© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Parmesana

Raimondi S., Ruffa P., Schneider A., 2019. Parmesana. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 19/02/2020, **ultimo aggiorn.** 24/02/2020 **url** http://vitisdb.it/varieties/show/1668

Informazioni generali gestite da

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Ringraziamenti

Regione Piemonte

Informazioni botaniche

nome Parmesana
tipo di origine spontanea
specie non disponibile
gruppo di varietà Neutre
trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)
codice IVD-var_472
genere non disponibile
sottospecie non disponibile
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Bramieri G.	1793	Transunto delle risposte ai quesiti della Società patriotica di Milano intorno alla coltivazione delle viti per l'anno 1788.		In: Atti della Società Patriotica di Milano, Volume III. Nell'Imperial Monistero di S. Ambrogio Maggiore, Milano.

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti no

Sinonimi

sinonimi accertati (3)
sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
Rossara(Reggiano (Emilia-Romagna)) Crovarina(Bobbiese (Emilia-Romagna)) Uva parmigiana(Piacentino (Emilia-Romagna))
denominazioni errate (1)
denominazioni errate indicate dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
Crova(Bobbiese (Emilia-Romagna))

Accessione principale

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

Accessioni standardizzate (1)

- Barberone - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Tutte le accessioni (1)

- Barberone - 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	143	235	239	243	247	185	185	188	192	243	251	242	256	249	263	253	273

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Immagini

germoglio

foglia

grappolo

Riferimenti storici

La prima descrizione che pare riferirsi chiaramente a questo vitigno è quella stilata dal Bramieri (1793) per il “Fruttano di San Secondo, detto anche uva parmigiana”. Le brevi descrizioni di vitigni di nome Crova o Crovarino (nomi utilizzati nel Bobbiese per questa e per altre varietà ad acino di forma ellissoidale) stilate dal Bramieri stesso e da altri autori, non permettono di capire a quale vitigno siano riferite.
Sempre a questa varietà si riferisce invece la descrizione della Parmesana fatta da Comolli (1813) per la zona del lago di Como, così come quella delle uve Pignolone (sinonimo Parmigiana) presentate alla ‘Mostra d’uve tenuta in Como nell’ottobre 1880’ (Bianchi e Nessi, 1881). Il nome Parmigiana era peraltro già utilizzato anche nelle valli dell’Appennino settentrionale a quanto riferisce Giulietti (1884) nelle note inviategli dal cav. Giacobone di Varzi: “La crova piacentina, detta anche da noi parmigiana, è molto più fina e matura meglio del croà”.
Quest’uva corrisponde probabilmente anche alla Brugnera descritta per il Bresciano da Villa e collaboratori (1997) ma, contrariamente a quanto affermano questi autori, non è sinonimo della Fortana.

Diffusione & variabilità

La Parmesana risulta diffusa in un’area piuttosto ampia che comprende le sponde del lago di Como, il Bresciano (dove è detta Brugnera), e tutta l’area dell’Appennino settentrionale dal Tortonese al Reggiano (comprendendo Oltrepò pavese, Bobbiese e, probabilmente l’alta collina parmense) e fino al nord della Toscana. In realtà l’ampia diffusione geografica storica si è oggi ridotta a poche piante o pochi filari sopravvissuti nei vigneti più vecchi delle citate zone, testimoniando comunque un’estesa coltivazione nel passato.

Utilizzazione tecnologica

La Parmesana è essenzialmente un’uva da vino in grado di fornire produzioni abbondanti. Il giudizio sulla qualità delle sue uve e dei vini varia molto a seconda degli autori e delle condizioni in cui essa è o era coltivata. In luoghi fertili o freschi, infatti, la sua produttività sembra esprimersi a discapito della qualità.

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5	media	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2 / 3	verde e rosso / rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1 / 2	verde / 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)	6 / 7	medio-elevata / elevata	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2 / 3	cuneiforme / pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3	cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	3 / 4	fino alla 1a biforcazione / fino alla 2a biforcazione	
075	Foglia adulta: bollositá della pagina superiore del lembo	5	media	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2 / 4	entrambi i lati rettilinei / un lato concavo, un lato convesso	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	3	aperto	
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	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	4 / 5	medio-bassa / media	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	4 / 5	medio-bassa / media	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5	medio	
204	Grappolo: compattezza	5	medio	
208	Grappolo: forma	2	conico	
220	Acino: lunghezza	7	lungo	
221	Acino: larghezza	5 / 7	medio / largo	
223	Acino: forma	3	ellissoidale largo	
225	Acino: colore della buccia	6	blu nero	
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 Barberone

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Barberone

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Bibliografia (5)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Bianchi L., Nessi A.	1881	Mostra d'uve tenuta in Como nell'ottobre 1880 (Anno II).		In: Bollettino ampelografico, fasc. XV. Morano, Napoli.
Bramieri G.	1793	Transunto delle risposte ai quesiti della Società patriotica di Milano intorno alla coltivazione delle viti per l'anno 1788.		In: Atti della Società Patriotica di Milano, Volume III. Nell'Imperial Monistero di S. Ambrogio Maggiore, Milano.
Comolli L.	1813	Memoria quarta sull'agricoltura del Dipartimento del Lario... Della coltivazione della vite, e del vino.		In: Filippo Re, Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia, tomo XVIII. Silvestri, Milano.
Giulietti C.	1884	Bollettino ampelografico, fasc. XVIII		Numero monografico dedicato alla provincia di Pavia. Roma.
Villa P., Milesi O., Scienza A.	1997	Vecchi vitigni bresciani		CCIAA di Brescia