

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Regina

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Regina B.

**Codice:** 527

**Sinonimi ufficiali:**

**Data di ammissione:** 1/03/1971, decreto pubblicato sulla G. U. 91 del 13/04/1971

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

*Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: I. Cosmo, A. Calò e C. S. Liuni - "Regina", in Principali Vitigni da Tavola Coltivati in Italia, 1975*

### 2.1. Sinonimi (ed eventuali errati)

La Regina è uno dei vitigni ad uva da tavola più diffusi, per cui non deve sorprendere se nel corso del tempo ha assunto svariate sinonimie. Da un accurato studio di G. Dalmasso (1936-37) si rileva, ad es., che è conosciuta come Pergolone o Provolone negli Abruzzi, Inzolia imperiale o Parchitana in Sicilia, Mennavacca bianca o Minna di vacca bianca in Puglia, Calabria e Campania, Galletta in Toscana (ove talora lo stesso nome viene attribuito al Pizzutello; da notare che una Galletta bianca, risultata al Prof. Dalmasso identica alla Regina, già era nominata nel 1600 dal Soderini fra le uve "buone da mangiare"), Boldon a Ronchi dei Legionari (Trieste), Dattero (proveniente dalla collez. Rovasenda), Dattero di Negroponte (avuto dai vivai Pirovano di Vaprio d'Adda), Dattier de Beyrouth in Francia, Afouz-Aly in Bulgaria, Aleppo in Romania, Rasaci di Rodi o Rosaki o Rasaki nelle isole dell'Egeo. Secondo Grillenzoni (1965) l'uva Regina è pure nota in provincia di Chieti come Ortonese o Regina d'Abruzzo. Nulla invece ha a che vedere la Regina con l'*Axinangelus* della Sardegna (altra volta dato per sinonimo), che corrisponde al Cuijedero spagnolo ed al francese Ténérion de Vaucluse e neppure con il vitigno spagnolo Teta de vaca, che invece va identificato con il nostro Pizzutello bianco e con il Cornichon dei francesi. Non si può naturalmente escludere che tra la Regina e qualcuno dei citati suoi sicuri sinonimi vi possano essere delle differenze morfologiche, come ad es. nella forma del grappolo o dell'acino, nella forma del seno peziolare delle foglie, nel colore del germoglio, ecc. In questi casi per $\&$ grave;, come osserva il Prof. Dalmasso, viene fatto di pensare a cloni diversi più che a vere e

proprie sottovarietà quali altra volta sono state definite. Dobbiamo aggiungere che alcuni dei sinonimi più sopra riportati (es. Boldon) non sono oggi da noi più in uso. In Bulgaria la Regina è oggi meglio nota come Bolgar o Bolgare. Altri sinonimi della Regina sono: Roseti (in Spagna), Waltham Cross, Archaniotiko, Kerino, Smyrneiko, Anabolitiko, Hafis Ali, Tamar Beyrouth (Cosmo, 1964), Karabournou o Carabournou in U.R.S.S. (Branas e Truel, 1965), ecc. Strana ci sembra invece la denominazione... ibrida di Regina di Beyrouth attribuita alla nostra Regina in un relativamente recente volume sui vitigni da mensa (Vivona, 1964).

### 2.2. Descrizione Ampelografica

#### Germoglio di 10-20 cm

**Apice:** globoso, glabro, verde alle punte con orlo bronzato-rosato.

**Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a):** traslucide, piegate a gronda le prime due e quasi spiegata la terza; glabre, di colore verde dorato con ampie sfumature bronzato-rosate.

**Foglioline basali (dalla 4a in poi):** piegate, glabre, di colore verde piuttosto chiaro.

**Asse del germoglio:** quasi eretto, verde, glabro.

#### Germoglio alla fioritura

**Apice:** mediamente espanso, quasi glabro, verde chiaro.

**Foglioline apicali:** piegate a gronda la 1a, piegate o quasi le altre due, glabre, di colore verde giallastro con qualche riflesso bronzato, lobatura molto evidente.

**Foglioline basali:** piegate, glabre, di colore verde con qualche riflesso bronzato in quelle superiori.

**Asse del germoglio:** curvo all'apice.

**Tralcio erbaceo:** sezione trasversale quasi ellittica, contorno leggermente angoloso, più accentuato verso l'apice, glabro, di colore verde con qualche striatura bruna verso la parte mediana.

**Vitici:** intermittenti (formula 0-1-2-0), bifidi-trifidi, medi per lunghezza e grossezza, verdi e con base leggermente bronzata quelli della parte mediana del tralcio.

**Infiorescenza:** grande, cilindro-piramidale, a volte alata.

**Fiore:** bottone florale globoso e di media grossezza; fiore

ermafrodita, autofertile (Cosmo, 1940-41), con stami lunghi, generalmente eretti ma a volte quasi orizzontali.

**Foglia:** pentagonale, di media grandezza, tri-pentalobata, con seno peziolare ad U aperto; seni laterali abbastanza evidenti, quelli superiori a bordi sovrapposti e quelli inferiori sovente aperti; glabra su entrambe le pagine (salvo radi peli corti su quella inferiore lungo le nervature); lembo leggermente contorto; lobi sovente revoluti; angolo alla sommità del lobo terminale piuttosto acuto, superficie del lembo quasi liscia; nervature principali di colore verde su entrambe le pagine e sporgenti su quella inferiore; denti laterali mediamente pronunciati, abbastanza regolari, convessi, a base larga.

**Picciolo:** un po' corto, di media grossezza, glabro, con canale poco evidente, leggermente bronzato.

**Portamento della vegetazione:** molto espanso.

**Grappolo a maturità industriale:** grande, allungato, piramidale o cilindrico, giustamente spargolo, alato con una-due ali; peduncolo lungo, semilegnoso.

**Acino:** grosso, regolare, variamente ellittico, un po' appiattito all'inserzione del pedicello, ombelico persistente; ottima resistenza allo schiacciamento ed al distacco; sezione trasversale circolare; buccia pruinosa, mediamente spessa, consistente, uniformemente giallo-dorata a perfetta maturazione; polpa carnosa, croccante, dolce, gradevole anche se di sapore semplice; pedicello lungo, verde, cercine evidente, verde; pennello mediamente lungo, verde-giallastro.

**Vinaccioli:** 2 per acino, piriformi con becco grosso.

**Tralcio legnoso:** lungo, robusto, elastico, provvisto di femminelle; corteccia aderente, non pruinosa; sezione trasversale circolare o talvolta ellittica; nodi globosi; meristalli mediamente lunghi (10-12 cm) di colore grigio rossastro, con striature chiare, glabri; gemme un po' grosse, appuntite, mediamente sporgenti; cercine peziolare largo, sporgente, sinuoso; diaframma biconcavo, midollo di medio sviluppo.

**Tronco:** robusto.

### 2.3. Fenologia

#### Fenomeni vegetativi

**Germogliamento:** seconda - terza decade di Aprile (epoca media).

**Fioritura:** prima decade di Giugno (epoca media).

**Invaitura:** fine Luglio - primi Agosto (piuttosto precoce).

**Maturazione dell'uva:** III epoca (seconda metà di Settembre).

**Caduta delle foglie:** fine di Ottobre - primi di Novembre (epoca media).

### 2.4. Caratteristiche ed Attitudini culturali

**Vigoria:** notevole (esige forme di allevamento espanse e potature piuttosto lunghe); adatti i pergolati.

**Produzione:** abbondante.

**Posizione del primo germoglio fruttifero:** 4° nodo.

**Numero medio delle infiorescenze per germoglio:** 1-2.

**Fertilità delle femminelle:** scarsa.

**Resistenza alle malattie:** normale.

**Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto:** non tutti i portinnesti hanno dato prova di comportarsi soddisfacentemente con la Regina per cui la loro scelta deve essere oculata; fra quelli oggetto di qualche critica dobbiamo ricordare il Kober 5BB (Dalmaso, 1935), e prima di questo il 3309 (Cosmo, 1940) specialmente negli innesti a dimora; buona prova avrebbero invece dato il 420A ed in qualche zona anche e più specialmente il 157.11. Anche con questi portinnesti è facile tuttavia notare, dato il forte vigore della Regina, delle sensibili differenze di accrescimento diametricale tra marza e soggetto, più evidenti con il 420A; tale inconveniente, per&grave;, non assume quasi mai proporzioni ed aspetti tali da compromettere la vitalità e la produttività della pianta.

**Esigenze:** è un po' sensibile alla siccità per cui è preferibile destinarla ai terreni mediamente freschi o, se asciutti e siccitosi, con possibilità d'intervento mediante l'irrigazione di soccorso.

### 2.5. Utilizzazione

Prevalentemente per il consumo allo stato fresco l'uva quand'è matura è generalmente ben accettata su tutti i mercati per l'aspetto dei suoi grappoli ed acini e per il sapore e la consistenza di questi ultimi (sebbene alla masticazione si rendano talvolta un po' fastidiosi i suoi vinaccioli). Con l'uva di scarto, rappresentata da grappoli mal formati e comunque deteriorati o con acinellatura, come pure con l'aliquota eventualmente invenduta per consumo diretto, si procede alla vinificazione, ottenendo un vino che trova utile impiego ad es. nella preparazione del vermouth perché povero di corpo pur essendo talvolta anche abbastanza alcolico (10-11°) e soprattutto perché privo di sapori speciali.

## 3. CLONI ISCRITTI AL REGISTRO

Codice	Nome	Data emanazione	Codice proponente	G.U.	del
001	I - ISV 6	1980-10-01	1	G. U. 300	1980-10-31

002	I - ISV 9	1980-10-01	1	G. U. 300	1980-10-31
003	I - CRSA 11	2008-06-23	66/12/11	G. U. 194	2008-08-20

**Legenda codici proponenti**

1) - CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura

11) - Università degli Studi di Bari - (DIBCA) Dipartimento di Biologia Chimica Agro-forestale ed Ambientale

12) - CNR - IVV Istituto di Virologia Vegetale - Unità Staccata di Grugliasco

66) - Centro di Ricerca e Sperimentazione e Formazione in Agricoltura CRSFA "Basile Caramia"

**4. PRODUZIONE VIVAISTICA**

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2014 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2022	120.257	62.362	240	-
2021	119.279	78.974	260	268
2020	106.998	48.108	260	510
2019	152.983	78.429	103	-
2018	172.789	119.700	-	-
2017	133.498	119.184	800	-
2016	122.785	111.674	162	-
2015	111.214	61.879	562	-
2014	124.619	202.299	2.237	-

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005