© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Pignoletto

Filippetti I., Pastore C., Fontana M. - 2014 - Pignoletto In: Italian Vitis Database. www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 17/07/2015, **ultimo aggiorn.** 17/07/2015 **url** http://vitisdb.it/varieties/show/1099

Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Ringraziamenti

Fondazione AGER (AGER Fundation)

Informazioni botaniche

nome Pignoletto
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_354

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Faccioli F., Marangoni B.	1978	Pignoletto Bolognese: caratterizzazione ampelografica e sua comparazione con il Riesling Italico.		"La Mercanzia", Camera di Comm. Ind. E Agr., n.1. Bologna

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti si
codice 300
nome ufficiale Pignoletto

Sinonimi

sinonimi ufficiali (3)
sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Grechetto Grechetto gentile Alionzina

Accessione principale

accessione principale Pignoletto
componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Accessioni standardizzate (2)

- Grechetto b (clone VCR 3) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Pignoletto - Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Tutte le accessioni (2)

- Grechetto b (clone VCR 3) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Pignoletto - Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Cloni omologati (4)

I-CAB3 I-CAB5 I-VCR 3 I-VCR 433

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	145	225	245	249	263	185	189	200	202	243	251	242	242	239	261	253	259

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Immagini



germoglio



foglia



grappolo

Riferimenti storici

Plinio il Vecchio, nella sua “Naturalis Historia” (I sec. d.C.), parla di un vino chiamato “Pino Lieto” che "*non è abbastanza dolce per essere buono*“, visto che gli antichi romani amavano il vino dolcissimo. Si può quindi ipotizzare che nell'antichità il Pignoletto fosse già conosciuto.
Nel 1300 Pier de Crescenzi parla di una varietà di uva detta Pignolo, presente in Emilia-Romagna, ma sembra fosse nera.
Negli statuti di Savignano del 1398 vengono citati i vitigni “*malvasia, tribiano e ruibola vel greco*”. Sotto le denominazioni di Greco e Grechetto sono compresi alcuni vitigni che hanno caratteristiche spesso molto diverse. Alcuni ipotizzano che il nome sia legato alla loro zona d’origine (la Grecia), mentre altri lo associano al fatto che durante il Medioevo le uve di questi vitigni servivano a produrre vini simili a quelli che venivano importati dal Mediterraneo orientale. Recenti ricerche hanno accertato l'identità tra Grechetto di Todi, Pignoletto e Rebola riminese (Filippetti et al.,1999), mentre il Grechetto di Orvieto e il Greco di Tufo sono vitigni diversi dai precedenti.
Tanara, nel 1654, nel suo trattato "Economia del Cittadino in Villa", fa precisi riferimenti ad "Uve Pignole" che sono coltivate nelle colline della provincia bolognese.
Nei “Saggi ampelografici ed analitici intorno a sei vitigni romagnoli” (1876), Pasqualini e Pasqui, così sintetizzano le loro osservazioni sul territorio: “*Il Pignolo assai somiglia al Pignolino di Predappio, all’Occhialina di Sogliano al Rubicone, e alla Ribolla piccola di Rimini. A Cesena chiamasi eziandio l’Uva dell’occhio: e presenta qualche analogia col Dolcino della Provincia d’Ancona; col Magliolo di Castrocaro, coll’Uva Santa Maria di Perugia; avvertendo però che queste tre uve hanno bensì i grappoletti serrati a pigna, ma portano acinelli sferici. Un accurato confronto ci dimostrava che questo Pignolo ha nella forma del grappolo e degli acini, se non nel colore, molta somiglianza al celebre Pinot rosso di Francia. Grappolo piccolo, però allungato e serrato a pigna, con acinelli piccoli, lievemente ovali, di color verde chiaro: porzione libera dell’asse primario breve e cilindrica. Foglia quinquelobata, col lobo medio bene distinto e col bordo seghettato: la pagina superiore è verde, l’inferiore ha poca peluria. Tralcio piuttosto gracile di color cannella-chiaro, con internodi corti. Maturazione precoce*”.
Gli stessi Autori, nel 1878 ampliano la loro rassegna ampelografica a otto vitigni romagnoli e relativamente al Pignolo dicono: “Ha l’impronta caratteristica del vitigno, che deriva il suo nome dallo strobilo o cono del Pino; a cui infatti ha qualche assomiglianza col suo piccolo grappolo serrato a pigna, rivestito di piccoli acini subrotondi di colore verdastro. Manifestamente questo vitigno schierar si può nella eletta tribù dei Pinots bianchi di Francia”. La descrizione non lascia dubbi, ma l’avvicinamento ai Pinot sembra azzardato.

La presenza di Pignoletto nella zona dei Colli bolognesi è testimoniata da diversi autori, mentre nell'areale di pedecollina e pianura, dove si coltivava anche l'Alionza, lo stesso vitigno era chiamato Alionzina (Grilli, 1970; Faccioli e Marangoni, 1978; Faccioli *et al.,* 1978).
Negli anni '70, nell'areale bolognese erano presenti anche diversi vigneti di Riesling italico che gli agricoltori locali avevano realizzato con materiali venduti per Pignoletto dai vivaisti. Anche se non voluta, la confusione tra i due vitigni andò avanti fino a fine anni '70, quando Faccioli e Marangoni (1978), scrissero la parola fine su questa questione attraverso un accurato lavoro di caratterizzazione ampelografica del Pignoletto/Alionzina e della sua comparazione con il Riesling Italico.

Diffusione & variabilità

Come precedentemente accennato, sulla base di valutazioni ampelografiche associate ad analisi molecolari, il Pignoletto clone CAB 3 (proveniente dall'areale Emiliano ed omologato con Dm 22.10.1994) e il Grechetto clone G5-ICA-PG (proveniente dall'Umbria, dove è denominato Grechetto di Todi, e omologato con Dm 24.11.1994), sono risultati identici, pertanto le due denominazioni sono state considerate sinonimi (Filippetti *et al.,* 1999), pur mantenendosi nei rispettivi areali di coltivazione.
Attualmente i cloni omologati di Pignoletto sono quattro.
Le principali aree di coltivazione del Pignoletto in Emilia-Romagna sono comprese tra le province di Bologna, Modena e Rimini (sotto la denominazione Rebola), anche se non mancano superficie di un certo riguardo nel Ravennate e Forlivese, per un ammontare complessivo di circa 1.700 ettari (ISTAT, 2010).

Utilizzazione tecnologica

Le uve di questa varietà vengono tradizionalmente utilizzate per la produzione di vini frizzanti da pronta beva, consumati ed apprezzati soprattutto nelle zone di origine. La plasticità di questo vitigno consente di ottenere anche altre tipologie di vino, infatti negli ultimi anni si sta assistendo all'aumento della produzione di vini fermi e di spumanti, questi ultimi elaborati sia secondo il metodo Charmat che secondo il metodo classico. La versione passito è presente anche se poco diffusa.
I vini prodotti con uve di Pignoletto presentano un profilo olfattivo piuttosto scarico, in cui prevalgono note floreali, ed un profilo gustativo caratterizzato da una leggera nota amarognola e da una buona struttura.

Il Pignoletto viene utilizzato nella produzione di vini DOCG nei Colli Bolognesi e di vini DOC nel resto della provincia di Bologna ed in parte di quelle di Modena e Ravenna.

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5 / 7	media / elevata	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2	verde e rosso	
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)	1 / 3	verde / bronzato	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	3	bassa	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	2	tre	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
075	Foglia adulta: bollositá della pagina superiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	3 / 5	entrambi i lati convessi / misto tra entrambi i lati rettilinei (livello 2) e entrambi i lati convessi (livello 3)	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	3	aperto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	3	a V	
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	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	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
155	Tralcio: fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)	5 / 5	media (1,1-1,3) / media (1,1-1,3)	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	3	corto	
204	Grappolo: compattezza	7	compatto	
208	Grappolo: forma	1	cilindrico	
220	Acino: lunghezza	3 / 5	corto / medio	
221	Acino: larghezza	3	stretto	
223	Acino: forma	2 / 3	sferoidale / 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

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(⌀ 114.70)	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(⌀ 99.50)	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(⌀ 73.00)	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(⌀ 43.70)	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(⌀ 52.00)	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(⌀ 48.30)	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(⌀ 60.50)	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(⌀ 57.00)	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(⌀ 53.70)	
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(⌀ 70.00)	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(⌀ 21.50)	
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(⌀ 11.10)	
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(⌀ 12.10)	
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(⌀ 8.40)	
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(⌀ 9.60)	
616	PDF	Foglia adulta: numero di denti tra il dente all'estremitá di N2 e il dente all'estremitá della prima nervatura secondaria di N2, inclusi i denti precitati	(⌀ 7.30)	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremitá di N2 e l'estremitá della prima nervatura secondaria di N2	(⌀ 51.40)	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(⌀ -12.00)	

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Pignoletto

Bibliografia (8)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
De Crescenzi P.	1805	Trattato dell'Agricoltura.Tradotto nella favella fiorentina dallo 'Nferigno.		Vol I, Milano
Faccioli F., Marangoni B.	1978	Pignoletto Bolognese: caratterizzazione ampelografica e sua comparazione con il Riesling Italico.		"La Mercanzia", Camera di Comm. Ind. E Agr., n.1. Bologna
Faccioli F., Marangoni B., Cosmo I., Calò A.	1978	Pignoletto.	Rivista di Viticoltura e di Enologia	N 8
Filippetti I., Intrieri C., Silvestroni O.	1999	Individuazione di omonimie e sinonimie in alcune cultivar di Vitis vinifera attraverso metodi ampelografici e analisi del DNA a mezzo di microsatelliti,	Rivista di Frutticoltura	7/8
Pasqualini A., Pasqui T.	1876	Saggi ampelografici ed analitici intorno a sei vitigni romagnoli		-
Pasqualini A., Pasqui T.	1878	Saggi ampelografici ed analitici intorno a dieci vitigni romagnoli		-
Plinio il Vecchio	1668	Naturalis historiae libri XXXVII.		Ed. Lugd. Batav. Roterodami apud Hakios.
Tanara V.	1644	L'economia del cittadino in villa.		Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia.