



Termarina rossa

Bignami C., Imazio S., Antonelli A., Masino F., Matrella V., Montevecchi G., Vasile Simone G., Olmi L., Sgarbi E., 2015. Termarina rossa. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 16/02/2017, ultimo aggiorn. 16/02/2017 url <http://vitisdb.it/accessions/show/15723>

Informazioni gestite da

Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Ringraziamenti

Fondazione Ager, Istituto A. Zanelli (RE)

Informazioni generali

nome Termarina rossa
nazione di selezione Italia
provincia di selezione Reggio Emilia
istituzione custode non disponibile
collezione Azienda Agraria dell'Istituto d'istruzione superiore Antonio Zanelli-Reggio Emilia

codice ITA421-RE24
regione di selezione Emilia-Romagna
località di selezione non disponibile

Varietà & clone

tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
varietà Termarina
clone non disponibile

genere Vitis
sub specie sativa
codice della varietà IVD-var_214

trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti

Trueness to type

True-name

confermato **non disponibile**

Trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)

accertamento con rilievi morfologici (ampelografici) **accertato**

►bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali	2013	Termarina. Estratto dalla domanda di iscrizione della varietà al Registro Nazionale presso il MiPAAF		In Registro Nazionale Varietà di Vite. MiPAAF

Trueness to type accertato con microsatelliti

accertamento con microsatelliti **accertato**

►bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Miglioraldi S., Ruffa P., Raimondi S., Storchi M., Torello Marinoni D., Vingione M., Boccacci P., Schneider A.,	2013	Conoscere il patrimonio viticolo per tutelarlo		L'Informatore agrario. 23:50-54

loci confrontati **9**

loci identici **9**

discrepanze **n.d.**

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
locus SSR:	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	133	133	225	227	239	247	183	189	194	204	245	245	240	242	239	261	253	273

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



gemma



foglia



foglia pagina superiore



foglia pagina inferiore



seno peziolare



fiore






grappolo



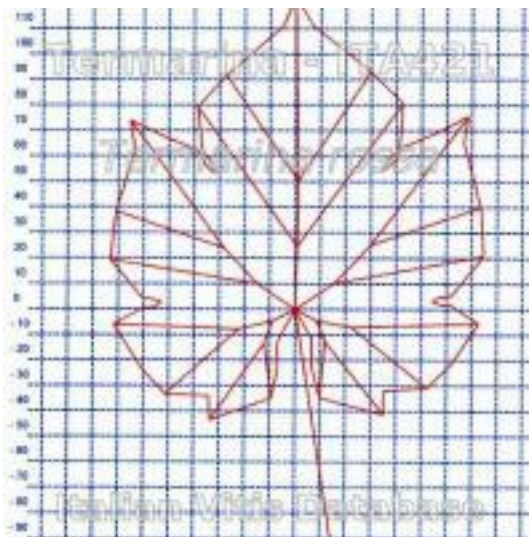
acino

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	1	nulla o molto bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5	media	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	3	semi-eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	1	verde	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	3	bronzato	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	5	media	
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	5	medio	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2	cuneiforme	

068	Foglia adulta: numero dei lobi	3	cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1	assenti o molto deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	5	contorto	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	3	bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2	entrambi i lati rettilinei	
078	Foglia adulta: lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza	5 / 7	medi / lunghi	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	5	chiuso	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	2	a parentesi graffa ({})	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
082	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei seni laterali superiori	1	aperti	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	3	bassa	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	1	assente o molto poco profondo	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
152	Infiorescenza: livello d'inserzione della 1 a infiorescenza	3	dal 5° nodo in poi	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	3	corto	
204	Grappolo: compattezza	3	spargolo	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	1	molto corto	
208	Grappolo: forma	1	cilindrico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	1	molto corto	
221	Acino: larghezza	1	molto stretto	
223	Acino: forma	2	sferoidale	
225	Acino: colore della buccia	5	rosso scuro violetto	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	3	debole	
235	Acino: consistenza della polpa	2	leggermente soda	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	1	nessuno	

Ampelometria



foglia ampelometrica

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(Ø 122.50)	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 102.50)	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 74.00)	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 55.00)	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 64.50)	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 55.10)	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 55.30)	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 60.10)	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 58.60)	
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(Ø 69.90)	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 22.40)	
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(Ø 11.10)	
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(Ø 11.60)	
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(Ø 7.50)	
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(Ø 11.80)	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 43.70)	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -15.30)	

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Termarina rossa

Fenologia & produzione

nessun descrittore presente per Termarina rossa

Vegeto-produttivo

quantità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Peso medio grappolo (g)	113.750	73.750	2
Peso di 100 acini (g)	58.390	25.900	2

qualità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Tenore in zucchero del mosto (°Brix)	23.820	0.730	2
pH (pH)	3.122	0.394	2
Acidità titolabile del mosto (g/l)	13.594	5.669	2

Polifenoli uve

nessun descrittore polifenolico presente per Termarina rossa

Aromi uve

nessun descrittore aromatico presente per Termarina rossa

Altri descr.

nessun "altro" descrittore disponibile per Termarina rossa

Bibliografia correlata (12)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Tanara	1644	L'economia del cittadino in villa		Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia. pg 608
Boccacci P., Torello Marinoni D, Gambino G., Botta R., Schneider A	2005	Genetic characterization of Endangered Grape Cultivars of Reggio Emilia Province	American Journal of Enology and Viticulture	56:4, 411-416
Bertozi V.	1840	Viti della provincia di Reggio		manoscritto, Reggio Emilia
Meglioraldi S.	2012	La biodiversità viticola reggiana.		In: Arca Regia, piante e animali dell'agrobiodiversità reggiana. Provincia di Reggio Emilia. Compograf (RE).
Castelvetro G.	1614	Brieve racconto di tutte le radici di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano		http://www.intratext.com/IXT/ITA2249/
Re F.	1816	Florae Atestinae prodromus		Stamperia Reale (Modena) ex Typographia Regali, 142 pagine
Regione Emilia Romagna	2010	Scheda tecnica per l'iscrizione al repertorio Termarina RER V002		Determina 13822. Bollettino ufficiale della Regione Emilia Romagna.
Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali	2013	Termarina. Estratto dalla domanda di iscrizione della varietà al Registro Nazionale presso il MIPAAF		In Registro Nazionale Varietà di Vite. MiPAAF
Gallesio G.	1995	I giornali dei viaggi		A cura di E. Baldini. Accademia dei Georgofili, Firenze.
Aggazzotti F.	1867	Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il csa. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro.		Tipografia di Carlo Vincenzi, Modena.
Casali C.	1915	I nomi delle piante nel dialetto reggiano.		Atti del Consorzio di Reggio Emilia n.1. Tipografia Bondavalli. Reggio nell'Emilia. 126 pp.
Maini L.	1851	Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari.		Tipografia Moneti e Pelloni, Modena

Accessioni della medesima varietà (1)

- Termarina rossa - Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Note

<p><!--[if gte mso 9]><xml> <w:WordDocument> <w:View>Normal</w:View> <w:Zoom>0</w:Zoom> <w:HyphenationZone>14</w:HyphenationZone> <w:PunctuationKerning /> <w:ValidateAgainstSchemas /> <w:SaveIfXMLInvalid>false</w:SaveIfXMLInvalid> <w:IgnoreMixedContent>false</w:IgnoreMixedContent> <w:AlwaysShowPlaceholderText>false</w:AlwaysShowPlaceholderText> <w:Compatibility> <w:BreakWrappedTables /> <w:SnapToGridInCell /> <w:WrapTextWithPunct /> <w:UseAsianBreakRules /> <w:DontGrowAutofit /> <w:UseFELayout /> <w:Compatibility> <w:BrowserLevel>MicrosoftInternetExplorer4</w:BrowserLevel> </w:WordDocument> </xml><!--[endif]></p> <p><!--[if gte mso 9]><xml> <w:LatentStyles DefLockedState="false" LatentStyleCount="156"> </w:LatentStyles> </xml><!--[endif]></p> <!--[if gte mso 10]> <style> /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:10.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-ansi-language:#0400; mso-fareast-language:#0400; mso-bidi-language:#0400;} </style> <!--[endif]></p> <p class="MsoNormal">Riferimenti storici</p> <p class="MsoNormal">La “Termarina” viene citata nel 1614 dal modenese Giacomo Castelvetro che nel suo trattato sulle erbe, ortaggi e frutti usati nella gastronomia italiana ne descrive il grappolo con granelli minuti e alcuni assai grossi. Nel 1644 il bolognese Tanara parla della coltivazione della Termarina o Uva marina. Risalgono al 1752 i commenti di Nicolò Caula sulla Termarina e sul suo vino rosso aromatico e di gran forza e di lunga durata, riportati in seguito da Maini nel suo Catalogo (1851). Filippo Re, scrivendo nel Florae Atestinae Prodromus delle uve più rinomate, parla di Termarina, Uva di Corinto (1816). Nel 1839, Gallesio descrive tra le uve rosse del modenese la Tramarina e i suoi grappoli con acini minutissimi. Del vino di colore rosa cita la forza straordinaria, ma afferma che raramente viene prodotto, perché “uva viene in prevalenza consumata fresca o per ottenerne uva passa, dopo averla sgranata e sottoposta a successivi passaggi in forno, per poterla poi conservare in vasi di terra.</p> <p class="MsoNormal">Bertozi (1840) riporta tra le viti coltivate nel Reggiano, soprattutto negli orti e nelle vigne, meno nei campi, sia la Termarina a bacca nera sia quella a bacca bianca. Aggazzotti (1867) dà una descrizione piuttosto dettagliata di grappolo e acini e degli usi di questa uva: anch’egli la definisce “mangereccia, particolarmente ad uso culinario” e ne ricorda l’essiccazione al forno o al sole. Per quanto riguarda il vino, di particolare pregio quello ottenuto da uve passite, che definisce ‘di squisitissimo sapore, con aroma speciale esclusivo”.</p> <p class="MsoNormal"><!--[if gte mso 9]><xml> <w:WordDocument> <w:View>Normal</w:View> <w:Zoom>0</w:Zoom> <w:HyphenationZone>14</w:HyphenationZone> <w:PunctuationKerning /> <w:ValidateAgainstSchemas /> <w:SaveIfXMLInvalid>false</w:SaveIfXMLInvalid> <w:IgnoreMixedContent>false</w:IgnoreMixedContent> <w:AlwaysShowPlaceholderText>false</w:AlwaysShowPlaceholderText> <w:Compatibility> <w:BreakWrappedTables /> <w:SnapToGridInCell /> <w:WrapTextWithPunct /> <w:UseAsianBreakRules /> <w:DontGrowAutofit /> <w:UseFELayout /> <w:Compatibility> <w:BrowserLevel>MicrosoftInternetExplorer4</w:BrowserLevel> </w:WordDocument> </xml><!--[endif]></p> <p class="MsoNormal"><!--[if gte mso 9]><xml> <w:LatentStyles DefLockedState="false" LatentStyleCount="156"> </w:LatentStyles> </xml><!--[endif]></p> <!--[if gte mso 10]> <style> /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:10.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-ansi-language:#0400; mso-fareast-language:#0400; mso-bidi-language:#0400;} </style> <!--[endif]></p> <p class="MsoNormal">Casali (1915) riporta il nome dialettale reggiano Óva Termarèina e i nomi italiani Termarina o Tramarina rossa, Passerina o Passeretta.</p> <p class="MsoNormal">La presunta sinonimia con l’uva Corinto, oltre che da Filippo Re, viene riportata già da Castelvetro (1614), e in numerose altre citazioni successive (Aggazzotti: “Termarina rossa, Termarina, Uva passerina, Uva di Candia Rossa, Passe retta; Gallesio:la Tramarina è il Corinto rosso degli enologi, è la stessa Romanina dei Romagnoli). Le analisi di Boccacci et al. (2005) hanno però escluso questa sinonimia.</p> <p class="MsoNormal">Secondo alcuni il nome Termarina deriverebbe dal latino “ultra + marinus” e farebbe quindi riferimento ad una sua origine ‘oltremarina’, da cui ““Tra marina” e quindi “Termarina”</p> <p class="MsoNormal">Castelvetro (1614) avanza invece l’ipotesi che il nome derivi dal ‘tremare’: Emilia Romagna (Buret, <p><!--[if gte mso 9]><xml> <w:WordDocument> <w:View>Normal</w:View> <w:Zoom>0</w:Zoom> <w:HyphenationZone>14</w:HyphenationZone> <w:PunctuationKerning /> <w:ValidateAgainstSchemas /> <w:SaveIfXMLInvalid>false</w:SaveIfXMLInvalid> <w:IgnoreMixedContent>false</w:IgnoreMixedContent> <w:AlwaysShowPlaceholderText>false</w:AlwaysShowPlaceholderText> <w:Compatibility> <w:BreakWrappedTables /> <w:SnapToGridInCell /> <w:WrapTextWithPunct /> <w:UseAsianBreakRules /> <w:DontGrowAutofit /> <w:UseFELayout /> <w:Compatibility> <w:BrowserLevel>MicrosoftInternetExplorer4</w:BrowserLevel> </w:WordDocument> </xml><!--[endif]></p> <p class="MsoNormal">Distribuzione e variabilità:</p> <p class="MsoNormal">In Emilia Romagna, sono presenti alcune centinaia di ceppi in diversi vigneti delle province di Parma, Reggio Emilia e Modena, sia in pianura sia, soprattutto, nelle aree pedecollinari e collinari.

È considerata a rischio di erosione genetica.

Caratteristiche agronomiche

La Termarina era tradizionalmente utilizzata come uva da mensa e da appassimento.

L’antica tradizione di produrre marmellate e confetture senza aggiunta di zucchero viene attualmente riproposta.

Dalla sua vinificazione si ottiene un vino di colore rosso rubino di media intensità, per il basso tenore di antociani, con un originale profilo aromatico, caratterizzato da note di rosa e frutti di bosco, accompagnate da sentori speziati. La struttura sono buone, l’acidità media, il grado alcolico elevato.