



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



ATTITUDINE ALLA FRIGO-CONSERVAZIONE E LAVORAZIONE DI VARIETÀ DI UVA DA TAVOLA

Lucia Rosaria Forleo

Ricercatrice CREA Viticoltura ed Enologia, Sede di Turi

luciarosaria.forleo@crea.gov.it

'POFACS – CONSERVABILITA' QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO'

Workshop 'Ricerca e Innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio'

26-27 luglio 2023 CREA-Viticoltura ed Enologia Turi (BA)



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE



Privati →  ← CREA

↓
NuVaUT

Circa 20 anni fa il CREA-VE di Turi ha avviato un importante programma di miglioramento genetico tramite incroci, ottenendo solo il primo anno più di 6.000 nuovi individui. Ciò ha portato ad un accordo con il Consorzio NUVAUT per lo sviluppo congiunto di nuove varietà.

'POFACS – CONSERVABILITA' QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO'

Workshop 'Ricerca e Innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio'

26-27 luglio 2023 CREA-Viticoltura ed Enologia Turi (BA)



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Collezione varietale Azienda Lamarossa

(Varietà storiche, Incroci Pirovano, Incroci ISV, incroci esteri di maggiore interesse commerciale)



'POFACS – CONSERVABILITA' QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO'

Workshop 'Ricerca e Innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio'

26-27 luglio 2023 CREA-Viticoltura ed Enologia Turi (BA)

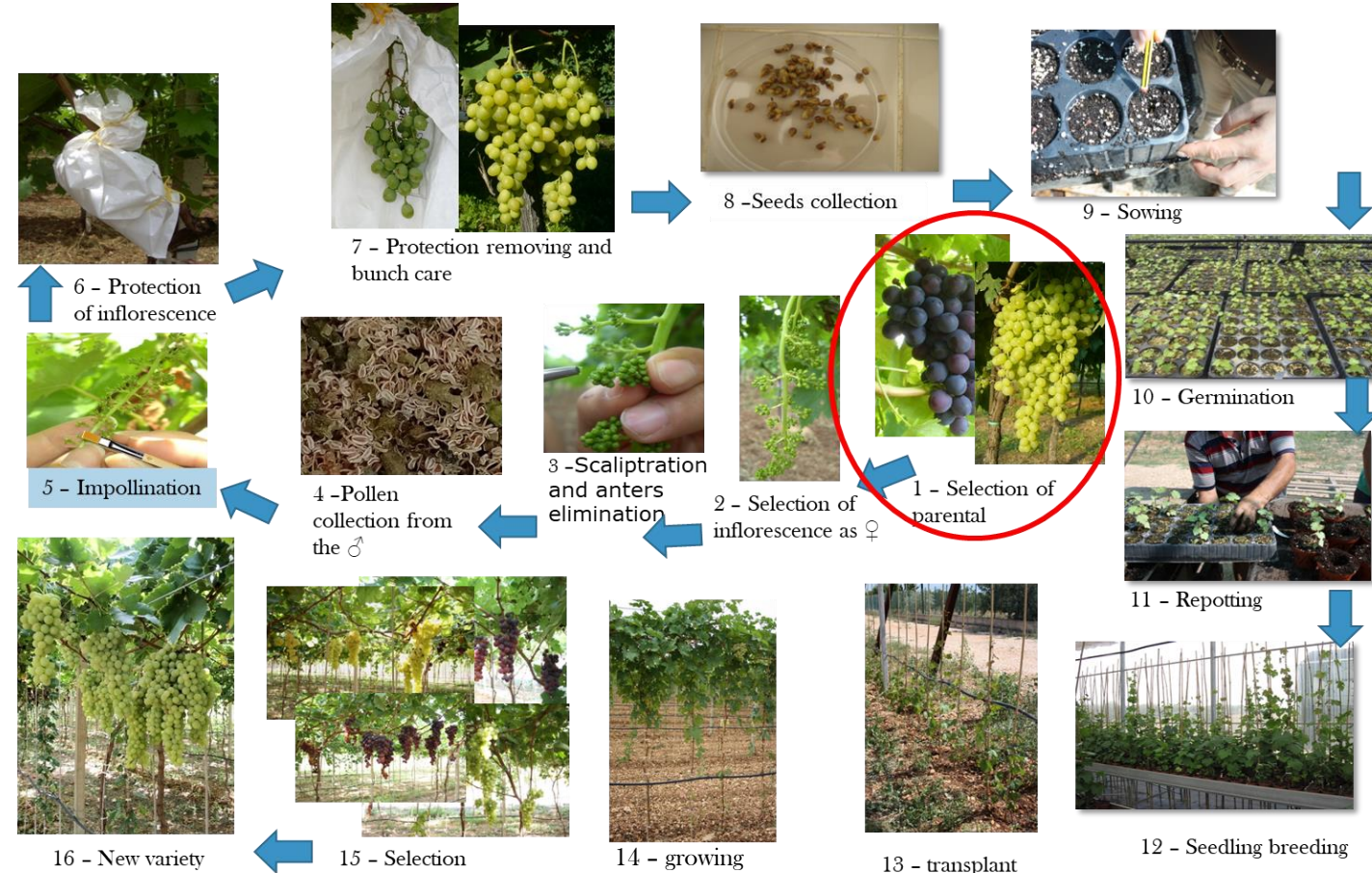
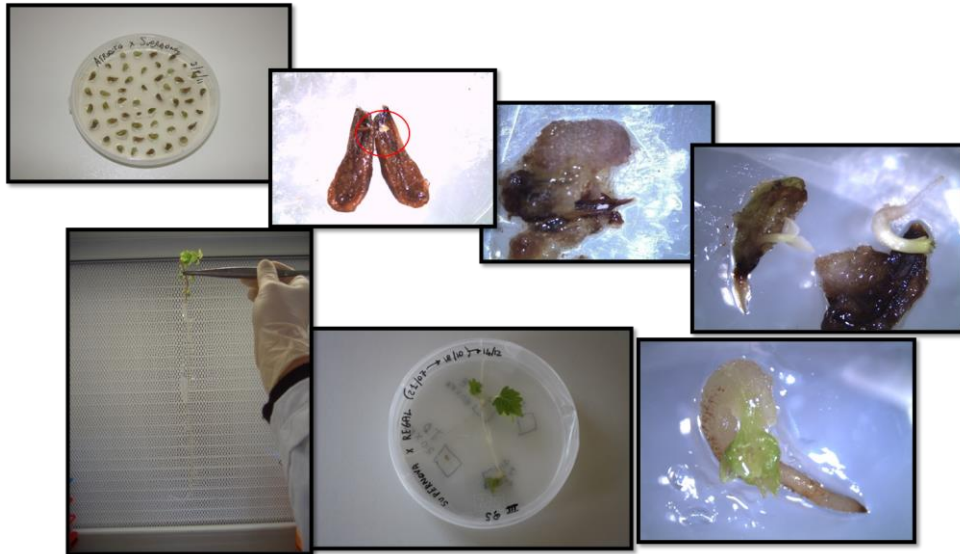


UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Tecniche utilizzate

- Tecniche di incrocio tradizionale (cv con seme x cv apirena)
- *Embryo rescue* (cv apirena x cv apirena)



‘POFACS – CONSERVABILITA’ QUALITA’ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO’

Workshop ‘Ricerca e Innovazione per l’uva da tavola ad alto contenuto di servizio’

26-27 luglio 2023 CREA-Viticoltura ed Enologia Turi (BA)



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Attitudine alla conservazione delle uve sulla pianta in assenza di trattamenti fitosanitari

Sospensione trattamenti: I decade di agosto

Rilievi: I-II decade di novembre

- analisi visiva per valutare la % di acini interessati da attacchi di *Botrytis*
- analisi chimico – fisiche per valutare la qualità

40 genotipi della popolazione Red Globe x Regal presentavano uve in buone condizioni fitosanitarie e qualitative.

20 genotipi	➡	completamente sani
20 genotipi	➡	1-5% acini infetti

‘POFACS – CONSERVABILITA’ QUALITA’ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO’

Workshop ‘Ricerca e Innovazione per l’uva da tavola ad alto contenuto di servizio’

26-27 luglio 2023 CREA-Viticoltura ed Enologia Turi (BA)



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



*Ministero dell'Università
e della Ricerca*



Barium



Tarentum



Peucetia



Vigilarium

'POFACS – CONSERVABILITA' QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO'
Workshop 'Ricerca e Innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio'
26-27 luglio 2023 CREA-Viticoltura ed Enologia Turi (BA)

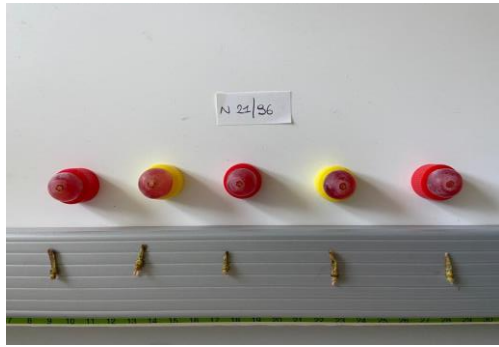


UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

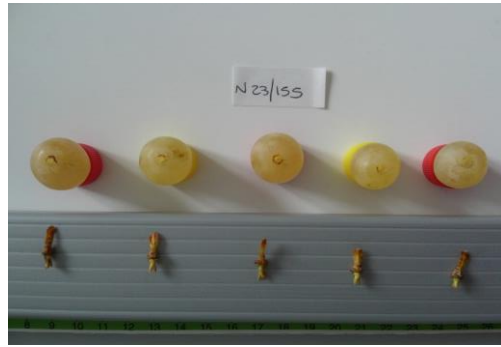


Attitudine alla lavorazione per la IV gamma

Rilievi lunghezza e larghezza pennello (espressi in mm)



Tarentum



Peucetia



Barium



Vigilarium

Franche di piede



140 Ruggeri

'POFACS – CONSERVABILITA' QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO'

Workshop 'Ricerca e Innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio'

26-27 luglio 2023 CREA-Viticoltura ed Enologia Turi (BA)



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Assenza di lacerazioni sulla bacca

- Maula
- Aika
- Egnatia
- Daunia
- Lupiae
- Mesania
- Murex
- Barium
- Peucetia
- Tarentum



Maula



Daunia



Egnatia



Peucetia



Barium



Tarentum

'POFACS – CONSERVABILITA' QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO'

Workshop 'Ricerca e Innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio'

26-27 luglio 2023 CREA-Viticoltura ed Enologia Turi (BA)



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

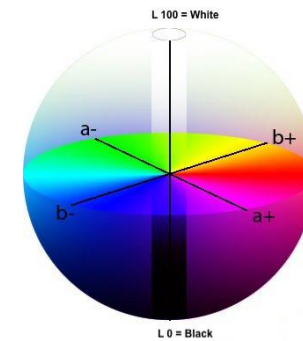


Attitudine alla frigoconservazione

Uve di 20 nuove varietà sono state conservate in cassette di cartone da 2 kg con tappetini generatori di SO₂ in celle frigorifere a 1°C con Umidità Relativa (R.H.) del 95% per 30 giorni.

I parametri di consistenza e colore degli acini sono stati valutati sia alla raccolta (T0) che al termine della frigoconservazione (T1).

I parametri reologici quali: elasticità, masticabilità, gommosità, hardness, sono stati valutati utilizzando un Texture Analyzer. Per il parametro colore è stato utilizzato uno spettrofotometro.



'POFACS – CONSERVABILITA' QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO'

Workshop 'Ricerca e Innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio'

26-27 luglio 2023 CREA-Viticoltura ed Enologia Turi (BA)

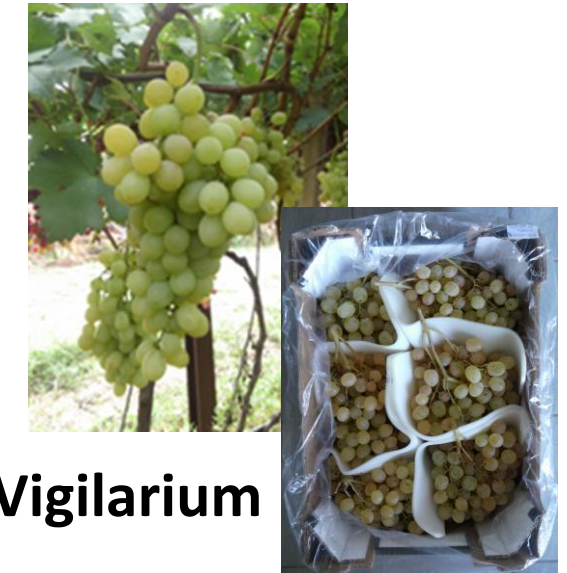


UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Dopo il periodo di conservazione a freddo, 16 varietà non hanno mostrato differenze nella consistenza della bacca rispetto al T0:

- Peucetia
- Pugliese
- Barese
- Ursi
- Barium
- Mesania
- Turese
- Egnatia
- Daunia
- Butuntum
- Sturni
- Vaaz
- Vigilarium
- Genusia
- Locreuse
- Aika





UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Considerando il colore, le uve a bacca bianca che non hanno mostrato variazioni sono state 4:

Locreuse



Barium,



Peucetia



Mesania



Mentre le rosse 6:

Daunia



Turese



Netium



Aika



Butuntum



Murex



'POFACS – CONSERVABILITA' QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO'

Workshop 'Ricerca e Innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio'

26-27 luglio 2023 CREA-Viticoltura ed Enologia Turi (BA)



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Concludendo possiamo affermare come sia possibile scegliere, tra le nuove varietà, genotipi con una buona attitudine sia alla frigoconservazione che alla lavorazione per un prodotto di IV gamma.

Le caratteristiche genetiche delle varietà considerate permettono di ampliare il calendario di commercializzazione, sfruttando varietà precoci quali la Maula, varietà che mantengono buone caratteristiche organolettiche durante la frigoconservazione e varietà tardive che si mantengono bene sulla pianta.



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



*Ministero dell'Università
e della Ricerca*



Bruna Suriano
Francesca Ferrulli
Domenica Mallardi



'POFACS – CONSERVABILITA' QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO'
Workshop 'Ricerca e Innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio'
26-27 luglio 2023 CREA-Viticoltura ed Enologia Turi (BA)