



UVAPULIA



PSR Puglia 2014-2020 Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2

“Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”

Progetto “Uve Apirene pugliesi dal campo alla tavola: innovazione, nutrizione, sostenibilità” – Acronimo: “UVAPULIA” –
DDS N. 94250037606 – CUP B49J20000130009

La newsletter di UVAPULIA - n.1

Uve apirene pugliesi dal campo alla tavola: innovazione, nutrizione, sostenibilità.

Il progetto UVAPULIA, avviato nel 2020 con il finanziamento della Regione Puglia PSR 2014-2020, Sottomisura 16.2, mira ad implementare e diffondere le conoscenze su nuove varietà ad uva da tavola apirene gestite da Grape&Grape Group, ottenute e selezionate in Puglia dal dott. Stefano Somma, adatte quindi alle condizioni colturali in questa regione e di ambienti simili.

Alcune di queste varietà, Luisa, Fiammetta e Apulia, sono già iscritte al Registro Nazionale delle Varietà di Vite e pertanto disponibili per la coltivazione con i rispettivi nomi commerciali di Stella®, Iris® e Bloom®, altre due, ‘Rita’ e ‘Noemi’ in fase avanzata dell’iter di approvazione.

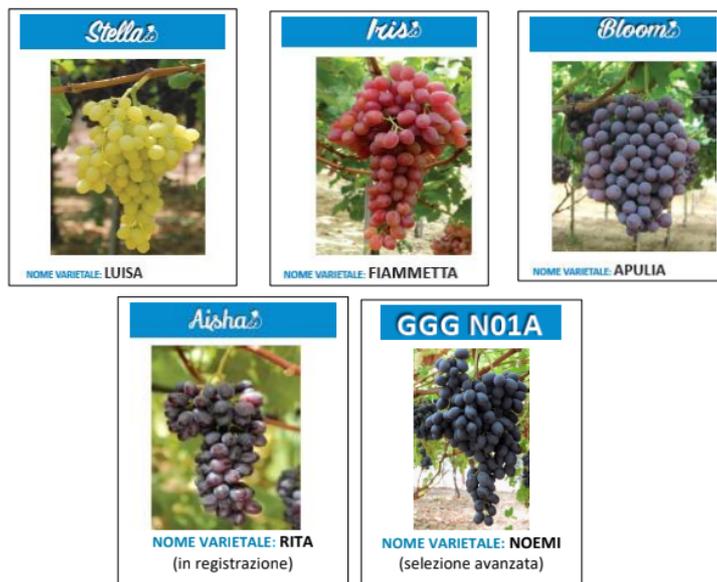
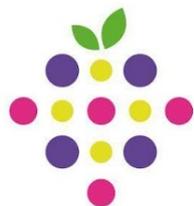


Fig. 1 – Nuove varietà ad uva da tavola apirene, ottenute e selezionate in Puglia, già iscritte al Registro Nazionale delle Varietà di Vite o in fase avanzata di registrazione/selezione.





UVAPULIA



PSR Puglia 2014-2020 Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2

“Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”

Progetto “Uve Apirene pugliesi dal campo alla tavola: innovazione, nutrizione, sostenibilità” – Acronimo: “UVAPULIA” –
DDS N. 94250037606 – CUP B49J20000130009

L'idea e i contenuti progettuali sono scaturiti dal confronto sui fabbisogni del comparto dell'uva da tavola manifestati, a livello territoriale, dalle aziende Grape&Grape Group (capofila del progetto), Dr. Franco Pignataro, Op Agritalia, Op. Pignataro, Società Agricola Difesa di Canneto, Società Agricola Santa Candida, con il supporto tecnico di AG Coop, dello Studio Cassandro e della Società Areté, e con il supporto scientifico delle Università di Foggia (responsabile scientifico) e di Torino, concretizzando così l'esperienza di una collaborazione pluriennale tra gli stessi partner, tutti noti per l'impegno nella produzione, sperimentazione e ricerca nel settore dell'uva da tavola.

Le attività progettuali – Qualità e Sostenibilità: alcuni risultati

Tra i principali obiettivi operativi vi è l'implementazione della conoscenza delle caratteristiche qualitative, indagando non solo gli aspetti merceologici, ma anche aspetti meno consueti come il profilo acido, texturometrico, aromatico e la risposta alla frigoconservazione.

La composizione in acidi organici del succo, spesso trascurata nella valutazione qualitativa dell'uva, influisce notevolmente sulle caratteristiche del sapore. Le prime analisi hanno permesso di evidenziare caratteristiche peculiari delle diverse cultivar: la cv Fiammetta, ad esempio, è risultata più ricca in acido citrico, che conferisce piacevole vivacità e un sentore fruttato leggero, mentre 'Rita' è apparsa leggermente più ricca in acido malico, caratterizzato da una acidità “rotonda” e, soprattutto, in acido tartarico, che ha un gusto più forte dell'acido citrico.

L'analisi texture delle uve, cioè delle sue proprietà meccaniche dell'acino (Fig. 2), stima lo spessore della buccia e valuta parametri relativi alla consistenza dell'acino e alla sua resistenza a stress esterni, a loro volta connessi ad alcune caratteristiche sensoriali. I primi risultati delle prove effettuate sugli acini delle cv Apulia e Fiammetta, alla raccolta, hanno evidenziato in 'Apulia' valori di “durezza” e “gommosità” significativamente maggiori. 'Fiammetta' è risultata avere buccia più spessa; tuttavia, la forza di rottura della sua buccia è inferiore a quella riscontrata nella buccia di 'Apulia'.



Fig. 2 – Texturometro con sonda ad ago per forza di rottura della buccia.

L'analisi del profilo aromatico delle singole varietà è un carattere importante per la riconoscibilità e il gradimento dell'uva, ma ancora poco studiato nei vitigni ad uva da tavola. Dalle prime analisi effettuate sulle uve delle cinque varietà, i terpenoidi sono risultati gli aromi liberi prevalenti. 'Luisa' ne accumula il maggior quantitativo, seguita da 'Fiammetta', 'Noemi', 'Apulia' e 'Rita' (Fig. 3). 'Luisa' e 'Fiammetta' accumulano esclusivamente terpenoidi, mentre 'Apulia' e 'Rita' accumulano anche piccole frazioni di norisoprenoidi, 'Rita' sintetizza anche un derivato benzenico. Le uve dei vitigni analizzati manifestano dunque caratteristiche aromatiche distinte.

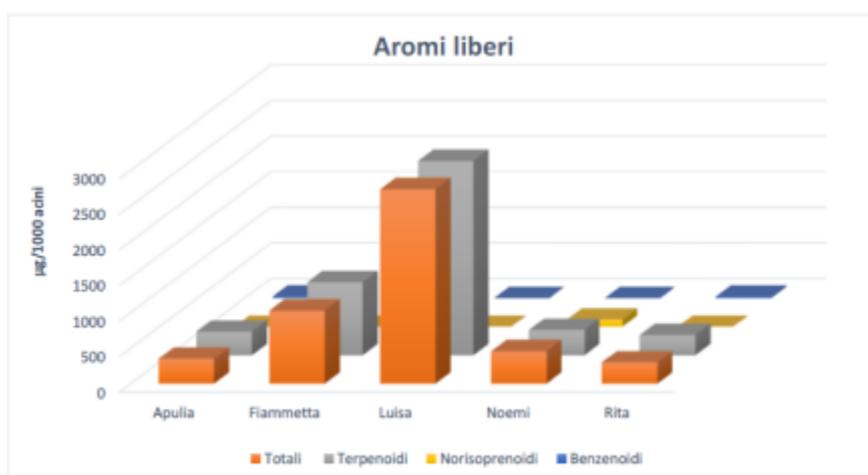
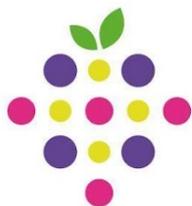


Fig. 3 - Contenuto in aromi liberi delle uve delle cv Apulia, Fiammetta, Luisa, Noemi e Rita e analizzate alla raccolta.

La buona risposta alla frigoconservazione è un requisito indispensabile per un prodotto delicato come l'uva da tavola. Le indagini svolte a monte del progetto avevano già evidenziato ottime doti di conservabilità delle uve dei vitigni oggi allo studio. Le indagini sperimentali effettuate nell'ambito del progetto UVAPULIA hanno permesso di comprovare con dati sperimentali la capacità di mantenere i valori dei principali parametri d'importanza commerciale misurati alla raccolta, ovvero colore della buccia, peso dell'acino, concentrazione solidi solubili totali (grado rifrattometrico), acidità titolabile, consistenza della buccia, caratteristiche del rachide, pressoché intatti per almeno 30 giorni e di dar luogo a limitate variazioni in tempi più lunghi (Fig. 4).



UVAPULIA



PSR Puglia 2014-2020 Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2
 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”
 Progetto “Uve Apirene pugliesi dal campo alla tavola: innovazione, nutrizione, sostenibilità” – Acronimo: “UVAPULIA” –
 DDS N. 94250037606 – CUP B49J20000130009



Fig. 4 – Grappolo della cv Luisa dopo 50 gg. di frigoconservazione (in alto) e grappolo della cv Apulia dopo 30 gg. di frigoconservazione (in basso).

La valutazione dei principali comportamenti fisiologici delle nuove varietà assume particolare rilievo, in un ambiente caldo-arido come quello pugliese, soprattutto in riferimento all'efficienza dell'uso dell'acqua. Le prime osservazioni condotte sulle cultivar Rita, Apulia e Fiammetta in un periodo particolarmente stressante, come quello di metà agosto, hanno evidenziato, in viti gestite con normali apporti irrigui, uno stato idrico soddisfacente, valutato mediante il “potenziale idrico del fusto a mezzogiorno” (Fig. 5). Nel confronto tra le cultivar, lo stato idrico di 'Apulia' è apparso significativamente migliore, quindi, a parità di condizioni, questa varietà sembra poter mantenere un livello d'idratazione più elevato.



PSR Puglia 2014-2020 Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2
“Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”
Progetto “Uve Apirene pugliesi dal campo alla tavola: innovazione, nutrizione, sostenibilità” – Acronimo: “UVAPULIA” –
DDS N. 94250037606 – CUP B49J20000130009

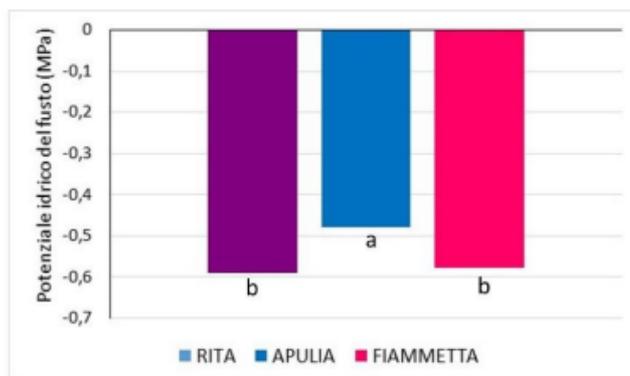


Fig. 5 - Stato idrico delle viti delle cv Rita, Apulia e Fiammetta a metà agosto (lettere diverse indicano valori significativamente diversi tra loro all'analisi statistica).

In questi primi rilievi, la capacità fotosintetica per unità di superficie fogliare è invece apparsa maggiore in 'Fiammetta' che in 'Rita'; tuttavia, anche la traspirazione fogliare è risultata maggiore in 'Fiammetta': questa varietà ha mostrato un comportamento più "dispendioso" in termini idrici, mentre 'Rita', al contrario, è apparsa la più "parsimoniosa". Il rapporto tra tasso di fotosintesi e tasso di traspirazione costituisce un interessante indice ecofisiologico definito come efficienza fotosintetica dell'uso dell'acqua. Questo indice ha evidenziato 'Rita' come genotipo più efficiente nell'utilizzazione dell'acqua per la produzione di sostanza organica rispetto a 'Fiammetta', mentre 'Apulia' ha mostrato un'attitudine intermedia (Fig. 6).

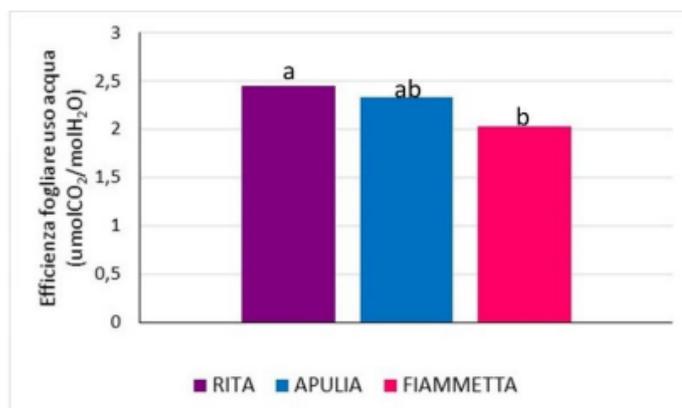
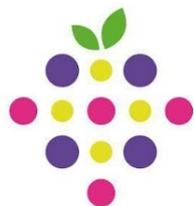


Fig. 6 - Efficienza fogliare dell'uso dell'acqua delle cv Rita, Apulia e Fiammetta a metà agosto (lettere diverse indicano valori significativamente diversi tra loro all'analisi statistica).



UVAPULIA



PSR Puglia 2014-2020 Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2

“Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”

Progetto “Uve Apirene pugliesi dal campo alla tavola: innovazione, nutrizione, sostenibilità” – Acronimo: “UVAPULIA” –
DDS N. 94250037606 – CUP B49J20000130009

L'osservazione di questi comportamenti, unitamente alla valutazione delle performance viticole in termini risposta alle tecniche colturali che determinano la carica di gemme, la gestione della chioma in pre-fioritura, l'intensità di sfogliatura, il diradamento florale, gli interventi per l'ingrossamento dell'acino, la gestione del grappolo ed il momento di raccolta, forniscono interessanti indicazioni sulla sostenibilità ambientale e colturale dei nuovi vitigni apireni pugliesi già disponibili (come Luisa, Fiammetta e Apulia) o in fase avanzata del protocollo di registrazione (come Noemi, Rita).

Le attività di realizzazione progettuali sono completate dalle analisi di impatto ambientale condotte mediante la metodologia Life Cycle Assessment, dalla valutazione dell'impatto economico delle innovazioni introdotte, nonché dall'analisi di mercato che comprende, tra gli altri elementi, la valutazione della domanda, dell'offerta e dei flussi commerciali attuali e prospettici per i segmenti di interesse. L'obiettivo finale del progetto UVAPULIA è fornire un vasto quadro di informazioni utili a guidare l'ottimizzazione delle scelte tecniche ed economiche per la coltivazione di queste nuove varietà pugliesi ad uva da tavola apirene.

