



# Luglienga

Schneider A., Ruffa P., Raimondi S., 2014. Luglienga. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 02/03/2020, ultimo aggiorn. 02/03/2020 url <http://vitisdb.it/varieties/show/1214>

## Informazioni generali gestite da

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

## Ringraziamenti

Ager Foundation, Regione Piemonte

## Informazioni botaniche

**nome** Luglienga  
**tipo di origine** spontanea  
**specie** Vitis vinifera  
**gruppo di varietà** non disponibile  
**trueness to type** accertato con rilievi morfologici e microsatelliti  
**codice** IVD-var\_479

**genere** Vitis  
**sottospecie** sativa  
**vitigno da** tavola

## True-name

confermato **si**

## Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Cosmo I., Calò A., Egger E.	1975	S. Anna di Lipsia		In: Principali vitigni da tavola coltivati in Italia. ISV di Conegliano Veneto - Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste

## Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **si**

**codice** 544

**nome ufficiale** S. Anna di Lipsia B.

## Sinonimi

### sinonimi ufficiali (1)

sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite  
 S. Anna di Lipsia

### sinonimi accertati (4)

sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico  
 Uva di Sant'Anna Luglisa(Garfagnana) Lignan(Francia) Lugliese(Garfagnana)

### denominazioni errate (1)

denominazioni errate indicate dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico  
 Tocai bianco(Occhieppo superiore (Biella))

## Accessione principale

**accessione principale** Luglienga

**componente che l'ha inserita** Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

## Accessioni standardizzate (3)

- Luglienga - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR
- Lugliesa (Garf-GR) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Lugliese - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia

## Tutte le accessioni (3)

- Luglienga - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR
- Lugliesa (Garf-GR) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Lugliese - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) - Università degli Studi di Foggia

## 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:	145	155	227	235	247	247	185	185	192	194	239	251	242	250	237	249	253	263

## Immagini



germoglio



foglia



grappolo



acino

## Riferimenti storici

Il primo riferimento in Piemonte alle “uve luglenche” parrebbe quello degli Statuti d’Ivrea (1329, in Comba, 1990). La Luglienga era ben nota anche al Croce (1606), che la descrive brevemente insieme all’Agostenga o Prié blanc, e come questa era un tempo particolarmente diffusa in Piemonte, ma coltivata e conosciuta per la precocità di maturazione anche nel resto dell’Italia settentrionale e in altre regioni d’ Europa, dove aveva moltissimi sinonimi tra cui Gelber Seidentraube e Früher Grosser Malvasier (Germania), Lignan blanc (Francia), S. Jacopo (Spagna). Nei secoli successivi si moltiplicano le citazioni che riguardano la Luglienga e le affini denominazioni (come Lugliatica, Lugliese, Luigese, Lugliola) utilizzate in Italia, paese di cui questo vitigno, secondo Pulliat, sarebbe originario (Mas e Pulliat, 1876). Il conte di Rovasenda (1877) afferma di averne osservato ben 25 diverse provenienze e di aver concluso che una sola è la Luglienga coltivata in moltissimi luoghi con nomi diversi.

## Diffusione & variabilità

A differenza di quanto ipotizzato da alcuni (Vouillamoz e Moriondo, 2011), la Luglienga non è l’antenato del Prié o Agostenga, bensì un suo discendente per incrocio con la Bermestia bianca (Lacombe *et al.* 2013), pedigree che i nostri dati paiono del tutto confermare. Mentre la coltura del Prié appare oggi assai circoscritta, la Luglienga compare sotto forma di ceppi isolati un po’ ovunque nelle zone temperato-fresche, spesso allevata a pergola accanto alle case o nei giardini, utilizzata come uva da tavola e moderatamente da serbo per il consumo familiare. In Italia è iscritta nel Registro delle uve da tavola con il nome di S. Anna di Lipsia B.

## Utilizzazione tecnologica

Le piante di Luglienga si distinguono per un vigore vegetativo esuberante ed una notevole longevità: se ne possono ammirare ancora ceppi di buona vitalità vecchi di un poco meno di un secolo. Precoce in tutte le fasi vegetative ma soprattutto nella maturazione dell’uva, la Luglienga è apprezzata per il consumo allo stato fresco, avendo uva attraente anche se non molto serbevole, con sapore neutro, gradevole e fresco. Anche oggi meriterebbe di essere riproposta negli ambienti freschi e a stagione breve come uva da tavola da smerciare a livello locale. Un tempo se ne otteneva anche del vino, di solito sempre per il consumo familiare o in taglio con altre uve precoci.

## 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	3	bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5	media	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	5	orizzontale	
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 / 4	verde / ramato - rosso	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	3	bassa	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2	cuneiforme	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	2 / 3	tre / cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	2 / 3	solo al punto peziolare / fino alla 1a biforcazione	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1	assenti o molto deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	1	piano	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	3 / 5	bassa / media	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2	entrambi i lati rettilinei	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	1 / 3	molto aperto / aperto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	1 / 2	a U / 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	
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	1	nulla o molto bassa	
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	5	medio	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5	medio	
204	Grappolo: compattezza	5 / 7	medio / compatto	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	5	medio	
208	Grappolo: forma	2	conico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	5	medio	
221	Acino: larghezza	3 / 5	stretto / medio	
223	Acino: forma	4	ellissoidale stretto	
225	Acino: colore della buccia	1	verde giallo	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
235	Acino: consistenza della polpa	1	molle	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

OIV

nessun descrittore presente per Luglienga

*Superampelo*

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Lunghezza della nervatura N4	47.010	4.820
Lunghezza della foglia	180.290	11.210
Larghezza della foglia	164.940	11.820
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	212.430	5.800
Lunghezza del picciolo	83.200	5.440
Lunghezza della nervatura N1	129.240	5.710
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	157.850	11.170
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	157.020	11.620
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	72.060	9.190
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-25.620	6.080
Lunghezza della nervatura N2	108.870	6.700
Lunghezza della nervatura N2'	111.040	7.580
Lunghezza della nervatura N3	80.130	7.670
Lunghezza della nervatura N3'	78.780	6.230
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	53.410	9.950
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	49.610	9.200
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	50.990	9.620
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	52.060	8.880
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	43.070	6.860
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	42.890	5.740
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	14.450	1.850
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	15.940	2.140
Lunghezza della nervatura N5'	19.940	3.220
Lunghezza della nervatura N5	19.650	2.600
Lunghezza della nervatura N4'	46.880	4.750

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	55.460	3.740
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	56.370	3.440
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	53.200	3.980
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	51.850	6.540
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	61.270	2.560
Angolo tra N3' e N4'	62.030	5.630
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	45.080	6.170
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	46.750	5.380
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	52.330	4.710
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	52.150	5.440
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	42.750	5.510
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	45.360	4.840
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	59.130	12.850
Angolo tra D e D' con centro in N1	86.430	7.240
Angolo tra S e S' con centro in N1	27.700	4.860
Angolo tra I e I' con centro in N1	43.930	6.800

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.100	0.060
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.650	0.060
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.390	0.050
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2'	0.390	0.070
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.650	0.110
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3'	0.650	0.100
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.840	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1	0.860	0.040
Media della base dei denti del lato sinistro	12.390	1.860
Media dell'altezza dei denti del lato sinistro	7.150	1.150
Media della base dei denti del lato destro	11.890	2.080
Media dell'altezza dei denti del lato destro	7.290	1.810
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4'	0.810	0.140
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4	0.790	0.090
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2'	0.960	0.130
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2	0.920	0.120
Rapporto tra l'altezza e la base dei denti del lato sinistro	0.580	0.050
Rapporto tra l'altezza e la base dei denti del lato destro	0.610	0.080
Rapporto tra la somma degli angoli a' + b' e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore sinistro OS' e il seno peziolare e il seno inferiore sinistro OI'	0.020	0.000
Rapporto tra la somma degli angoli a + b e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore destro OS e il seno peziolare e il seno inferiore destro OI	0.020	0.000
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5' e la lunghezza della nervatura N1	0.150	0.020
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.150	0.020
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1	0.360	0.030
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.360	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.610	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.620	0.070

**Bibliografia (6)**

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Comba R., Dal Verme A.	1990	Repertorio di vini e vitigni diffusi nel Piemonte medievale		Vigne e vini nel Piemonte medievale. Ed. L'Arciere, Cuneo.
Croce G.B.	1606	Della eccellenza e diversità dei vini che nella montagna di Torino si fanno; e del modo di farli.		In Torino, per Aluigi Pizzamiglio.
Di Roasenda G.	1877	Saggio di una ampelografia universale.		Tipografia Subalpina, Torino.
Lacombe L., Boursiquot J.M., Laucou V., Di Vecchi-Staraz M., Péros J.P., This P.	2013	Large-scale parentage analysis in an extended set of grapevine cultivars ( <i>Vitis vinifera</i> L.)	TAG Theoretical and Applied Genetics	126 (2): 401-414
Mas A. e Pulliat V.	1876	Le vignoble		G Masson. Paris
Vouillamoz J.F., Moriondo G.	2011	Origine des cépages valaisans et valdôtains.		Ed. du Belvédère, Fleurier, CH