

● LE CARATTERISTICHE CHE IL MERCATO INTERNAZIONALE STA CERCANDO

L'uva da tavola di «tendenza» è apirena o con seme morbido

di **Lorenzo Pellegrino,**
Antonio Carlomagno,
Michele Fioretti

L'offerta dell'uva da tavola italiana sta attraversando un periodo di trasformazione in cui le tradizionali varietà con semi (Victoria, Michele Palieri, Italia, Red Globe, Pizzutello, ecc.), o per lo meno alcune di esse, vengono sostituite da nuove varietà apirene. Allo stesso tempo la produzione nazionale è influenzata dalla concorrenza di Spagna e Grecia, che riescono a immettere sui mercati uva di qualità a prezzi inferiori.

Tutto questo ha imposto alle aziende viticole un processo di rinnovamento varietale e gestionale per abbattere i costi di produzione con l'obiettivo di continuare presidiare il mercato, producendo, a costi inferiori, uva di elevata qualità tipica del prodotto made in Italy.

Analisi di domanda e offerta

L'uva da tavola italiana entra nei mercati a partire da maggio, con la raccolta delle prime uve siciliane Black Magic e Victoria coltivate in serra e termina a dicembre con la varietà Italia di coltivazione pugliese: tutte colti-



Black Magic

Al di là delle consolidate Italia, Black Magic, Victoria, ecc., stanno emergendo alcune varietà apirene con lunga shelf life e buona lavorabilità sia a libera commercializzazione sia club

var con seme; in questo stesso lasso di tempo i breeder mondiali offrono un complesso quadro di pacchetti varietali anche apireni.

In riferimento invece all'epoca di raccolta, le tendenze degli ultimi anni evidenziano come la produzione nazionale sia poco competitiva sul fronte delle uve precoci, mantenendo invece un certo vantaggio per le varietà tardive di settembre, periodo in cui i maggiori competitor internazionali terminano la loro fornitura.

Dal calendario varietale (tabella 1), in cui sono riportate le principali varietà apirene oggi coltivate in Italia, emergono delle criticità: tra le varietà rosse precoci è presente solo Flame e per quelle a bacca bianca tardiva con raccolta fino a ottobre solo Sugar Crisp® (IFG 11).

Per le uve nere apirene non ci sono a oggi varietà tardive da raccogliere da metà settembre in poi.

È evidente la povertà del nostro panorama varietale di uve apirene, an-



Crimson Seedless

che e soprattutto nelle epoche di raccolta dove siamo più competitivi. Queste considerazioni orientano la ricerca nell'individuare quelle varietà che possano soddisfare i mercati e i produttori nel lungo periodo, colmando le attuali lacune del comparto produttivo nazionale.

La ricerca: passato e presente

All'inizio del XX secolo, in Italia, al fine di creare incroci di uva da mensa capaci di riunire le caratteristiche di pregio di due o più genotipi, di migliorare varietà di storica coltivazione (ad esempio il Bicane, caratterizzato da fiori fisiologicamente femminili) o di creare le prime varietà apirene, diversi genetisti (Pirovano A., Bogni G., Dalmaso G., Prospero V., Cosmo I., Manzoni L., Manzo P., ecc.) iniziarono un considerevole lavoro di miglio-



Flame

mento genetico di *Vitis vinifera* L.

Tale patrimonio di genotipi storici, conservato con cura in istituti di ricerca pubblici italiani o presso collezioni ampelografiche di privati, ha rappresentato un considerevole serbatoio di diversità genetica capace di alimentare l'inizio dei nuovi programmi di miglioramento genetico attuati a partire dagli anni 90 in Italia e all'estero. Valorizzare tale patrimonio genetico nei programmi di miglioramento varietale ha consentito per qualche decennio di aumentare la probabilità di licenziare genotipi-varietà in grado di incontrare le esigenze degli operatori della filiera (agronomi, commercianti, grande distribuzione), da una parte, e quelle dei consumatori, sempre più esigenti in termini di caratteristiche carpo-metriche e gustative, dall'altra.

Oggi purtroppo la situazione è drasticamente cambiata e il maggior assortimento varietale è offerto da società di miglioramento genetico operanti al di fuori dei confini nazionali, come le californiane Sun world e International fruit genetics (Ifg), l'israeliana Grapa con le varietà Arra, la spagnola Special new fruit licensing (Snfl) e per tornare negli Stati Uniti lo stesso Dipartimento di agricoltura USA (Usda).

Tutte queste società negli anni non solo hanno proseguito con costanza nel tempo il lavoro di miglioramento genetico iniziato presso enti di ricerca pubblici, ma si sono organizzate in strutture dedicate, capaci di affiancare all'attività di ricerca quella commerciale. Tale aspetto le rende oggi leader nel campo del miglioramento genetico varietale e in grado di interpretare il gusto di consumatori ormai globalizzati.

In questo contesto così complesso e per alcuni versi eterogeneo, anche in Italia sono nati nuovi progetti di ricerca come Grape and grape group (Bisceglie - Bat), Nuvaut e Italian club variety sempre in Puglia, che si pongono l'obiettivo di svolgere attività di miglioramento genetico nello stesso territorio in cui operano produttori, agronomi e commercianti, per essere più vicini possibile alle necessità degli stessi, sia in termini pedoclimatici sia agronomici e commerciali.

TABELLA 1 - Calendario varietale delle uve apirene

	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre
Varietà rosse apirene						
Flame		■	■			
Fiammetta			■	■		
Sweet Celebration® IFG 3			■	■		
Jack's Salute® IFG 9				■	■	
Scarlotta Seedless® - Sugranineteen				■	■	
Crimson Seedless				■	■	■
Apulia				■	■	■
Varietà bianche apirene						
Sublima		■				
Superior® Sugraone		■	■			
Cotton Candy® IFG 7		■	■			
Luisa B.		■	■			
Sweet Globe® IFG 10			■	■		
Regal B.			■	■	■	
Thompson			■	■	■	
Arra 15 B.			■	■	■	
Autumn Crisp® Sugrathirtyfive				■	■	
Princess				■	■	
Sugar Crisp® IFG 11				■	■	
Varietà nere apirene						
Vitroblack		■				
Summer Royal N.		■	■			
Midnight Beauty® Sugrathirteen		■	■	■		

Nuove tendenze e varietà

Una nuova varietà per potersi affermare nel comparto dell'uva da tavola non solo deve essere gradita al consumatore in termini di caratteristiche estetiche (ad esempio, forma delle bacche, colore della buccia, ecc.) e di gusto (equilibrio tra acidi e zuccheri), ma deve innanzitutto superare l'esame degli attori dell'intera filiera, partendo proprio dal campo.

L'agricoltore oggi chiede varietà produttive, semplici da gestire in termini di manodopera e costi, adatte alle condizioni pedoclimatiche del territorio, resistenti a malattie e fisiopatie

(imbrunimenti, disseccamento del rachide, cracking, ecc.).

I commercianti, dal canto loro, vogliono uve gradite al consumatore, ma anche di facile lavorazione in virtù dell'imperversante processo di «snackizzazione» (dalla parola snack: merenda), che richiede manipolazione e lavorazione del grappolo fino al confezionamento in vaschette o buste (carry bag) e che, allo stesso tempo, presentino una buona resistenza alla frigoconservazione per garantirne la freschezza al banco dell'ortofrutta.

Tra le varietà che garantiscono le sopracitate caratteristiche, tra le quali spicca soprattutto l'apirenia, i produttori possono scegliere di piantare varietà libere (senza vincoli all'impianto e alla commercializzazione), varietà soggette a licenza, ma senza restrizione di mercato, e varietà Club (in questo caso i viticoltori entrano in un sistema di conferimento della produzione in cui sono previste diverse tipologie di royalty). Riportiamo di seguito alcune varietà tutte apirene appartenenti ai diversi gruppi suddetti che stanno riscuotendo favori positivi tra i produttori italiani da una parte e nei mercati europei e non solo dall'altra.

Varietà libere

Flame Rg. Varietà rossa di fertilità media costituita dall'Usda; presenta bacca tonda, calibro medio intorno ai 17-20 mm e sapore neutro. L'epoca di maturazione è precoce e la raccolta inizia a metà luglio e prosegue fino ad agosto.

Regal B. Varietà a bacca bianca costituita dai breeder dell'Arc Infruitec-Nietvoorbij di Stellenbosch (Sudafrica). La bacca è di forma ellittica con calibro medio pari a 16-18 mm, sapore neutro e buccia consistente e tannica. Si contraddistingue per l'elevata fertilità delle gemme.

L'epoca di maturazione è medio-tardiva con raccolta che si concretizza tra agosto e fine settembre.

Crimson Seedless Rg. Cultivar costituita dai breeder dell'Usda, è una varietà a bacca rossa di forma ellittica allungata con calibro medio pari a 17-22 mm; dal punto di vista agronomica presenta fertilità delle gemme medio-bassa, aspetto che richiede po-

tature ricche al fine di ottenere produzioni quali-quantitative soddisfacenti.

Dal punto di vista organolettico si contraddistingue per l'equilibrio gustativo tra zuccheri e acidi che la rendono particolarmente «fresca» in fase di degustazione e per le bacche croccanti.

Per questa varietà è particolarmente importante curare l'equilibrio tra sviluppo vegetativo e riproduttivo e il microclima luminoso nella fascia dei grappoli, al fine di favorire la colorazione delle bacche che altrimenti risulta essere molto difficoltosa.

L'epoca di maturazione è medio-tardiva con raccolta che va dalla fine di agosto e prosegue fino a novembre.

Varietà con licenza senza restrizioni di mercato

Sugraone B (Superior®). Varietà bianca a bacca tonda costituita dalla Sun World (USA); calibro pari a 17-20 mm, bacche a sapore neutro, fertilità delle gemme bassa (per tale caratteristica richiede una potatura ricca). Dal punto di vista commerciale si distingue per l'ottima resistenza in post-raccolta. Epoca di maturazione precoce, con raccolta che va da metà luglio a metà agosto.

Summer Royal N. Varietà nera a bacca tonda costituita dall'Usda, calibro 18-22 mm e sapore semplice. È ritenuta una varietà interessante per l'epoca di maturazione precoce con raccolta che va da metà luglio a fine agosto.



Apulia

Apulia Rg. Varietà costituita dal breeder italiano Stefano Somma gestita oggi da Grape and grape group, presenta bacca con buccia rossa le cui dimensioni medie variano tra 20 e 22 mm.

Il grappolo presenta rachide spesso e resistente, aspetto che rende la varietà interessante per la frigoconservazione in post-raccolta (caratteristica distintiva è la lunga shelf life tra 90 e 100 giorni). Gli acini sono a sapore neutro con polpa di media croccantezza.

Il periodo di maturazione è tardivo e la raccolta va da metà settembre fino a tutto novembre.

Luisa B. Varietà a bacca bianca con buccia che realizza in maturazione una tipica colorazione gialla costituita da Stefano Somma e gestita da Grape and grape group. L'acino è di forma ellittica con calibro medio pari a 18-20 mm, sapore di moscato, seme erbaceo morbido e comunque poco percettibile alla masticazione, commercializzata come varietà soft seeded.

L'epoca di maturazione è media con raccolta che va da fine luglio a fine settembre, in virtù dell'ottima resistenza che i grappoli hanno nel rimanere sulla pianta.

Varietà Club

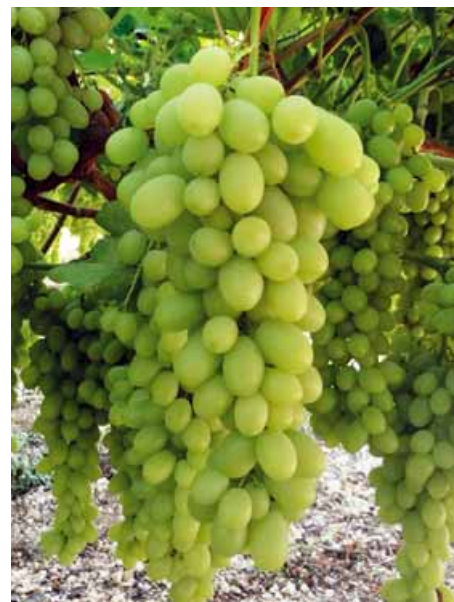
Sweet Celebration® – IFG 3 Rg. Varietà a bacca rossa di forma ovale, licenziata dalla IFG (USA); le bacche a maturazione raggiungono dimensioni di 23-25 mm e sono molto croccanti e saporite.

Presenta elevata vigoria e produttività, grappoli di media dimensione che raggiungono facilmente la colorazione rossa. L'epoca di maturazione è medio-tardiva (da agosto a settembre) ed è caratterizzata da resistenza a patologie e buona tenuta in pianta.

Sugar crisp® – IFG 11 B. La varietà è licenziata dalla IFG (USA) e presenta bacca verde di forma ellittica con calibro pari a 16-18 mm dal sapore neutro. La pianta presenta vigore basso ed elevata fertilità e l'uva raccolta ha un'ottima tenuta in post-raccolta.

L'epoca di maturazione è tardiva e inizia dalla metà di settembre e si protrae fino alla metà di ottobre.

Allison™ – Sheegene 20 Rg. Varietà a bacca rossa della Snfl (Israele) con acino ellittico-cilindroide e calibro pari a 19-25 mm, presenta buona produttivi-



Sugar Crisp

tà e nessun problema di colorazione.

L'epoca di maturazione è tardiva con raccolta che parte da settembre fino ad ottobre.

Scarlotta Seedless® – Sugranineteen Rg. Varietà a bacca rossa di forma tonda dal sapore neutro, costituita dalla Sun World (USA), presenta calibro 20-24 mm e un'elevata fertilità.

L'epoca di maturazione è tardiva a partire da settembre fino a ottobre.

L'importanza della comunicazione

Nell'introduzione di queste nuove varietà un aspetto fondamentale è la comunicazione continua che deve esserci nell'intera filiera.

È importante la condivisione delle tecniche produttive delle nuove varietà tra produttori e tecnici con l'obiettivo di ottenere un prodotto di qualità e, allo stesso tempo, è importante che il consumatore conosca le proprietà organolettiche e salutistiche del prodotto uva da tavola.

**Lorenzo Pellegrino
Antonio Carlomagno
Michele Fioretti**

Agriproject Group - Rutigliano (Bari)

Per commenti all'articolo, chiarimenti o suggerimenti scrivi a:
redazione@informatoreagrario.it

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.