Peso medio acino (g)</b>	➔ 1,9	1,5	3,7	3,5
<b>°Brix</b>	➔ 22,3	20,1	18,4	20,8
<b>Ac. totale (g/L)</b>	➔ 8,5	8,8	9,6	7,0
<b>pH</b>	➔ 3,00	3,12	3,24	3,22
<b>Ac. tartarico (g/L)</b>	7,1	6,3	5,0	5,2
<b>Ac. malico (g/L)</b>	2,5	4,7	4,7	2,8



PSP

# «Potenzialità e selezione del vitigno Ruzzese»

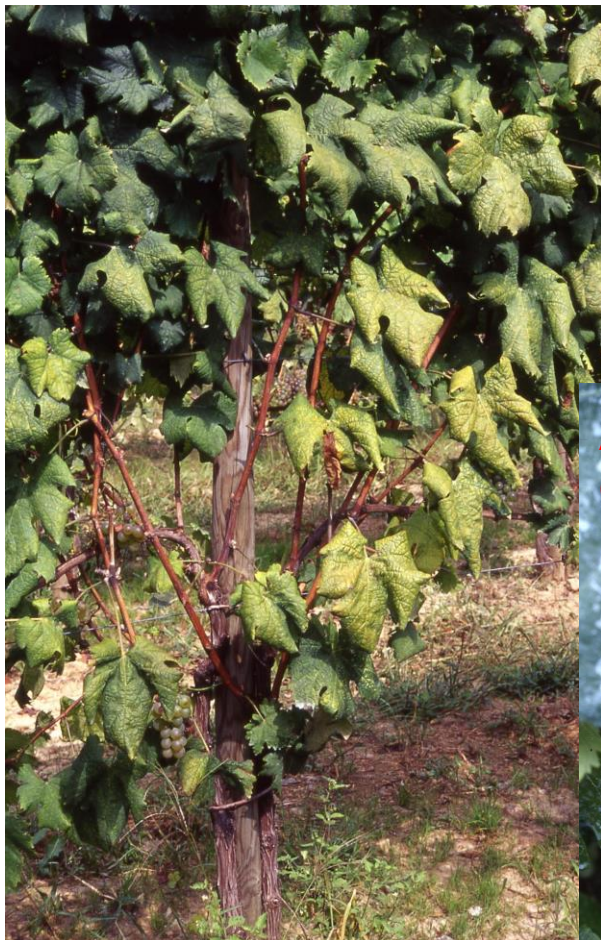
## Parte seconda

**Franco MANNINI**

**Istituto Protezione Sostenibile delle Piante – CNR  
di Torino**

“Il recupero della biodiversità attraverso il reimpianto del  
vitigno Ruzzese”, Bonassola (SP), 30/10/2017

## Diffusione generalizzata di virosi nei vitigni liguri



Accartocciamento  
fogliare (GLRaVs)



Arricciamento  
(GFV)

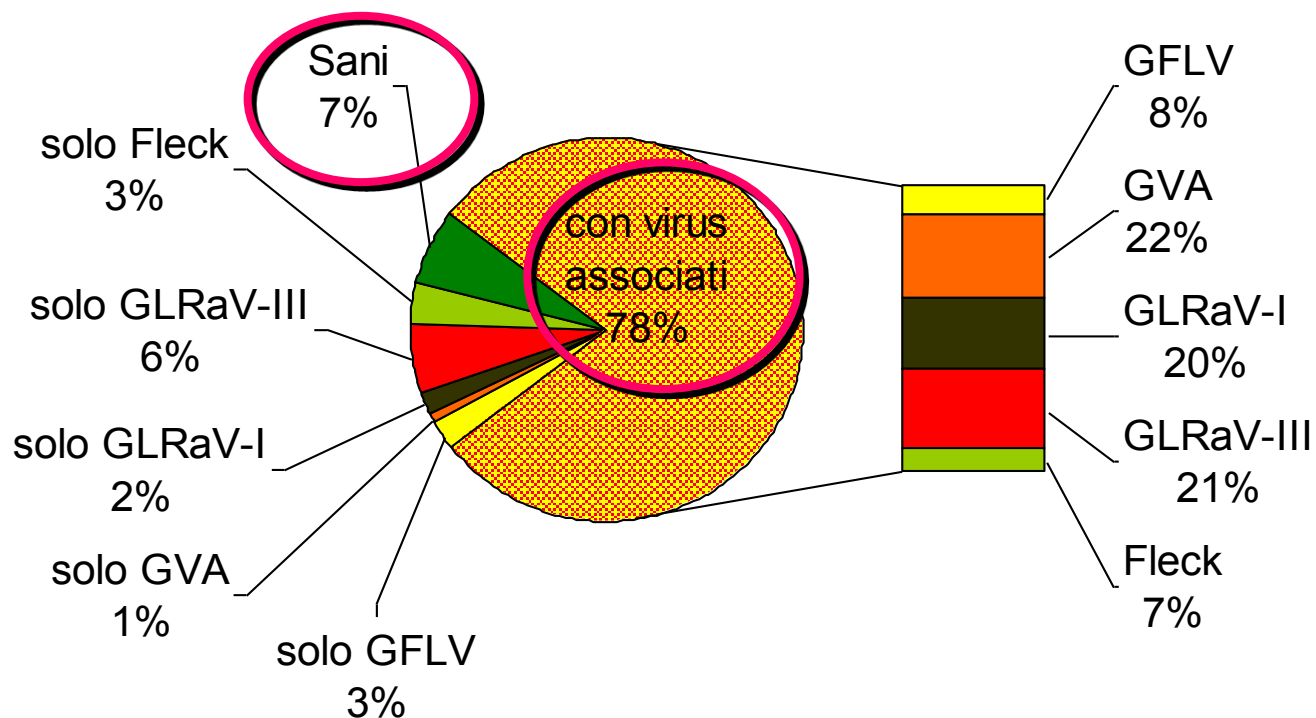
Acinellatura  
da GFV



Legno riccio  
(RW)



## Frequenza delle diverse infezioni virali nel germoplasma ligure minore



# SINTOMI NEL VIGNETO DI COLLEZIONE



**Grenache sano (riferimento)**

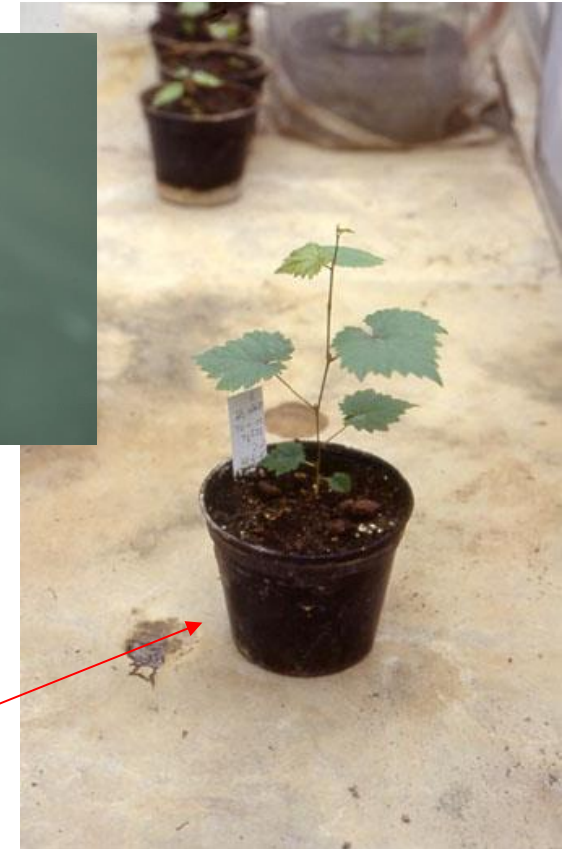
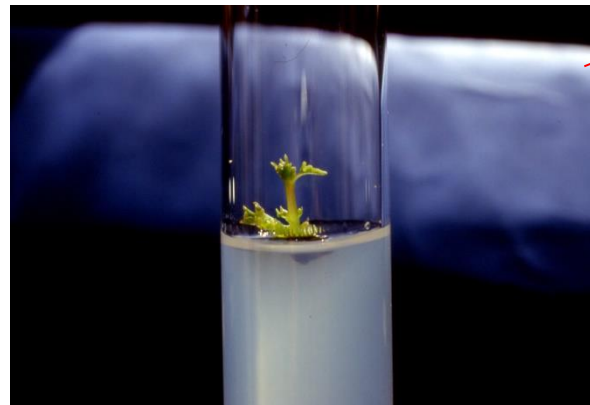
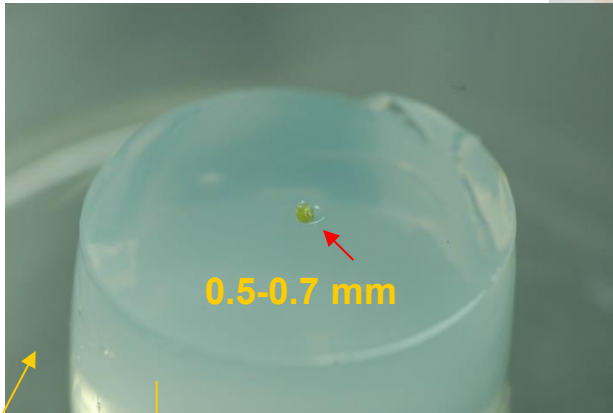


**sinonimo 'Granaccio' (con GFLV, GVA, GLRaV-1 e GLRaV-3)**



**Necessità del risanamento**

**COLTURA DI MERISTEMI  
TERMOTERAPIA *IN VITRO***



**Ambientamento  
piantina da espianto**

**Micropropagazione**



Attività di risanamento da virus per coltura di meristemi condotta dall'IPSP-CNR su cloni di vitigni liguri



CULTIVAR	CLONE	Original sanitary status	N° sanitated lines
Albarola	A	GVA, GLRaV-1 and 3; GFkV	5
	B	GVA, GLRaV-1	14
	C	GVA, GLRaV-1	5
Bianchetta genovese	A	GVA, GLRaV-1 and 3	3
Bosco	A	GVA, GLRaV-1 and 3	7
	B	GVA, GLRaV-1 and 3	1
	C	GVA, GLRaV-1 and 3	11
	D	GVA, GLRaV-1 and 3	3
	E	GVA, GLRaV-1 and 3	1
Bruciapagliaio	A	GVA, GLRaV-1 and 3	10
Frate Pelato	A	GVA, GLRaV-1 and 3	7
Lumassina	A		1
Picabon	A	GVA, GLRaV-1 and 3	2
Pigato	A	GVA, GLRaV-1 and 3	4
Rossese	A	GVA, GLRaV-1	11
	B	GVA, GLRaV-1 and 3, GFkV	15
	C	GVA, GLRaV-1	18
	D	GVA, GLRaV-1 and 3	3
	E	GVA, GLRaV-1 and 3	1
Vermentino	A	GVA, GLRaV-1	3
	B	GVA, GLRaV-1	1
	C	GVA, GLRaV-3 o 1??	1

Pigato CVT 55 risanato (sx) e con leafroll (dx)



**Medesimo clone di Albarola infetto da 'accartocciamento' e 'risanato'**

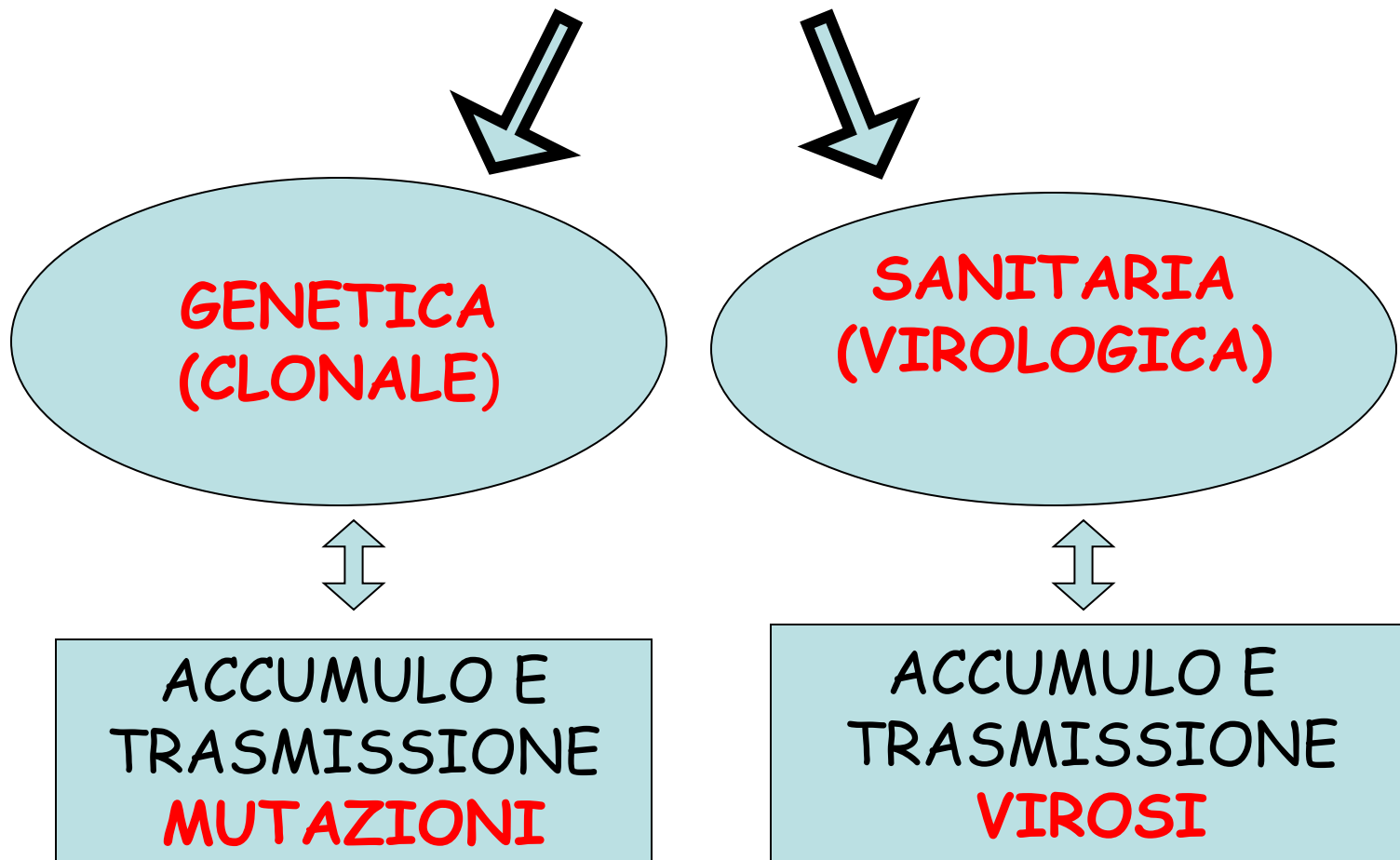


**Leafroll - infected**



**Sano**

# LA VARIABILITA' INTRAVARIETALE DIPENDE





**Nebbiolo CVT 71**

## **CLONE**

**“Discendenza vegetativa di una varietà conforme ad un ceppo di vite scelto per la sua identità varietale, i suoi caratteri fenotipici ed il suo stato sanitario”**

**(G.U. 82 del 9/4/05)**



# PROTOCOLLO TECNICO DI SELEZIONE CLONALE DM 24/06/2008

## Verifica requisiti agronomici e ampelografici

- un vigneto di omologazione
  - un portinnesto
- minimo di 20 ceppi per clone
- rilievi per tre anni di piena produzione
- descrizione caratteri morfologici distintivi

## Verifica potenzialità enologiche:

- microvinificazioni per almeno due annate
  - analisi chimica
  - analisi sensoriale
- analisi polifenoli della bacca (uve rosse)



# PROTOCOLLO DI SELEZIONE CLONALE PER L'OMOLOGAZIONE DEI CLONI DI VITE (DM 24/06/08)

Definizione dei caratteri sanitari da controllare



**Test sierologici (ELISA) e biomolecolari (PCR):**  
GFLV, ArMV, GLRaV-1, GLRaV-2, GLRaV-3,  
GVA, GVB e GFkV\*  
(\* solo per portinnesti)

**Test su viti indicatrici:**  
Accartocciamento (Barbera, Cabernet f. e s., ecc.)  
Legno riccio-KSG (Kober 5BB)



Secondo invio parte prima  
Mannini

## Medie triennali



<b>Alcol %</b>	<b>13,9</b>
<b>Estratto secco (g/L)</b>	<b>20,2</b>
<b>Acidità tot. (g/L)</b>	<b>6,1</b>
<b>pH</b>	<b>3,27</b>
<b>Acido tartarico (g/L)</b>	<b>3,2</b>
<b>Acido malico (g/L)</b>	<b>1,8</b>
<b>Potassio (mg/L)</b>	<b>542</b>
<b>Indice polifenolossidasi</b>	<b>eccezionale</b>

**Caratteri sensoriali**



**Vitigni minori della Liguria iscritti in anni recenti al  
Registro Nazionale delle Varietà di Vite  
e quindi idonei alla coltivazione in Liguria**



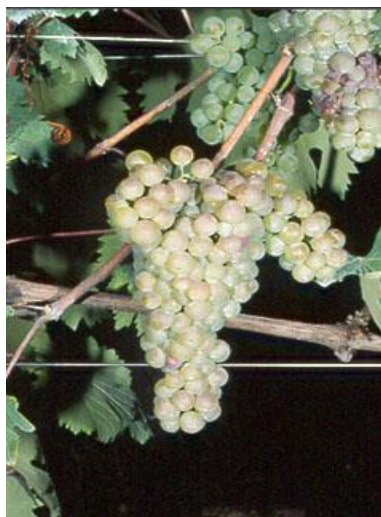
**Rossese bianco (2003)**



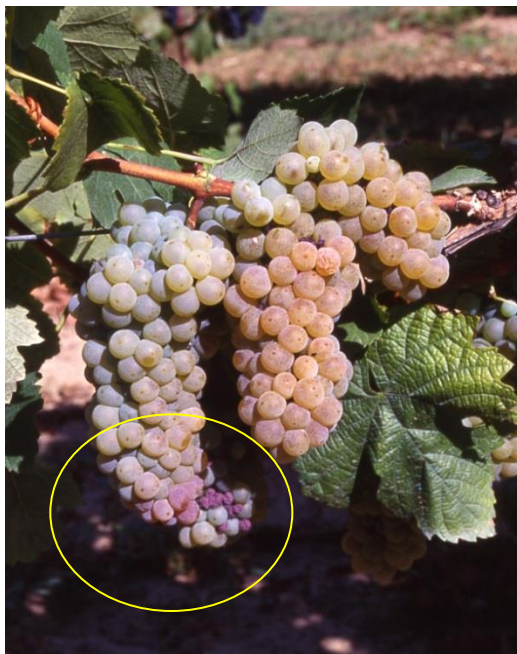
**Ruzzese (2009)**



**Scimiscià (2003)**



## ALBAROLA



## ALBAROLA KIHLGREN



Clone omologato nel 2012 (G.U. n.° 137)

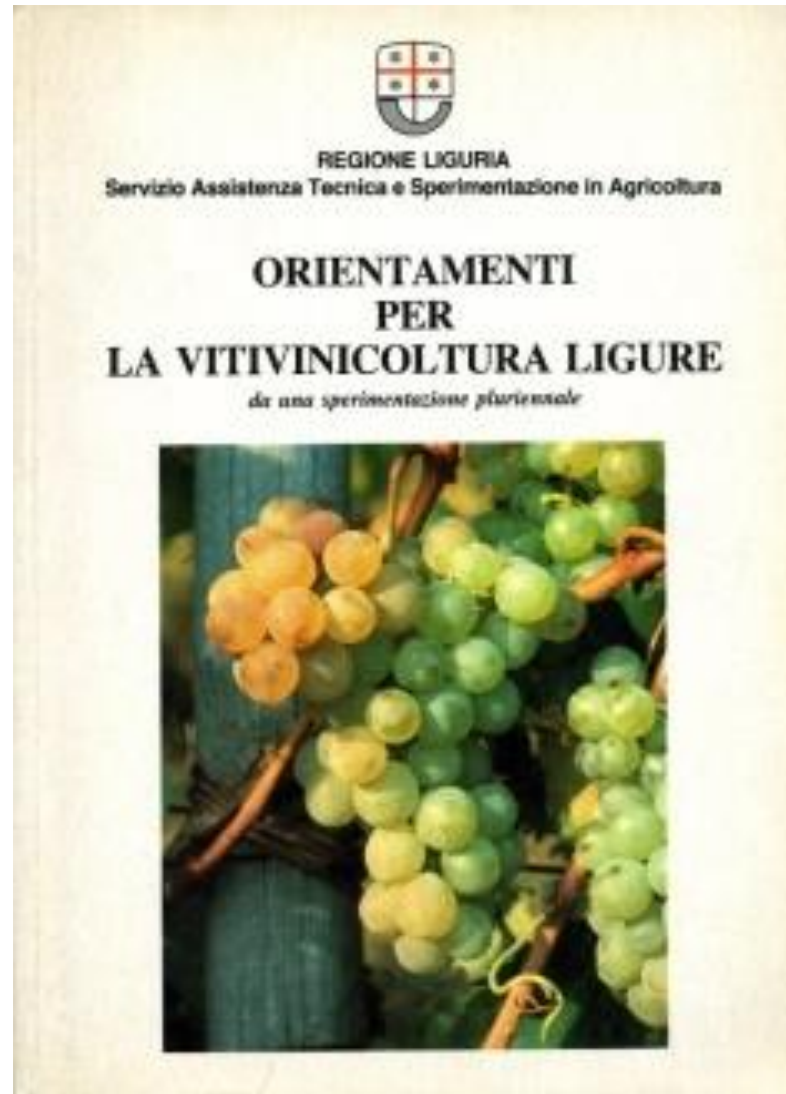


Il Parco Nazionale delle 5 Terre ha impiantato un nuovo vigneto (2001- 2002) di circa 6 ettari recuperando terrazze da tempo abbandonate nel comune di Riomaggiore (SP) località 'Corniolo' e gestendolo secondo moderne tecniche viticole:

- Allevamento a controspalliera al posto della pergola bassa
- Ristrutturazione fondiaria per collegare le terrazze tra di loro
  - Introduzione di un certo grado di meccanizzazione
- Posa di una linea di monorotaia che collega il vigneto con la strada
  - Posa di un sistema di irrigazione a goccia
  - **Uso di materiale di propagazione selezionato**



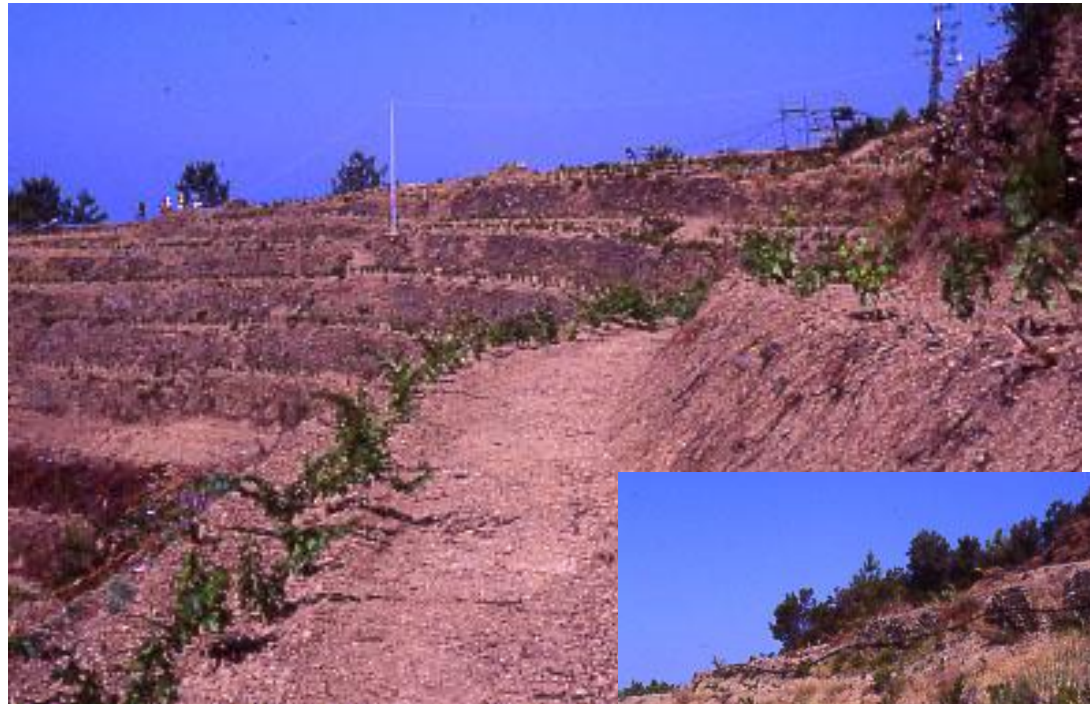
**Pubblicazione su nuove tecniche colturali in  
Cinque Terre, 1993**





**Il nuovo vigneto del Parco Nazionale delle 5 Terre ha utilizzato ampiamente i cloni CNR selezionati e/o risanati di Albarola, Bosco e Vermentino.**





**Sviluppo del vigneto al 1° anno dall'impianto  
(2001)**

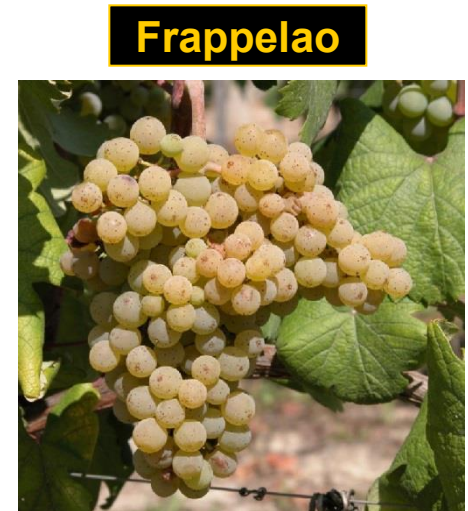
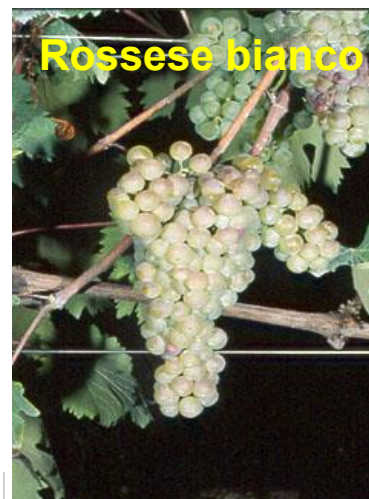
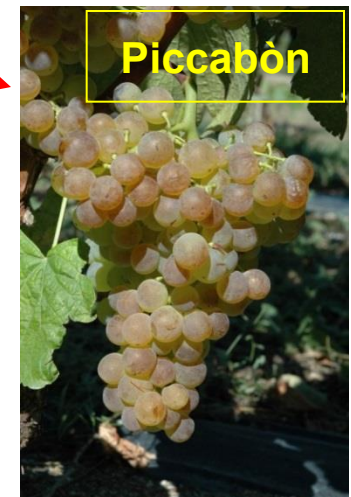
**Sviluppo del vigneto al 3° anno  
(2003)**





**PRIMA VENDEMMIA NEL 2004**  
**(Cantina Cooperativa Agricoltura, Loc. Groppo di Riomaggiore)**

# Nel 2005 estensione del vigneto con varietà minori autoctone



**Negli anni 2008 e 2009 è stato monitorato il comportamento agronomico e produttivo delle 7 varietà ponendole a confronto con l'Albarola ed il Vermentino**



**Le uve vendemmia 2008 e 2009 sono state sottoposte a microvinificazione, dopo 6 mesi di riposo in bottiglia i vini sono stati analizzati chimicamente e valutati tramite analisi sensoriale nel 2010**



**Dati agronomici e produttivi di vitigni minori del Levante ligure  
(medie 2008 -09), loc. Corniolo, Riomaggiore (SP).**

Vitigno	ALB	ALB K	BRU	PIC	VER	ROS	RUZ	FRP	SCM
Peso legno (g/vite)	136	190	132	174	164	177	265	119	152
Uva (kg/vite)	1.31	1.19	0.66	0.60	0.75	0.80	1.32	0.92	0.60
N.° grappoli	9.7	13.2	6,4	7.8	7.8	4.5	12.2	8.3	7.9
Peso grap.lo (g)	126	94	100	79	96	185	107	89	68
Zuccheri (g/L)	21.9	22.9	20.5	22.3	23.0	22.4	25.7	26.3	26.1
Acidità tot. (g/L)	4.6	4.7	6.0	5.2	5.9	5.8	6.3	6.6	5.9
pH	3.43	3.39	3.23	3.36	3.26	3.35	3.20	3.32	3.33
A. tartar. (g/L)	4.81	4.77	5.76	5.38	5.54	4.93	6.59	2.28*	4.74
A. malico (g/L)	1.74	1.31	1.67	1.32	1.14	2.13	1.27	1.77	1.66

\* solo 2009

VINI 2008	ALB	ALB K.	BRU	ROS B.	RUZ	PIC	VER	FRP	SCM
Alcol %	12,73	12,78	12,52	12,78	14,46	12,73	12,83	14,29	14,29
Estratto Secco Netto g/L	16,2	19,2	16,8	16,5	23,2	18,0	18,0	21,1	18,8
Acidità Totale g/L	4,95	5,02	6,83	6,52	8,32	5,62	7,12	7,12	6,67
pH	3,44	3,44	3,21	3,23	3,05	3,26	3,07	3,13	3,25
Acido Tartarico g/L	2,68	2,54	3,25	2,68	5,29	3,45	4,04	4,32	3,59
Acido Malico g/L	0,69	0,72	1,04	1,14	1,00	0,14	0,74	0,75	1,23
Potassio mg/L	489	593	408	565	623	597	527	558	570
Ceneri g/L	1,61	1,53	1,58	1,58	1,65	1,51	1,62	1,33	1,75
Polifenoli Totali g/L	0,29	0,20	0,37	0,50	0,30	0,34	0,30	0,34	0,28
A 420 nm (p.o. 1 cm)	0,108	0,164	0,161	0,195	0,166	0,131	0,193	0,151	0,147



<b>Vini 2009</b>	<b>ALB</b>	<b>ALB K.</b>	<b>BRU</b>	<b>ROS B.</b>	<b>RUZ</b>	<b>PIC</b>	<b>VER</b>	<b>FRP + SCI</b>
<b>Alcol %</b>	15,91	16,28	12,69	15,1	17,75	15,01	15,76	18,96
<b>Estratto Secco Netto g/L</b>	19,7	20,6	17,8	23,0	21,0	19,3	19,7	27,1
<b>Acidità Totale g/L</b>	5,40	4,95	5,96	6,41	6,34	5,47	5,85	6,37
<b>pH</b>	3,68	3,70	3,18	3,60	3,42	3,59	3,28	3,81
<b>Acido Tartarico g/L</b>	1,03	1,15	1,67	1,29	1,30	1,23	1,19	0,82
<b>Acido Malico g/L</b>	1,25	1,19	0,98	1,54	1,06	1,05	0,81	1,14
<b>Potassio mg/L</b>	740	747	498	944	486	733	594	974
<b>Ceneri g/L</b>	1,82	2,37	1,96	3,01	1,97	2,25	2,17	2,88
<b>Polifenoli Totali g/L</b>	0,24	0,30	0,31	0,45	0,32	0,31	0,33	0,39
<b>A 420 nm (p.o. 1 cm)</b>	0,105	0,113	0,098	0,185	0,105	0,119	0,115	0,200

## CARATTERI SENSORIALI DEI VINI

**Albarola:** Colore giallo paglierino con riflessi dorati; profumo fruttato con sentori di pera, frutta esotica e mandorla. Al gusto buona acidità e sapidità, armonico, di buon corpo e mediamente persistente, intenso retrogusto amaro

**Albarola Kihlgren:** Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati. profumo fruttato di pera, frutta esotica, agrumi e qualche nota salina. Gusto ben equilibrato, fresco, molto morbido, di corpo e persistente; sul finale vena amarognola.

**Ruzzese:** Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; intensa percezione alcolica al naso, con intense note di agrumi, frutta dolce e salvia. In bocca il vino è tondo ed equilibrato, una buona vena acida regge bene l'elevato contenuto alcolico, morbido ed vellutato, sapido sul finale e persistente.

# RISULTATI DELLA ATTIVITA' DI RICERCA

- Il Ruzzese e l'Albarola kihlgren sono risultati molto promettenti per attitudini agronomiche ed enologiche e sono quindi meritevoli di ampia diffusione in 5 Terre e più in generale nel Levante Ligure
- Accertato che il **Ruzzese** è una varietà distinta ed originale è stato iscritto nel Registro Nazionale Varietà di Vite nel 2009 e successivamente nell'elenco delle cultivar idonee alla coltura per la Liguria
- Un primo tentativo di diffusione in coltura si è concretizzato nel 2016 da parte del CNR propagando il Ruzzese presente nella collezione varietale di Albenga  
**Piante madri di una linea virus-free di Ruzzese sono in coltura dal 2016 presso il Nucleo di premoltiplicazione del Piemonte e della Liguria CEPREMAVI di Alba**
- Accertata l'identità varietale tra l'**Albarola kihlgren** e l'Albarola
- Il clone selezionato Albarola CVT kihlgren è stato omologato e iscritto nel Registro Nazionale Varietà di Vite nel 2012 e di esso è disponibile materiale «di base» presso il Nucleo CEPREMAVI

## ATTIVITA' DI PROPAGAZIONE FINALIZZATA ALLA DIFFUSIONE IN CULTURA DEL VITIGNO RUZZESE (IPSP-CNR e VIVALB)

- 1) Autorizzazione da parte della Regione Liguria al prelievo delle marze di Ruzzese dal campo collezione di Albenga (SV) da parte del CNR (marzo 2016)
- 1) Propagazione su portinnesti certificati (1103 P, Kober 5BB e 110 R) da parte del Vivalb di Alba (CN)
- 2) Contatti con viticoltori locali interessati all'impianto
- 3) Estirpo barbatelle innestate di Ruzzese (Albarola kihlgren, Rossese bianco e Picabon) Autunno 2016
- 4) Distribuzione barbatelle per l'impianto: inverno-primavera 2017
- 5) Quantitativi prodotti:
  - **1700 barbatelle di Ruzzese**
  - 300       “       di Rossese bianco
  - 400       “       di Picabon
  - 320       “       di Albarola kihlgren
- 6) Limite: materiale categoria standard (no virus-free)

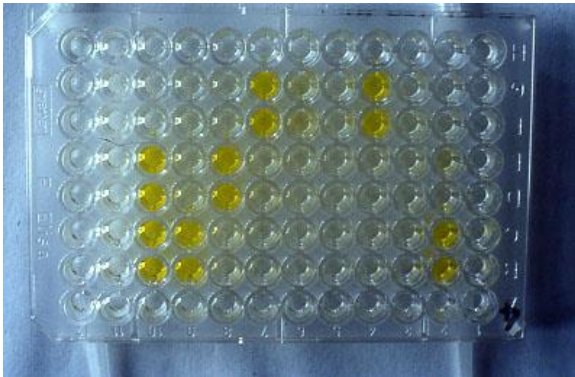


Secondo invio parte seconda  
Mannini

## METODI DI SAGGIO PER VIRUS DELLA VITE:

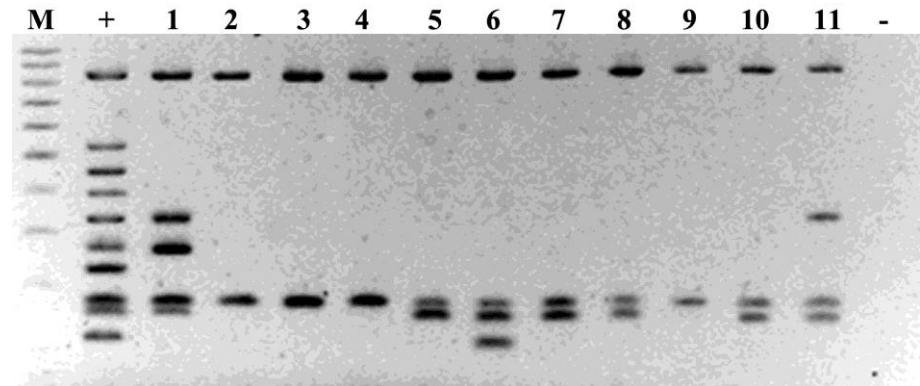
- SIEROLOGICO ELISA
- MOLECOLARE MULTIPLEX RT-PCR

Linee guida per la diagnosi degli 8 virus coperti da norme sanitarie  
(DM 8/02/05, DM 07/07/06, DM 24/06/08)



Piastra ELISA

Responso saggio PCR



# REGISTRO NAZIONALE VARIETA' DI VITE

Destinazione	Varietà iscritte	Totale cloni
Portinnesti	45	171
Varietà da vino	511	1286
Varietà da tavola	163	45

(da: <http://catalogoviti.politicheagricole.it>)

## CATEGORIE DI MATERIALE DI MOLTIPLICAZIONE (DM 8/02/05 - DM 7/07/06)

**INIZIALE** (Nuclei premoltiplicazione)

**BASE** (vivaisti)

**CERTIFICATO** (viticoltori)

**STANDARD** (viticoltori)

NORME CE

Servizio Nazionale Certificazione Vite  
CRA - Istituto Sperim. Viticoltura  
ITALIA

Categoria BASE

Tipo di materiale: BARBATELLE DI VITE  
Varietà clone  
**ROSSESE CVT 37**

Portinnesto **S.O.4** clone **ISV VCR6**  
Quantità 25  
Materiale: 087/CN

**CE.PRE.MA.VI**  
10128 TORINO (TO) - Corso Stati Uniti, 21  
TEI 011/4322584

Vitis vinifera  
Codice Produttore 00951700046  
PASSAPORTO DELLE PIANTE CE  
Servizio Fitosanitario Nazionale  
Servizio Fitosanitario Regionale del Piemonte

Lotto **07/0543** L:11  
Annata vitivinicola 2007

NORME CE

Servizio Nazionale Certificazione Vite - ITALIA  
Servizio Fitosanitario del Piemonte  
Categoria: CERTIFICATO  
Tipo di Materiale: BARBATELLE INNESTATE

Varietà Clone  
**NEBBIOLO CVT 71**

Portinnesto: **S.O.4** Clone: **V.C.R.4**  
Quantità: **25**  
Materiale: **033/CN**

**VIVALB** s.c.a.  
Az. Sperimentale "Scuola Bardelli"  
Fraz. Vaccheria, 45 - 12051 ALBA (CN)  
Tel.0173/211464 - Fax 0173/211483

Vitis vinifera  
Codice Produttore: 00951700046  
PASSAPORTO DELLE PIANTE CE  
Servizio Fitosanitario Nazionale  
Servizio Fitosanitario Regionale del Piemonte

Lotto: **0907219**  
Anno di Coltura: 2009 RC2 28

NORME CE

Servizio Nazionale Certificazione Vite  
Servizio Fitosanitario Regione Piemonte  
ITALIA

Categoria STANDARD

Tipo di materiale: BARBATELLE DI VITE  
Varietà  
**NEBBIOLO**

Portinnesto **420 A**  
Quantità 25  
Materiale: 833/CN

**VIVALB** s.c.a.  
12051 Alba (CN) - Fraz. Vaccheria, 45  
Tel.0173/211464 - Fax 0173/211483

Vitis vinifera  
Codice Produttore 00951700046  
PASSAPORTO DELLE PIANTE CE  
Servizio Fitosanitario Nazionale  
Servizio Fitosanitario Regionale del Piemonte

Lotto **05/17363** RC1 1.2-4

# REGISTRO NAZIONALE VARIETA' DI VITE

<http://catalogoviti.politicheagricole.it>

Codice Varietà	Data emanazione	Sinonimi	Annotazioni	Gazzetta ufficiale	del
<a href="#">374</a>	<a href="#">Rossese Bianco B.</a>			G.U. 241	2003-10-16
<a href="#">213</a>	<a href="#">Rossese N.</a>			G.U. 149	1970-06-17
<a href="#">475</a>	<a href="#">Rossetta di Montagna RS.</a>			G. U. 241	2013-10-14
<a href="#">214</a>	<a href="#">Rossignola N.</a>	Rossetta		G.U. 149	1970-06-17
<a href="#">215</a>	<a href="#">Rossola Nera N.</a>	Rossola		G.U. 149	1970-06-17
<a href="#">443</a>	<a href="#">Rossone N.</a>			G. U. 189	2010-08-14
<a href="#">216</a>	<a href="#">Roussane B.</a>			G.U. 98	1971-04-24
<a href="#">355</a>	<a href="#">Roussin N.</a>			G.U. 73	2000-03-08
<a href="#">430</a>	<a href="#">Roviello B.</a>			G.U. 146	2009-06-26
<a href="#">313</a>	<a href="#">Ruche N.</a>			G.U. 135	1981-05-19
<a href="#">431</a>	<a href="#">Ruggine B.</a>			G.U. 146	2009-06-26
<a href="#">432</a>	<a href="#">Ruzzese B.</a>			G.U. 146	2009-06-26
<a href="#">219</a>	<a href="#">S. Giuseppe Nero N.</a>			G.U. 71	1971-03-22
<a href="#">220</a>	<a href="#">S. Lunardo B.</a>			G.U. 71	1971-03-22
<a href="#">280</a>	<a href="#">S. Martino N.</a>			G.U. 303	1977-11-07



## CLONI OMOLOGATI DA IPSP-CNR DI VITIGNI LIGURI

<i><b>CULTIVAR</b></i>	<i><b>CLONE e ANNO DI OMOLOGAZIONE</b></i>
ALBAROLA	CVT 3 (2002), CVT 14 e 17 (2008), CVT kihlgren (2012)
BOSCO	CVT 3 e 101 (2002), CVT 18 (2008)
PIGATO	CVT 55 e 121 (2002)
ROSSESE	CVT 37 (2003), CVT 1 (2008)
VERMENTINO	CVT 78 e 84 (2002), CVT 133 e 134 (2007), CVT 10 (2010)

NORME CE

Servizio Nazionale Certificazione Vite  
CRA - Istituto Sperim. Viticoltura  
ITALIA

Categoria BASE  
Tipo di materiale: BARBATELLE DI VITE  
Varietà clone  
**ROSSESE CVT 37**

Portinnesto **S.O.4** clone **ISV VCR6**  
Quantità 25  
Materiale: 087/CN

**CE.PRE.MA.VI**  
10128 TORINO (TO) - Corso Stati Uniti, 21  
TEL 011/4322584

Vitis vinifera  
Codice Produttore 00951700046  
PASSAPORTO DELLE PIANTE CE  
Servizio Fitosanitario Nazionale  
Servizio Fitosanitario Regionale del Piemonte

Lotto **07/ 0543** L: II  
Annata vivaistica 2007

NORME CEE  
Servizio Nazionale Certificazione Vite  
Regione Puglia Prov. LE - ITALIA

Barbatelle innestate - Varietà  
**MERLOT N.**  
Clone R3  
Portinnesto 1103P.

**AGRICOLA TENORE**  
Via Renis - 73028  
OTRANTO (LE)  
Tel/fax 0836/801183  
www.vivaitenore.com

Categoria: **Barbatelle d'Otranto**  
Quantità **Certificato 25**

Codice Prod. 00770490753  
Vitis - vinifera Matr. 202/LE

Lotto 05/ 000007



## CLONI SELEZIONATI ED OMOLOGATI CULTIVAR LIGURI

**Vermentino  
CVT 133**



**Vermentino  
CVT 134**



**Pigato  
CVT 55**



**Pigato  
CVT 121**



**Rossese  
CVT 37**



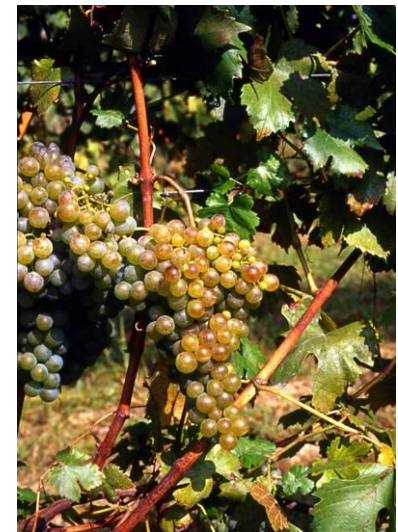
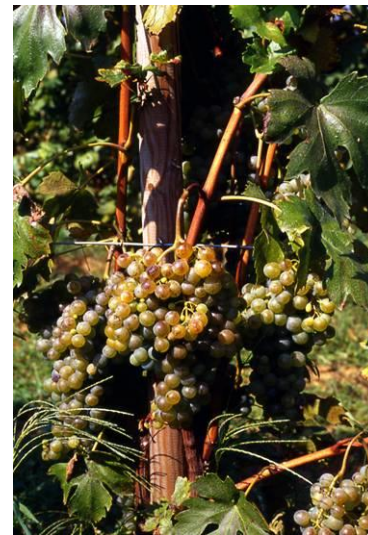
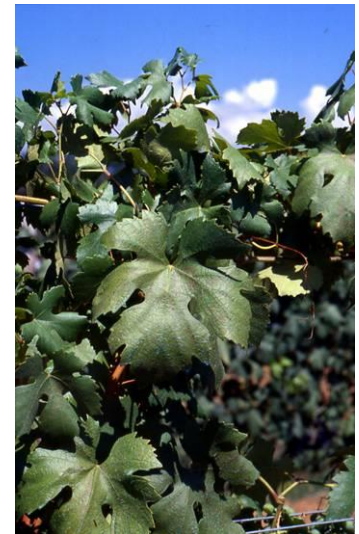
**Albarola  
CVT 3**



**Bosco  
CVT 3**



**Bosco  
CVT 101**



**Le “fonti primarie” dei cloni selezionati dall’IPSP-CNR  
sono conservati in vaso e sotto *screen-house* presso il Nucleo  
di premoltiplicazione del Piemonte e della Liguria (Ce.pre.ma.vi.)  
ad Alba (CN)**



**La fonte primaria dei cloni selezionati è conservata in vaso per prevenire le reinfezioni da virus**

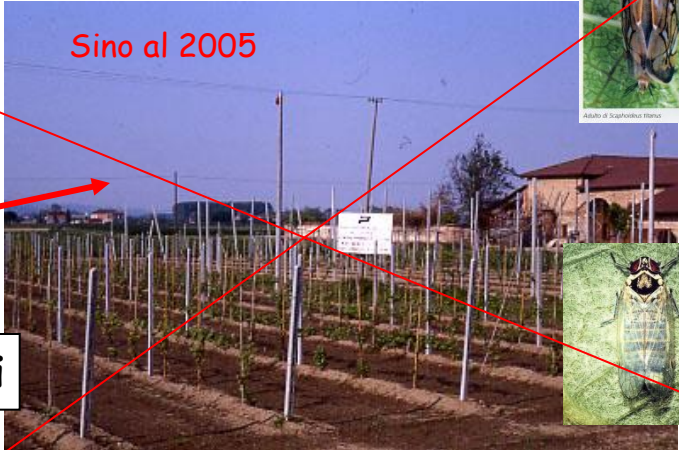


# Dalle "fonti primarie" dei cloni sotto screen-house deriva il "materiale iniziale" da destinare al Nucleo per i vigneti piante madri x "base"

**Fonti primarie in screen-house**



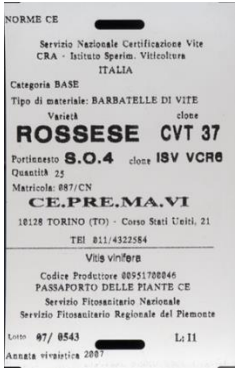
**Materiali iniziali**



Vigneti PMM x base del CEPREMAVI



**Viticoltori**



**Vivaisti**

**CE.PRE.MA.VI-Nucleo di Premoltiplicazione del Piemonte e della Liguria, Alba (CN)**



**Vigneti di piante madri marze  
x la produzione  
di materiali di 'base'  
di nuova concezione  
per prevenire  
le infezioni da fitoplasmi**

Rete a prova di insetto

Pacciamatura  
integrale

Parcelle separate  
x tracciabilità  
(Lotti)





Tunnel PMM durante periodo invernale



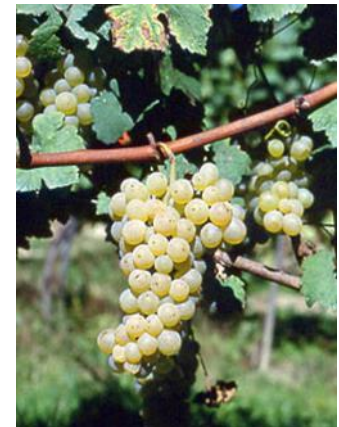
# Impianto nel 2016 di un filare di Ruzzese virus-free presso I vigneti di piante madri marze del CE.PRE.MA.VI. (sotto tunnel anti-insetto)



Prelievo marze inverno 2017-18  
Disponibilità barbatelle innestate primavera 2019

## POSSIBILI SVILUPPI FUTURI:

- 1) Indagine area di coltivazione tradizionale volta a reperire altri biotipi di Ruzzese
- 2) Propagazione e diffusione del clone *virus-free* in collezione presso CEPREMAVI (Vivalb)
- 3) Selezione clonale finalizzata ad omologare il clone *virus-free* attualmente disponibile:
  - a) impianto vigneto di confronto clone *virus-free* e Ruzzese standard (24 piante ciascuno)
  - b) Controlli agronomici ed enologici comparativi (3 anni i primi, 2 anni i secondi)
  - c) Stesura ed invio al MIPAF della richiesta di omologazione ed iscrizione del clone al Registro Nazionale Varietà di viti.



NORME CE
Servizio Nazionale Certificazione Vite CRA - Istituto Sperimentale Viticoltura ITALIA
Categoria BASE
Tipo di materiale: BARBATELLE DI VITE Varietà clone <b>ROSSESE CVT 37</b>
Portinnesto <b>S.O.4</b> clone <b>ISV VCR8</b> Quantità 22
Materiale: 887/CN <b>CE.PRE.M.A.V.I</b> 18128 TORINO (TO) - Corso Stati Uniti, 21 Tel. 011/4322584
Vite vinifera
Codice Produttore 8951780846 PASSAPORTO DELLE PIANTE CE Servizio Fitosanitario Nazionale Servizio Fitosanitario Regionale del Piemonte
Lotto 87/8543 L. II Anno viticolo 2007

?