© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Pelaverga

Raimondi S., Ruffa P., Schneider A., 2014.Pelaverga. 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/1226

Informazioni generali gestite da

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Ringraziamenti

Ager Foundation, Regione Piemonte

Informazioni botaniche

nome Pelaverga
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type informazione non inserita
codice IVD-var_162

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Carlone R.	1962	Pelaverga.		Rivista di viticoltura e di enologia, n°11, (Conegliano).

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti si
codice 309
nome ufficiale Pelaverga N.

Sinonimi

sinonimi ufficiali (1)
sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Cari(Collina torinese)
sinonimi accertati (2)
sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
Cari(Collina torinese) Uva delle zucche(Chieri (Torino))

Accessione principale

accessione principale Pelaverga 3
componente che l'ha inserita Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Accessioni standardizzate (1)

- Pelaverga 3 - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Tutte le accessioni (1)

- Pelaverga 3 - 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	151	227	235	247	253	179	189	194	194	251	259	240	242	261	271	241	273

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Immagini



germoglio



foglia



grappolo



acino

Riferimenti storici

“Cario: che meglio dir si potria caro per la bontà sua, è uva grande: ha grani grossi ben coloriti, la scorza dura, la rappa rossa, è dolce da mangiare: e fa buoni vini e delicati.” Così Giovan Battista Croce (1606) presentava il Cari, sinonimo torinese del Pelaverga, nella prima citazione certa conosciuta, presente nella sua opera riguardante la viticoltura della collina torinese.
Molti autori ricordano anche la “trantena di botali (botti) de vino de Pagno et del Chastelaro” inviati già nel 1511 da Margherita di Foix, moglie di Ludovico II marchese di Saluzzo, al Papa Giulio II perché “el bon vin gli piasia et non fu mai migliore espessa per la chassa de Saluce fata che mandare questo vino ch’è stato chausa de tanti beni” (Saluzzo del Castellar, a cura di Promis, 1869). Tuttavia che il vino citato fosse prodotto con le uve Pelaverga resta solo una supposizione. E’ invece totalmente mancante di prove l’affermazione che il vitigno sia stato introdotto nel Saluzzese dai monaci di San Colombano che fondarono un monastero a Pagno nel VIII secolo.
Descritto diffusamente da Carlone (1962), che tuttavia dubitava dell’identità tra Pelaverga e Cari, del Pelaverga è stata recentemente compilata una descrizione dettagliata (Schneider *et al.*, 2006).

Diffusione & variabilità

La coltivazione del Pelaverga interessa principalmente l’area collinare del Saluzzese, ma sussiste la sua coltivazione anche sulla collina di Torino (dove è noto con il sinonimo Cari). Un tempo presente anche in altre aree, soprattutto del Piemonte occidentale, attualmente la superficie a lui dedicata risulta essere di soli 55 ettari (Anderson e Aryal, 2013).

Utilizzazione tecnologica

Le uve Pelaverga si prestano sia al consumo diretto che alla vinificazione; benché Carlone (1962) affermasse che il principale utilizzo era quello per la mensa, grazie alla grande dimensione dell’acino, al colore piuttosto attraente e alla buona conservabilità, attualmente è la vinificazione il principale sbocco di queste produzioni: il vino che se ne ricava è di bassa gradazione alcolica, di colore da rosato a rosso tenue, con profumo gradevole e acidità moderata, talora prodotto in tipologia dolce. Una curiosità può essere ricordare che il Sannino, nei primi decenni del Novecento, valutati alcuni prodotti, ne caldeggiava l’utilizzazione come base spumante per le industrie spumantiere piemontesi all’epoca in grande sviluppo (Sannino, 1925).

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	5	media	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell’apice	7	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 / 2 (⊘ 4)	verde / giallo	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7	elevata	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3	cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	4	fino alla 2a biforcazione	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	3	deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	1 / 4	piano / revoluto	
075	Foglia adulta: bollositá della pagina superiore del lembo	7	elevata	
076	Foglia adulta: forma dei denti	5	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	5	chiuso	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	2 / 3	a parentesi graffa ({) / 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	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	1	nulla o molto bassa	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	5	medio	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
152	Infiorescenza: livello d'inserzione della 1 a infiorescenza	2	3° e 4° nodo	
155	Tralcio: fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)	1	molto bassa (<0,5)	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	7	lungo	
204	Grappolo: compattezza	7	compatto	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	3	corto	
208	Grappolo: forma	1 / 3	cilindrico / a imbuto	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2 / 3 (⊘ 4)	1 - 2 ali / 3 – 4 ali	
220	Acino: lunghezza	5 / 7	medio / lungo	
221	Acino: larghezza	5 / 7	medio / largo	
223	Acino: forma	2 / 3	sferoidale / ellissoidale largo	
225	Acino: colore della buccia	5	rosso scuro violetto	
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	

Ampelometria

OIV

nessun descrittore presente per Pelaverga 3

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	45.500	8.700
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	47.500	7.800
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	41.500	7.900
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	42.300	8.000
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	12.000	2.700
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	11.600	2.800
Lunghezza della nervatura N5'	19.200	4.100
Lunghezza della nervatura N5	20.700	3.400
Lunghezza della nervatura N4'	41.400	4.200
Lunghezza della nervatura N4	43.700	5.900
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4'	51.700	4.700
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4	53.600	6.500
Lunghezza della foglia	152.600	14.700
Larghezza della foglia	146.700	15.800
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	197.700	22.900
Lunghezza del picciolo	92.000	15.400
Lunghezza della nervatura N1	105.700	10.100
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	142.700	19.700
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	134.900	11.400
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	59.100	13.100
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-16.100	7.900
Lunghezza della nervatura N2	96.800	9.900
Lunghezza della nervatura N2'	94.300	8.300
Lunghezza della nervatura N3	70.800	7.600
Lunghezza della nervatura N3'	67.900	5.900
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	54.400	11.700
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	49.600	11.600

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	62.200	4.500
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	60.300	5.500
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	56.700	3.700
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	56.900	5.900
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	54.400	7.500
Angolo tra N3' e N4'	55.400	4.900
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	49.700	6.400
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	47.000	6.500
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	53.800	4.800
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	53.800	3.500
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	43.400	6.000
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	43.400	4.700
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	31.800	15.900
Angolo tra D e D' con centro in N1	105.900	15.700
Angolo tra S e S' con centro in N1	36.500	10.400
Angolo tra I e I' con centro in N1	46.900	8.200

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Media della base dei denti del lato sinistro	6.760	1.440
Media dell’altezza dei denti del lato sinistro	7.620	1.290
Media della base dei denti del lato destro	6.770	0.880
Media dell’altezza dei denti del lato destro	7.860	0.880
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N4’	0.680	0.140
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N4	0.720	0.130
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N2’	0.840	0.130
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N2	0.810	0.100
Rapporto tra l’altezza e la base dei denti del lato sinistro	1.150	0.160
Rapporto tra l’altezza e la base dei denti del lato destro	1.160	0.130
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	0.010
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	0.010
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5’ e la lunghezza della nervatura N1	0.180	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.200	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4’ e la lunghezza della nervatura N1	0.390	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.410	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.670	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.670	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2’ e la lunghezza della nervatura N1	0.900	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.920	0.070
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.040	0.050
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.870	0.110
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.440	0.080
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2’	0.440	0.100
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.670	0.110
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI’ e la lunghezza della nervatura N3’	0.670	0.130

Bibliografia (6)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Anderson K., Aryal N.	2013	Database of Regional, National and Global Winegrape Bearing Areas by Variety, 2000 and 2010.		Wine Economics Research Centre, University of Adelaide.
Carlone R.	1962	Pelaverga.		Rivista di viticoltura e di enologia, n°11, (Conegliano).
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.
Promis V., a cura di	1869	Memoriale di Gio. Andrea Saluzzo di Castellar dal 1482 al 1528.		Dalla Stamperia Reale (Torino).
Sannnino F. A.,	1925	Pelaverga.		In: Rivista di ampelografia, VI, 5, 65-67.
Schneider A., Mannini F., Raimondi S.	2006	Vitigni del Piemonte		Ed. Regione Piemonte