



Ruggine

Filipetti L., Pastore C., Fontana M. 2015. Ruggine 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/970>

Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Informazioni botaniche

nome Ruggine
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueeness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)
codice IVD-var_189

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Baldini Enrico	1995	Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini.		1

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti si
codice 431
nome ufficiale Ruggine

Sinonimi

nessun sinonimo disponibile per Ruggine

Accessione principale

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

Accessioni standardizzate (1)

- Ruggine - Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Tutte le accessioni (1)

- Ruggine - Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

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	225	233	233	253	181	185	194	196	251	259	240	268	231	249	257	273

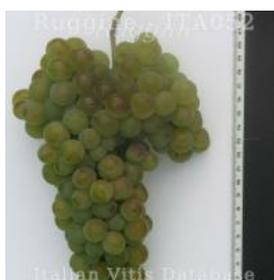
Immagini



germoglio



foglia



grappolo



acino



vinacciolo

Riferimenti storici

L'uva Ruggine, con questo nome almeno, non la si ritrova citata molto spesso nelle ampelografie o in lavori descrittivi sulla vitivinicoltura.

Interessante è la descrizione che ne fa il conte Galesio, quando il 27 settembre 1839 (*Baldini, 1995*) si trova a Modena ed ha l'opportunità di valutare le principali uve di questa zona.

Egli riferisce che le uve bianche del Modenese sono la Ruggine, il Trebbiano di Spagna e la Malvagia e "con queste tre riunite si fanno dei vini-liquori squisiti; esse vengono in albero e pure sono di una maturità perfetta e di un colorito completo". Ciò che cattura l'attenzione dello studioso, quindi, è la completezza della maturazione di queste uve nonostante si trovino in una condizione di elevata vigoria e di competizione con le piante di alto fusto a quel tempo impiegate come tutori vivi per le viti.

Della Ruggine scrive: "grappolo sottile, lungo, racimolato al peduncolo, spargolo, pignato alla punta, con acini minuti come quelli del Lambruschino nero, verdognoli, diafani, coloriti di tinta di sole, ciò che gli ha fatto dare il nome di Ruggine".

Più tardi, nel 1887, il Ramazzini cita la Ruggine, fornendo alcune indicazioni sull'areale di coltivazione: "molto produttiva, buona da vino e diffusa verso il bolognese".

Nel 1928, il Consiglio provinciale dell'economia corporativa di Modena pubblica "Usi e consuetudini nel commercio dell'uva e del vino", in cui tra le uve bianche di qualità viene citata anche la Ruggine (*Venturelli, 1982*).

Poi se ne perdono le tracce fino a che viene presa in esame in una tesi, dell'Università di Bologna (*Venturelli, 1982*).

Pedroni, colui che ha preservato questa varietà dall'estinzione, riferisce che la coltivazione di quest'uva era limitata alle aree della pianura modenese verso Bologna, tra Manzolino e Bagazzano, poi negli anni '70 è stata abbandonata. In effetti gli obiettivi produttivistici invalsi in quel periodo portarono a preferire varietà dalla produttività più elevata e più costante. Infatti, nonostante Ramazzini dica che è un vitigno produttivo, la sterilità fisiologica dei fiori determina spesso situazioni di forte acinellatura dei grappoli in dipendenza dell'andamento stagionale e, probabilmente, della presenza nel vigneto di altre varietà di vite quali impollinatori.

Le vecchie alberate erano costituite da un miscuglio di più varietà, spesso anche a bacca di colore diverso, e probabilmente questo favoriva l'allegagione della Ruggine,

mentre il suo inserimento in vigneti specializzati monovarietali, forse porto a grappoli molto acinellati e quindi più piccoli.

L'inserimento di alcune piante all'interno di un vigneto collezione a Coviolo di Reggio Emilia, alimenta questa ipotesi, poiché rispetto al vigneto di Pedroni di Rubiara, qui si ottengono grappoli con un maggior numero di acini normali, più compatti e quindi più grossi (peso anche tre volte superiore).

Diffusione & variabilità

Pianura Modenese.

Utilizzazione tecnologica

Varietà ad uva da vino, molto utilizzata in passato per la produzione di aceto balsamico tradizionale. Si ottiene un vino dal colore giallo con riflessi verdognoli, che presenta un quadro olfattivo abbastanza complesso, costituito da note floreali (in prevalenza fiori d'acacia), fruttate (pesca, mela e frutta esotica) e agrumate che si completano con una leggera nota di miele e di erbaceo fresco.

Al gusto risulta da acido a piuttosto acido, di buona struttura e buona persistenza gusto olfattiva.

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	7	elevata		
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	3	rosso		
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde		
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	2	giallo		
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	5	media		
067	Foglia adulta: forma del lembo	2	cuneiforme		
068	Foglia adulta: numero dei lobi	2 / 3 (3)	tre / cinque		
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	3	fino alla 1a biforcazione		
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	4	revoluto		
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	5	media		
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	3 / 5	aperto / chiuso		
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 superiori	1	assenti		
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	3 / 5	bassa / media		
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	3	bassa		
151	Fiore: organi sessuali	4 / 4	stami riflessi e gineceo completamente sviluppato / stami riflessi e gineceo completamente sviluppato		
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	7	lungo		
204	Grappolo: compattezza	3 / 5	spargolo / medio		
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	1	molto corto		
208	Grappolo: forma	1	cilindrico		
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali		

				
220	Acino: lunghezza	3	corto	
221	Acino: larghezza	3	stretto	
223	Acino: forma	2	sferoidale	
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 (1)	completo	

Note ampelografiche

il carattere 241 presenta il livello 1 -nessun vinacciolo, solo negli acinelli

Ampelometria**OIV**

nessun descrittore presente per Ruggine

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Ruggine

Bibliografia (2)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Baldini Enrico	1995	Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini.		1
FONTANA M., FILIPPETTI I., PASTORE C., VESPIGNANI G., INTRIERI C.	2006	Individuazione e caratterizzazione di alcuni vitigni minori dell'Emilia-Romagna.		Atti convegno "I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commercial". Sessione 2: Problematiche di recupero e caratterizzazione,