

VALNUVAUT: NUOVE VARIETÀ APIRENE VALUTATE IN CAMPO.

Progetto Valnuvaut: valorizzazione di Nuove Varietà di Uve
da Tavola ottenute in Puglia.



L'INTERESSE COMMERCIALE IN ITALIA.

di Rocco Perniola, Tecnologo - CREA

Nella filiera delle uve da tavola la scelta varietale è diventata una delle decisioni più difficili, soprattutto quando ci si confronta con nuove varietà. Nel recente passato la scelta era agevolata dall'esperienza del viticoltore su un limitato numero di varietà storiche con seme.

Oggi le richieste dei mercati europei sono sempre più rivolte verso varietà di uve da tavola, che oltre ad essere buone e belle devono essere anche apirene, senza semi, uve che sono più facili da consumare. In Italia l'interesse commerciale ha portato ad un aumento progressivo delle varietà apirene disponibili e solo negli ultimi 10 anni ne sono state introdotte circa 70 quasi tutte di origine estera, non sempre supportate da un'attenta valutazione oggettiva in loco. Questa situazione ha generato disorientamento ed incertezze nelle scelte dei viticoltori ed attori della filiera delle uve da tavola.



Il CREA - Centro di Viticoltura e di Enologia di Turi dal proprio programma di miglioramento genetico ha portato alla selezione di 36 varietà ottenute in Puglia che hanno incontrato l'interesse da parte del Consorzio NuVAUT.

Il progetto VALNUVAUT ha lo scopo di valutare le 36 selezioni attraverso l'osservazione su diversi portinnesti, diversa disponibilità idrica e diverse condizioni ambientali (clima e suolo) in modo da agevolarne la scelta, da parte dei viticoltori, nella realizzazione dei nuovi impianti.

Nei primi mesi di progetto sono state avviate le valutazioni delle 36 selezioni con individuazione di quelle più promettenti e sulle quali saranno realizzati protocolli di valutazione specifici.

Presso le aziende sono stati realizzati alcuni campi di valutazione già in produzione, in altre sono state impiantate le barbatelle o saranno trasferite le viti già innestate. Pertanto, nel 2021 le valutazioni riguarderanno sia gli aspetti produttivi, sia gli aspetti fisiologico-adattivi nelle diverse condizioni sperimentali. Durante la raccolta saranno realizzate anche le prove di frigoconservazione con valutazione qualitativa delle uve.

A conclusione delle attività progettuali sarà possibile dare indicazioni oggettive sulle varietà più promettenti, nelle combinazioni d'innesto più performanti in termini di attecchimento e di adattamento alle differenti condizioni idriche e pedoclimatiche testate. Lo studio permetterà anche di dare indicazioni sulle migliori selezioni in grado di tollerare al meglio la frigoconservazione.

Con tali indicazioni i viticoltori pugliesi potranno meglio essere supportati nelle fasi decisionali di impianto di nuovi vigneti e di scelta delle varietà di uve da tavola apirene da coltivare.

Nelle prossime newsletter vi aggiorneremo sulle condizioni adattative e produttive delle varietà in osservazione.



Al progetto partecipano:
il consorzio Nuvaut con le 36 varietà; le 4 aziende dislocate in areali pedo-climaticamente differenti con i campi confronto (Ermes, Giacobelli, Santa Rosa e Patera); il CREA per le attività di analisi delle integrazioni da valutare in campo ed in frigoconservazione; lo studio Cassandro come animatore e gestore delle relazioni fra i partner; il DARE Puglia (Distretto Tecnologico Agroalimentare), Confcooperative e l'Azienda Agricola San Marco si occupano dell'attuazione del piano di divulgazione.

Per maggiori dettagli scrivere a:
rocco.perniola@crea.gov.it

