

RELAZIONE

Produzione di uve da tavola in Piemonte 2014

Le uve da tavola sono notoriamente particolarmente esigenti in fatto di clima, per cui vengono tradizionalmente coltivate negli ambienti caldi del Sud d'Italia, e sporadicamente, a livello amatoriale, nelle regioni più fresche del Nord Italia.

A seguito del precedente progetto 'Indagine conoscitiva sulle uve da tavola coltivabili in Piemonte' è stata evidenziata la possibilità di ottenere da alcuna varietà sia bacca bianca che colorata una produzione accettabile e commerciabile di uva da tavola anche in Piemonte, destinata ad un mercato locale e regionale (Chilometro zero).

In previsione di un eventuale incremento di temperatura previsto a causa dei cambiamenti climatici, la possibilità di coltivare uva da tavola in molte aree piemontesi può divenire una valida alternativa alla produzione di uva da vino o altre colture, considerando pure che questa produzione è inserita nel settore frutticolo, e pertanto non è soggetta alle limitazioni imposte al settore vitivinicolo (divieto di nuovi impianti, diritti d'impianto ...).

ATTIVITA'

Dal 2006 sono state svolte le indagini preliminari, che hanno riguardato le seguenti varietà presenti nel campo sperimentale dei Vivai Santamaria di Ovada:

A bacca nera

- Alphonse Lavallée
- Black Magic
- Cardinal
- Michele Palieri
- Perlon
- Regina nera

A bacca bianca

- Delizia di Vaprio
- Matilde
- Moscato di Terracina
- Pansé precoce
- Pizzutello bianco
- Regina bianca
- Regina dei vigneti
- Sugar One
- Sublima
- Sultanina

- Vincere

Negli anni dal 2006 fino al 2010 sono stati svolti rilievi al fine di scegliere le varietà da impiantare nel vigneto sperimentale presso la Tenuta Cannona, dando maggiore importanza alle caratteristiche qualitative delle uve, considerato che l'ambiente di coltivazione non può ritenersi tra i più idonei per questa coltura. Alla raccolta sono stati determinati i solidi solubili totali (°Brix), l'acidità totale e il pH sui succhi, la loro composizione acidica, nonché il peso dell'acino e la concentrazione in polifenoli nelle bucce e nella polpa. Per le uve colorate è stata analizzata la concentrazione di antociani totali e la loro tipologia. Su campione di acini sono stati misurati i dati strutturali mediante *texture-analysis* (durezza buccia, spessore buccia, TPA, *texture profile analysis*: coesività, gommosità, masticabilità) utilizzando un Universal Testing Machine TaxT2i.

Alla luce dei risultati di queste analisi sono state scelte le seguenti varietà:

a bacca nera

- **Leopoldo**: varietà tardiva caratterizzata da un grappolo medio-grande ed un acino medio, non è molto diffusa ma è interessante per la trasportabilità dei grappoli grazie alla buccia abbastanza spessa.
- **Black Magic**: è una varietà ottenuta in Moldavia dall'Istituto di Viticoltura di Chisinau, caratterizzata da un ciclo vegetativo precoce, dotata di media vigoria e di buona fertilità delle gemme basali, con acino medio grande e acino grande e croccante;
- **Cardinal**: è stata creata nel 1939 nella Stazione di Orticoltura di Fresno, in California, incrociando la Flame Tokai x Ribier (Alphonse Lavallée) e fu introdotta in Europa dopo la II Guerra Mondiale. E' senza dubbio considerata una delle migliori uve precoci, anche se ha una scarsa resistenza alla manipolazione ed al trasporto: una volta raggiunto il grado di maturazione ottimale, va raccolta immediatamente. Ha grappoli abbastanza grandi, dall'aspetto gradevole e colore rosso violaceo non completamente uniforme, polpa croccante, dolce gradevole e sapore neutro;
- **Michele Palieri**: è stata ottenuta da un incrocio fra la "Lavallée" e la "Red Malaga", ha un grappolo grande (700/800 g) con acini di pezzatura sostenuta, polpa soda, 2 vinaccioli e sapore dolce gradevole;
- **Perlon**: apirena e dotata di grappolo grande conico-piramidale del peso medio di circa 800 g, è molto produttiva e fertile. L'acino è medio grande, con buccia pruinosa di colore nero-violaceo. Tra le varietà apirene dà garanzia di affidabilità in quanto possiede elevata produzione;
- **Moscato d'Amburgo**: varietà nota da lungo tempo, è un vitigno dotato di buona vigoria e produttività. Presenta un grappolo medio, piramidale, allungato, alato, spargolo, con acinellatura 7-8%. L'acino è medio, di forma subovale, di colore nero violaceo. La buccia è sottile, pruinosa e poco consistente. La polpa è molle, succosa, dolce, con un delicato sapore di moscato. Vinaccioli 1 o 2;



Black magic



Cardinal

A bacca bianca

- **Delizia di Vaprio:** viene coltivata nei pressi di Milazzo, dove viene chiamata anche Zibibbo precoce, interessante per le buone qualità del suo grappolo che resiste bene ai trasporti, ma di limitata conservabilità sul ceppo. La maturazione è precoce, il grappolo di medie dimensioni, cilindrico, conico regolare e semispargolo. L'acino è di medie dimensioni, subovale, buccia sottile, resistente, colore giallo ambrato, polpa quasi croccante di sapore moscato e 2 vinaccioli piccoli;
- **Matilde:** ottenuta presso l'Istituto Sperimentale di Frutticoltura di Roma da P. Manzo incrociando Italia x Cardinal, è un vitigno ottimo per la sua precocità e l'aspetto del grappolo e dell'acino. Resiste molto bene ai trasporti e sulla pianta; l'acino grosso o molto grosso (7 g), ovoidale, con buccia abbastanza sottile, consistente, di un colore giallo, polpa soda piuttosto croccante e succosa, di sapore leggermente aromatico;
- **Regina bianca:** è un vitigno dalle origini antichissime, di probabile origine orientale (Siria), coltivato in tutto il bacino Mediterraneo e oltre, arrivato in Italia in tempi antichissimi. È conosciuto come Pergolone in Abruzzo, Inzolia Imperiale in Sicilia, Menavacca in Puglia, Calabria e Campania, Dattier de Beyrouth in Francia, Afuz-Ali in Bulgaria, Aleppo in Romania, Rasaki nelle isole dell'Egeo; pochi vitigni possono vantare una simile anzianità di coltura ed un'area di diffusione così estesa. È ottima per il gusto e per le caratteristiche di conservabilità e di trasporto; l'acino è grosso o molto grosso, ellissoidale breve o lungo, con buccia di medio spessore, consistente e pruinosa, di un colore giallo dorato, polpa carnosa o croccante, dolce con sapore semplice;
- **Regina dei vigneti:** conosciuta anche come Incrocio Mathiasz 140 ottenuto nel 1916 dall'ungherese G. Mathiasz incrociando Regina Elisabetta x Perla di Csaba; è buona la precocità e le caratteristiche qualitative del prodotto; resiste discretamente sulla pianta ed ai trasporti; l'acino grosso o molto grosso, ellissoidale, con buccia di medio spessore, consistente e pruinosa, di un colore giallo dorato, polpa carnosa o croccante, dolce con sapore moscato assai gradevole;
- **Sublima Seedless:** bianca e senza semi, è una cultivar apirena di notevole interesse per la precocità di maturazione e la buona conformazione del grappolo, mediamente compatto, con peso medio di 700 g. è stato introdotto in Italia dai Vivai Cooperativi Rauscedo;
- **Sultanina:** varietà molto antica originaria dell'Asia Minore. E' la varietà apirena più diffusa al mondo e utilizzata sia per consumo fresco che per uva passa. Sultanina Bianca: cultivar d'origine antichissima, deriverebbe dall'Anatolia da dove si sarebbe diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo orientale; annovera parecchi sinonimi quale Kechmish in Persia, Coufurogo in Grecia, Sultana in Australia e Thompson Seedless in USA. È ottima sia per il consumo fresco sia per la preparazione di succhi e distillati, ed è la varietà per eccellenza destinata all'appassimento. L'acino è medio-piccolo, di forma ovoidale o ellissoidale, polpa croccante, sapore semplice, zuccherina, assai gradevole, buccia poco pruinosa, sottile ma resistente, di colore giallo-dorato o giallo-chiaro;
- **Vincere:** varietà poco diffusa, dal grappolo grande, acino ellissoidale grande, dalla polpa croccante e gusto neutro. Matura piuttosto tardivamente;

- **Italia:** vitigno di grande vigoria con produzione elevata e costante, grappolo grosso, conico-piramidale, con una o due ali peso medio 600-800 g. L'acino è grande, elissoidale, con buccia di medio spessore consistente e pruinosa, di un colore giallo dorato o ambrato, polpa croccante e succosa, dolce con gradevole aroma di moscato.



Matilde



Vincere

Il complesso di dati ottenuti negli anni della sperimentazione consente di ritenere possibile la coltivazione di uve da tavola in alcuni areali del Piemonte, con ampia scelta di cultivar, in funzione della loro epoca di maturazione. Le caratteristiche strutturali delle bacche, specialmente in alcune di esse come Vincere per quelle a bacca bianca, Perlon e Black magic per le varietà a bacca colorata, consentono anche di sopportare meglio trasporti e conservazione. Va sottolineato l'elevato valore nutraceutico evidenziato dalle uve colorate, specialmente in Regine nera e Alphonse Lavallée, grazie al loro elevato contenuto, sia nella buccia che nella polpa, di polifenoli e antociani.

La vicinanza di importanti mercati come Torino e Milano, oltre alle altre città piemontesi e lombarde, limitando i trasporti (chilometro zero) permetterebbe di far giungere ai consumatori uve con il giusto grado di maturazione, caratteristica che consentirebbe un loro migliore apprezzamento e consumo.

L' impianto delle barbatelle per il nuovo vigneto era previsto dalla metà alla fine di novembre 2011, ma le piogge dell'inizio di quel mese, assolutamente straordinarie per quantità (350 mm in 3 giorni, quando la piovosità media annuale degli ultimi 20 anni è di 855 mm) non lo hanno permesso, danneggiando la tracciatura e la lavorazione profonda, rendendo quindi preferibile, per un lavoro ottimale, rimandare l'impianto all'anno dopo.

Il vigneto, impiantato quindi nel luglio 2012, ha le seguenti caratteristiche:

Forma di allevamento: pergola a tetto inclinato, tipo pergola trentina

Distanze d'impianto: 1,5 m x 4,00 m

Portinnesto: poco vigoroso (es. 420 A, 101-14, 775P)

Parcelle: ogni cv è presente con 5 parcelle da 7 piante ciascuna, per cui i pali, di adeguate dimensioni, dovranno essere posti ogni 4 piante (ogni 6 m). Si tratta quindi di un vigneto di 490 ceppi (14 cv x 7 ceppi/parcella x 5 parcelle) per una superficie di 2940 m² (672 ceppi x 6 m²/ceppo).

Il vigneto è stato progettato in modo da separare completamente 3 parcelle di tutte le cv in una porzione, e le altre 3 in una porzione attigua, al fine di poter confrontare l'effetto della copertura plastica.

I pali dovranno avere una altezza tale da consentire l'applicazione della copertura plastica, almeno 2,50 m fuori terra.

In primavera era previsto da protocollo l'impianto dei pali e dei sostegni per la creazione delle pergole, forma di allevamento scelta per questo vigneto. Questo acquisto tuttavia non è stato effettuato per lo scarso sviluppo delle viti che rendevano procrastinabile l'impianto della struttura, considerando anche l'esigua disponibilità finanziaria dovuta ai tagli del bilancio effettuati dalla Regione Piemonte per l'annata 2014.

Per il 2015 però è indispensabile procedere all'installazione dei sostegni, rendendo altrimenti impossibile la creazione della forma d'allevamento prescelta.

Nel corso del 2014, il vigneto è stato condotto con la cura necessaria alla sua giovane età e scarso sviluppo, e in particolare, oltre alle operazioni ordinarie (irrigazione, zappatura manuale, lavorazione terreno, concimazione, trattamenti), è stata effettuata la potatura di allevamento con la collaborazione del prof. Novello, referente scientifico del progetto, e dei suoi Collaboratori.

Sono stati inoltre condotti i rilievi fenologici, ma a causa del limitato sviluppo delle viti sono rimasti limitati alla registrazione della data di germogliamento (v. Tab.1).

Vitigno	Filare	Data di germogliamento
Leopoldo	1 – 1°	30-apr
Black Magic	1 – 2°	24-apr
Vincere	2 – 1°	01-mag
Delizia di Vaprio	3 – 1°	25-apr
Matilde	3 – 2°	30-apr
Cardinal	4 – 1°	26-apr
Michele Palieri	4 – 2°	25-apr
Regina dei vigneti	5 – 1°	03-mag
Moscato d'Amburgo	6 – 1°	26-apr
Sublima	7 – 1°	24-apr
Sultanina	7 – 2°	30-apr
Perlon	8 – 1°	25-apr
Italia	9 – 1°	24-apr
Regina bianca	9 – 2°	24-apr

Tab. 1: epoca di germogliamento

Sono tutte varietà dal germogliamento piuttosto precoce, che va dal 30 aprile al 1° maggio.

Al raggiungimento della piena produttività del vigneto, i confronti sperimentali da attuare saranno:


- effetti del diradamento di acini e grappoli sulla pezzatura degli stessi
- effetti dell'incisione anulare sulla pezzatura delle bacche nelle cv apirene (Sublima, Sultanina, Perlon)
- effetto dei trattamenti con Gibberelline sulla pezzatura delle bacche nelle cv apirene (Sublima, Sultanina, Perlon)
- effetto della copertura plastica sull'anticipo della maturazione delle diverse cv, e influenza della tecnica sulla qualità delle uve (semiforzatura precoce).

Quando il vigneto sarà produttivo, al raggiungimento della potenziale data di raccolta saranno determinati gli zuccheri, l'acidità totale e il pH sui mosti previa determinazione delle produzioni per ceppo, e peso del grappolo, peso dell'acino. Su adeguato campione di acini verranno misurati i dati strutturali mediante *texture-analysis* (durezza buccia, spessore buccia, TPA, *texture profile analysis*: coesività, gommosità, elasticità, masticabilità, resilienza) utilizzando un Universal Testing Machine TaxT2i disponibile presso il DISAFA, ULF Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari (Prof. Luca Rolle).

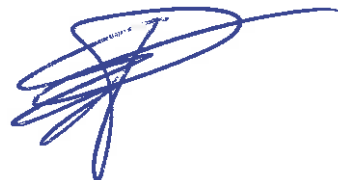
L'obiettivo del progetto è quindi quello di ottimizzare le tecniche colturali per l'ottenimento, in Piemonte, di uve da tavola di elevata qualità da proporre ad un mercato regionale (filiera corta).

Le specifiche tecniche colturali applicate nella gestione del vigneto ad uve da tavola consentiranno di ottenere prodotti commercialmente presentabili sul mercato. Le varietà scelte sono state testate e si prestano quindi ad una produzione commerciabile distribuita, vista la diversa epoca di maturazione delle stesse. L'applicazione della semiforzatura precoce consentirà di allungare il calendario di maturazione e quindi la presenza sul mercato.

Il Referente scientifico
Prof. Vittorino Novello

A handwritten signature in blue ink, reading "Vittorino Novello". The signature is fluid and cursive, with a long, sweeping underline that extends to the right.

Il Coordinatore del progetto
Dott.ssa Elisa Paravidino

A handwritten signature in blue ink, reading "Elisa Paravidino". The signature is highly stylized and abstract, consisting of several overlapping loops and lines.

