© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Ruzzese

Raimondi S.,Torello Marinoni D., Schneider A., 2014. Ruzzese. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 14/06/2015, **ultimo aggiorn.** 14/06/2015 **url** http://vitisdb.it/varieties/show/1025

Informazioni generali gestite da

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Ringraziamenti

Ager Foundation, Regione Liguria

Informazioni botaniche

nome Ruzzese
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_200
genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti si
codice 432
nome ufficiale Ruzzese B.

Sinonimi

sinonimi accertati (1)
sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
Rossese (di Arcola)(Arcola (La Spezia))

Accessione principale

accessione principale Rossese bianco (Arcola)
componente che l'ha inserita Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Accessioni standardizzate (1)

- Rossese bianco (Arcola) - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Tutte le accessioni (1)

- Rossese bianco (Arcola) - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Cloni omologati

Nessun clone disponibile per

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	155	227	245	247	249	189	194	200	204	239	251	242	242	237	237	253	273

Immagini



germoglio



foglia



grappolo



acino

Riferimenti storici

Tralasciamo volutamente in questa breve nota i riferimenti ai pregiati vini 'Rocesi' liguri che datano anche al principio del XV secolo: le ipotesi sulle varietà di vite all'origine di questi vini sono difficilmente verificabili. Anche considerando le diverse uve a bacca bianca denominate 'Rossese' o con termini simili, tipiche del territorio ligure, troviamo descrizioni spesso discordanti tra autore e autore; è quindi probabile che il nome di 'Rossese' fosse stato assegnato a vitigni differenti in aree distinte del territorio ligure (Schneider e Raimondi, 2014). A fronte della difficile attribuzione di queste citazioni e delle descrizioni ottocentesche, abbiamo però un riferimento storico locale che va

certamente ricondotto al vitigno qui presentato e che risale al 1736: in un atto deliberativo del 6 gennaio di quell'anno, nella Corte di Arcola (SP), viene affermato che "...al mese d'ottobre si stilla la sua paniera di rocese ogni persona..." indicando poi l'impiego del vino ottenuto da questa pigiatura per fare dei presenti e per impieghi speciali, quali la celebrazione eucaristica (Archivio Storico del Comune di Arcola, ricerca storica di Giorgio Neri). Anche il conte Giorgio Gallesio, finalese, quando in un appunto dei suoi Giornali dei Viaggi (1995), trovandosi a Castelnuovo Magra (SP) afferma della Rossese da lui qui osservata: "...mi pare la Rossese di Finale, ma imbarazza a riconoscerla.", stava forse osservando il vitigno qui trattato. Sempre ad esso potrebbe riferirsi la scarna descrizione pubblicata sul XV volume del Bollettino Ampelografico (Commissione Ampelografica della provincia di Massa-Carrara, 1881) riguardante un vitigno chiamato 'Razzese di Massa', del quale si riporta il sinonimo 'Rozzese della riviera Ligure', il cui vino era considerato "eccellente per la sua fragranza particolare".

Diffusione & variabilità

Il Ruzzese è vitigno particolare dello Spezzino e del Sarzanese, nell'estremo levante ligure. E' stato reperito in pochi vigneti di quest'area ed è divenuto oggetto di una valorizzazione locale che lo ha portato ad essere recentemente iscritto al Registro nazionale. E' una cultivar distinta dagli altri Rossesi a bacca bianca presenti in territorio ligure (Rossese di S. Biagio) e piemontese (Rossese bianco B.) e, ovviamente, da quelli a bacca rossa del ponente ligure.

Utilizzazione tecnologica

Il Ruzzese vinificato in purezza fornisce vini di composizione equilibrata e di interessanti caratteristiche organolettiche: ad una buona alcolicità si accompagna un'energia acida in genere sufficiente a conferire freschezza al prodotto, che è di buona struttura, con elevata sapidità è intensamente profumato, con note floreali ed agrumate.

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 / 7	media / elevata	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	3	semi-eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	3	rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	2	verde e rosso	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	1 / 4	verde / ramato - rosso	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7	elevata	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2 / 4	cuneiforme / orbicolare	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	2 / 3	tre / 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	1 / 3	piano / involuto	
075	Foglia adulta: bollositá della pagina superiore del lembo	5	media	
076	Foglia adulta: forma dei denti	3	entrambi i lati convessi	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	3 / 5	aperto / chiuso	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	1	a U	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superori	9	presenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	5	media	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	3	bassa	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	3	poco profondo	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
155	Tralcio: fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)	5	media (1,1-1,3)	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5 / 7	medio / lungo	
204	Grappolo: compattezza	5	medio	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	3	corto	
208	Grappolo: forma	1	cilindrico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	

				
220	Acino: lunghezza	3 / 5	corto / medio	
221	Acino: larghezza	3 / 5	stretto / medio	
223	Acino: forma	3	ellissoidale largo	
225	Acino: colore della buccia	1	verde giallo	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Ampelometria

OIV

nessun descrittore presente per Rossese bianco (Arcola)

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Rossese bianco (Arcola)

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Bibliografia (4)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Anonimo	1736	Atto deliberativo dell'anno 1736, 6 gennaio.		Archivio Storico del Comune di Arcola
Commissione Ampelografica della provincia di Massa-Carrara	1881	Descrizioni di vitigni del circondario di Massa.		In: Bollettino ampelografico, fascicolo XV. Stab. Tipo-Stereotipo del Cav. A. Morano (Napoli).
Gallesio G.	1995	I giornali dei viaggi		A cura di E. Baldini. Accademia dei Georgofili, Firenze.
Schneider A., Raimondi S.	2014	Razzesi, Rocesi, Rossesi: vitigni storici della Liguria ad uva bianca e colorata.		In: In terra vineata. La vite e il vino in territorio ligure e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni. Philobiblon edizioni (Ventimiglia): 414-419.