



Barsagliina

D'Onofrio C., Scalabrelli G., 2015. Barsagliina. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 08/06/2015, ultimo aggiorn. 08/06/2015 url <http://vitisdb.it/varieties/show/986>

Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Informazioni botaniche

nome Barsagliina
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_12

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Breviglieri N., Casini E.	1964	Barsagliina.		In Principali vitigni da vino coltivati in Italia. vol. III, Ministero Agricoltura e Foreste, Roma.

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **si**
codice 22
nome ufficiale BARSAGLINA N.

Sinonimi

sinonimi ufficiali (1)
 sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite
 Massaretta

Accessione principale

accessione principale Massaretta n (MC32)
componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Accessioni standardizzate (2)

- Barsagliina (Poggio Gagliardo) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Massaretta n (MC32) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Tutte le accessioni (2)

- Barsagliina (Poggio Gagliardo) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Massaretta n (MC32) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Cloni omologati (1)

I - BARSA-FI.PI-1

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
	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	155	245	245	239	257	181	194	194	196	249	259	242	242	237	239	257	263

Vi sono altri loci consultabili online

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



foglia



foglia pagina superiore



foglia pagina inferiore



seno peziolare



grappolo



acino



vinacciolo

Riferimenti storici

Con tutta probabilità è da considerarsi cultivar originaria della provincia di Massa Carrara, dove a tutt'oggi ha una discreta diffusione. La prima descrizione si trova nel *Bollettino del Comizio Agrario di Massa* del 1874 dove, tra l'altro, si indica come sinonimo utilizzato a Carrara il nome "Massaretta". Ulteriore citazione è del Di Rovasenda (1877), mentre ampie notizie sono riportate da Marzotto (1925) con la descrizione ad opera della Commissione Ampelografica di Massa Carrara (*Boll. Ampelografico*, Fasc. XV, pag. 87). Inoltre Breviglieri e Casini (1964) la descrivono accuratamente.

Diffusione & variabilità

Diffusione

Il vitigno è iscritto al Registro Nazionale delle varietà di vite con il n. 22 ed è ammesso alla coltivazione per la produzione di vini DOP e IGP provenienti da uve raccolte nella regione Toscana. È iscritto al Registro Regionale delle Risorse Genetiche Autoctone della Toscana (Storchi et al., 2005). È poco diffuso e si trova oggi coltivato nella provincia di Massa Carrara, anche se recentemente è stato inserito in vari vigneti sperimentali della Toscana, sporadicamente è tuttora ove oggetto di studio per una valorizzazione a livello commerciale.

La superficie coltivata si è andata riducendo notevolmente dal 1970 ad oggi, passando da oltre 84 ha a poco più di 5 ha.

Italia	Sup. (ha)
1970	1187
1982	
1990	150
2000	
2010	106

Sup Toscana 1990 (ha)	Sup Toscana 2000		
	DOC (ha)	Altri vini	Totale
63,58	1,46	24,84	25,3

Caratteristiche agronomiche

L'epoca di germogliamento è simile al Sangiovese, e nelle zone soggette a gelate tardive è soggetto a danni anche gravi. Anche le successive fasi di fioritura e invaiatura sono assimilabili a quelle del Sangiovese; l'invaiatura in media si verifica entro la prima decade di agosto. La maturazione invece è abbastanza precoce e precede il Sangiovese mediamente di 7-10 giorni. Il suo comportamento è però molto influenzato dall'ambiente e può variare in modo notevole passando dagli ambienti caldi a quelli più freschi. Il vitigno è caratterizzato da elevata vigoria e bassa fertilità delle gemme, con produzione costante. Non presenta particolari suscettibilità alle principali patologie della vite, ad esclusione dell'oidio verso il quale risulta particolarmente sensibile. Il peso dei grappoli e degli acini è contenuto, in particolare i grappoli appaiono meno compatti del Sangiovese. L'uva presenta buoni contenuti zuccherini ed elevate dotazioni fenoliche. Particolarmente elevati appaiono i valori degli antociani e dei polifenoli totali.


La selezione clonale condotta nella zona di origine ha portato recentemente alla proposta di omologazione di un clone.



Utilizzazione tecnologica

Le uve vinificate in purezza producono un vino robusto di colore rosso rubino carico e intenso. All'olfatto è fresco con sentori vegetali. Il gusto è pieno, intenso, talvolta tannico. Ha fornito ottimi risultati organolettici nelle prove di vinificazione in purezza condotte in diverse aziende con vigneti sperimentali, nell'ambito dei progetti della piattaforma ampelografia e ARSIA. Vinificazioni di uve coltivate in ambienti sia della costa che dell'interno hanno dato buoni risultati organolettici. Si ritiene molto interessante da utilizzare in uvaggi per la sua intensità colorante e la sensazione di freschezza, ad esempio con Sangiovese. Nella zona di origine non è adeguatamente valorizzato, in quanto era vinificato con tecniche poco adatte alle sue caratteristiche, che possono provocare scompensi e difetti nel bouquet. Considerati i buoni risultati sperimentali se ne prevede comunque un maggiore impiego nei prossimi anni.

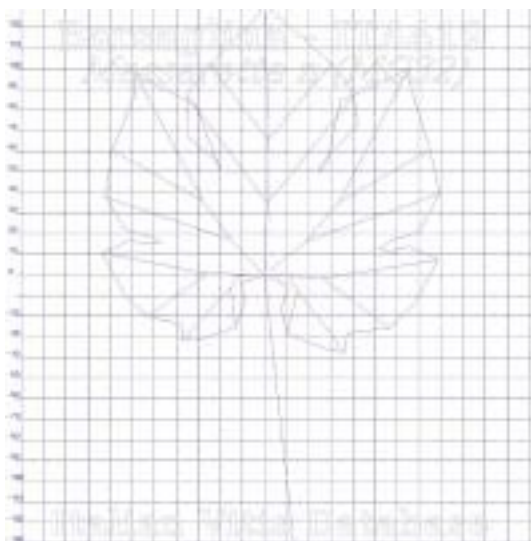
Entra a far parte dell'uvaggio della DOC "Colli di Luni" rosso, come vitigno complementare, e delle IGT "Toscana" rosso rosato (solo per la provincia di Massa Carrara) e "Val di Magra" rosso e rosato.

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	1 / 3	nulla o molto bassa / bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	7	elevata	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	1 / 3	eretto / semi-eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	1 / 2	verde / 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)	2	giallo	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7	elevata	
067	Foglia adulta: forma del lembo	1 / 3	cordiforme / pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3	cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
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	1 / 3	nulla o molto bassa / bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	3	entrambi i lati convessi	
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 superiori	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	
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)	5 / 7	media (1,1-1,3) / elevata (1,5-1,7)	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	7	lungo	

204	Grappolo: compattezza	7 / 9	compatto / molto compatto	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	1	molto corto	
208	Grappolo: forma	3	a imbuto	
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	6	blu nero	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	5	media	
235	Acino: consistenza della polpa	3	molto soda	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Ampelometria



foglia ampelometrica

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	5	media (135 mm)
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	7	lunga (125 mm)
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	5	media (75 mm)
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	9	molto lunga (55 mm e oltre)
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	3	corta (50 mm)
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	3	corta (45 mm)
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	3	piccolo (30°-45°)
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	3	piccolo (30°-45°)
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	7	grande (56°-70°)
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	9	molto grande (> 70°)
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	3	corto (10 mm)
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	3	stretto (10 mm)
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	1	molto corto (6 mm)
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	5	medio (14 mm)
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	3	corta (30-45 mm)

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	55.900	3.800
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	55.600	8.000
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	11.300	2.000
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	11.300	1.500
Lunghezza della nervatura N5	22.000	1.700
Lunghezza della nervatura N5'	19.800	4.600
Lunghezza della nervatura N4	45.300	4.200
Lunghezza della nervatura N4'	41.600	6.400
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4	52.600	6.100
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4'	49.200	5.800
Larghezza della foglia	154.800	15.800
Lunghezza della foglia	170.200	13.800
Lunghezza del picciolo	131.200	16.700
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	263.100	26.900
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	125.000	18.600
Lunghezza della nervatura N1	131.900	13.200
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	74.000	11.300
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	152.200	15.300
Lunghezza della nervatura N2	120.500	14.300
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-17.600	4.100
Lunghezza della nervatura N3	79.200	6.600
Lunghezza della nervatura N2'	115.200	12.700
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	36.000	12.500
Lunghezza della nervatura N3'	74.800	8.600
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	34.800	9.400
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	53.700	11.500
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	49.700	7.300

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	46.600	2.400
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	43.400	5.800
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	43.700	5.900
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	57.700	8.000
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	46.000	4.100
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	33.100	5.800
Angolo tra N3' e N4'	59.100	9.200
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	51.700	8.300
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	30.800	5.200
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	51.800	5.900
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	50.700	4.300
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	58.600	20.500
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	48.700	5.100
Angolo tra S e S' con centro in N1	31.200	5.000
Angolo tra D e D' con centro in N1	80.200	6.200
Angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	76.500	12.800
Angolo tra I e I' con centro in N1	45.700	6.800
Angolo tra N3' e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5'	70.700	7.900

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Prodotto di Lunghezza e larghezza della foglia	26501.000	4538.000
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.998	0.115
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.103	0.060
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.469	0.056
Media della base dei denti del lato sinistro	4.989	1.005
Media della base dei denti del lato destro	5.042	1.156
Media dell'altezza dei denti del lato sinistro	4.496	1.044
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4'	0.511	0.127
Media dell'altezza dei denti del lato destro	4.388	1.044
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2'	0.853	0.303
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4	0.530	0.105
Rapporto tra l'altezza e la base dei denti del lato sinistro	0.922	0.251
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2	0.754	0.204
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'	0.015	0.003
Rapporto tra l'altezza e la base dei denti del lato destro	0.891	0.257
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5' e la lunghezza della nervatura N1	0.150	0.029
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	0.015	0.003
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1	0.315	0.037
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.168	0.018
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.567	0.039
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.346	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1	0.874	0.054
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.603	0.036
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3'	0.671	0.119
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.914	0.057
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2'	0.483	0.046
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.676	0.125

Bibliografia (10)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Bollettino del Comizio Agrario di Massa	1874	Saggio di sinonimia di alcune tra le migliori viti coltivate nei comuni di Massa-Carrara e Casola.		Anno I, n. 5, pp. 113-116.
Breviglieri N., Casini E.	1964	Barsagliana.		In Principali vitigni da vino coltivati in Italia. vol. III, Ministero Agricoltura e Foreste, Roma.
Calò A., Scienza A., Costacurta A.	2006	Vitigni d'Italia. Le varietà tradizionali per la produzione di vini moderni.		Edagricole, Bologna.
Di Collalto G., Bandinelli R.	1997	Alcuni vitigni minori tradizionalmente coltivati in Toscana: principali caratteristiche descrittive.		Quaderno ARSIA 6/97, Firenze.
Di Rovasenda G.	1877	Saggio di una ampelografia universale.		Tipografia Subalpina, Torino.
ISTAT	2000	Censimento generale dell'Agricoltura		-
ISTAT	1990	Censimento generale dell'Agricoltura		-
Marzotto N.	1925	Uve da vino		voll. I-II, Tipografia Commerciale, Vicenza.
Storchi P., Pieri M., Lorieri P.P.	2005	Barsagliana.		Il germoplasma viticolo della Toscana vol. Vitigni ad uva nera, ARSIA: 66-70.
UIV	2012	Il vino in cifre		Il corriere vinicolo n.1/2, 16 Gennaio 2012.