

L'uva da tavola

Mario Colapietra

La produzione mondiale di uva da tavola è di circa 90 milioni di quintali. Di questo quantitativo circa 80 milioni sono consumati allo stato fresco e 10 milioni utilizzati per l'estrazione di succhi d'uva e per la preparazione di prodotti per l'industria dolciaria (tra cui le uve secche che rappresentano la maggiore utilizzazione). L'Italia detiene il primato assoluto della produzione mondiale con una produzione media annua di circa 15 milioni di quintali. Seguono la Turchia con 8,8 milioni di quintali, il Cile con 7,5 milioni di quintali. Buoni produttori di uva da tavola sono anche la Spagna, il Brasile, la Grecia e il Giappone.

Il Cile è il Paese che, negli ultimi anni, ha fatto registrare il più alto tasso di crescita triplicando la propria produzione media con un incremento, nel periodo 1992-96 rispetto al 1976-80, di 5,9 milioni di quintali (350%). Non indifferenti sono stati gli incrementi della produzione media di altri Paesi extraeuropei, quali gli USA con una variazione positiva dell'85%, il Sud Africa che ha quasi triplicato la sua produzione media con una crescita del 185%, l'Algeria con il 155%, il Marocco con il 101% e l'Australia con il 92%. E' da rilevare che tutti questi Paesi (ad eccezione del Cile) hanno indirizzato questi incrementi al consumo interno, destinando minimi quantitativi all'esportazione. Fra i Paesi che hanno fortemente ridotto la produzione vi sono la Bulgaria e la Francia. Per quanto riguarda la produzione europea di uva da tavola, l'Italia possiede l'egemonia produttiva contribuendo con il 44,6% alla produzione totale del Continente. Segue a notevole distanza la Spagna con 3,8 milioni di quintali (l'11,5% del totale). Il terzo Paese produttore è la Grecia con 2,7 milioni di quintali (8,4%). Ridotti quantitativi vengono prodotti dal Portogallo, dalla Romania e dalla Francia. La Grecia non ha ancora un elevato potenziale produttivo e, soprattutto, non è in grado di associare una innovazione varietale e qualitativa della propria produzione ad una organizzazione commerciale tale da assicurare servizi, qualità e dimensioni di offerta richiesti dalla moderna distribuzione. La Spagna, invece, dispone di una organizzazione commerciale già impegnata a soddisfare le richieste della moderna distribuzione in fatto di servizi e di packaging, ma soprattutto di una politica di marca. La produzione italiana di uva da tavola interessa poche regioni. Ad una iniziale diffusione anche nell'Italia settentrionale è seguita la meridionalizzazione della coltura, in quanto si è potuto accertare che soltanto al sud vi sono le migliori condizioni pedoclimatiche necessarie per ottenere produzioni con elevati standard quali-

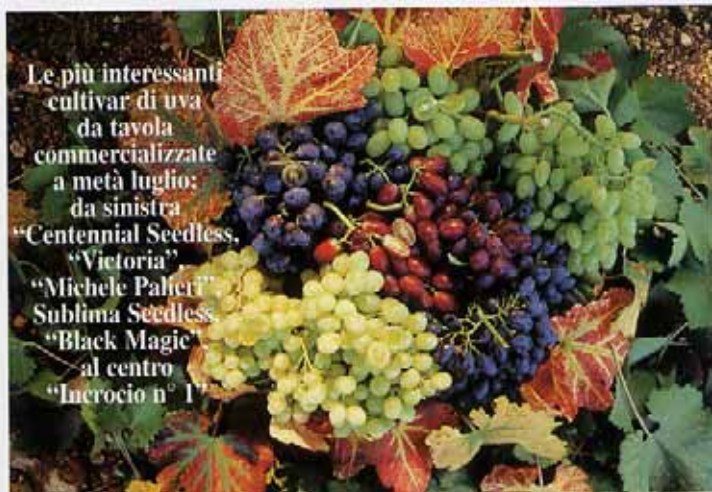
tativi. Inoltre, nelle zone vocate alla coltivazione dell'uva da tavola la manodopera ha raggiunto un'elevatissima specializzazione in grado di recepire le innovazioni del settore. Le regioni maggiormente interessate alla coltivazione dell'uva da tavola sono Puglia, Sicilia, Abruzzo, la zona ionica della provincia di Matera (in particolare Metaponto) e Lazio.

La Puglia è la maggiore produttrice con oltre 10 milioni di quintali, seguita dalla Sicilia con circa 3 milioni di quintali e dall'Abruzzo con una produzione di un milione di quintali. L'uva da tavola italiana viene inviata in tutto il mondo. La

quantità esportata è di 5,5 milioni di quintali aventi un valore di circa 800 miliardi di lire. La Germania, con oltre 2.000.000 di quintali di uva importata, rimane il nostro maggiore acquirente. La Francia è al secondo posto, con circa 1.000.000 di quintali, mentre Belgio e Olanda importano 250-300.000 quintali. Per quanto riguarda l'esportazione nei Paesi dell'Europa dell'Est, la Polonia con circa 250.000 q di uva rimane il maggior importatore. L'intraprendenza degli operatori commerciali ha consentito di far arrivare l'uva anche negli USA (circa 10.000 q), Hong Kong e Argentina. Le cultivar esportate sono numerose ma il 60% dell'intero export è rappresentato dalla cv "Italia", che rimane la più richiesta e la più affidabile. Potendola coprire con plastica per anticipare e ritardare la maturazione, la commercializzazione è la più lunga, in quanto avviene dalla fine della prima decade di agosto a dicembre. La "Victoria" sta riscuotendo il favore dei consumatori e fino alla metà di agosto è la più richiesta. Le altre cultivar commercializzate sono "Matilde", "Regina dei Vigneti", "Cardinal", "M. Palieri", "Sugraone", "Centennial", "Big Perlon", "Regina b", ecc.

Per il futuro si prevede una graduale sostituzione delle varietà con semi con quelle apirene, poiché queste rispondono alle richieste qualitative dei mercati nord-europei, che sempre di più richiedono uva priva di vi-

Principali regioni produttrici di uva da tavola (in .000 q)



Le più interessanti cultivar di uva da tavola commercializzate a metà luglio: da sinistra "Centennial Seedless", "Victoria", "Michele Palieri", "Sublima Seedless", "Black Magic", al centro "Incrocio n° 1"

naccioli. Negli ultimi anni, si è notato che il gusto dei consumatori, all'interno come all'estero, tende ad uniformarsi. Ovunque si preferiscono grappoli di media grandezza, con acini ben sviluppati, a polpa croccante, con buccia sottile, sapore dolce e coloriti, possibilmente senza la presenza di vinaccioli (uve apirene). Nel Nord-Europa in passato si dava più importanza allo sviluppo degli acini che alla colorazione degli stessi, ma da un po' di anni anche su quei mercati il gusto dei consumatori si va affinando, preferendo uve mature di colore giallo. Prevale un orientamento per le uve bianche, ma vengono apprezzati anche limitati quantitativi di uve nere (possibilmente apirene).

Il viticoltore nello scegliere la cultivar deve avere già chiari gli obiettivi produttivi e qualitativi che vuole ottenere e la destinazione commerciale del prodotto.



Diradamento delle bacche per aumentarne lo sviluppo.

Precocità

Se si intende precocizzare la produzione, il vigneto deve essere coperto con film di plastica alla fine di febbraio ed utilizzare cultivar che rispondano positivamente alle tecniche di forzatura.

Il viticoltore che fa questa scelta deve accettare rese per ceppo più basse rispetto alla coltivazione scoperta (con un carico produttivo più basso la pianta accelera il processo di maturazione) però potrà contare su prezzi più elevati.

Le cultivar da utilizzare per questa finalità produttiva sono: Victoria, Black Magic, Centennial, Big Perlon, Sugaone, Sublima, Michele Palieri e Matilde.

Senza coperture

Il viticoltore imposta la conduzione del vigneto senza alcuna forzatura dei fattori climatici (temperatura, umidità ecc.) aspettando il periodo di maturazione naturale dell'uva. In genere riesce ad ottenere elevate rese per ettaro e uva con elevato contenuto di zucchero. In tali produzioni vengono espresse al meglio le caratteristiche

organolettiche delle uve. Tutte le cultivar si prestano bene a questa tecnica.

Ritardo della raccolta

Con opportune tecniche agronomiche (in particolare con la concimazione azotata, l'irrigazione e il portinesto) si tende ad allungare la fase vegetativa della pianta a scapito di quella produttiva in modo da ritardare la raccolta. E' la scelta più impegnativa e rischiosa, in quanto occorre porre molta attenzione per la difesa antiparassitaria.



"Tendone" di uva della cv. "Victoria" coperta con reti.

In genere la copertura del vigneto con plastica eseguita ad agosto coincide con piogge intense, che rendono l'ambiente umido e adatto allo sviluppo delle muffe. Le cultivar che meglio si prestano per la raccolta tardiva sono Italia e Red Globe.

Scelte varietali

Di seguito si riportano le principali caratteristiche delle varietà :

"Black Magic" - Nera con semi. Ha una buona precocità e pezzatura del grappolo (circa 600 g). Bacche di colore nero, di forma ellissoidale, piuttosto allungate, dal gusto neutro, con peso superiore ai 6 g. Il contenuto di zuccheri alla fine di giugno è di 13,2% e di 15,4% alla metà di luglio.

"Italia" - Bianca con semi. E' la varietà più diffusa e preferita in tutto il mondo. Cultivar con eccellenti caratteristiche. Grappolo grande, del peso medio di circa 800 g, di colore giallo. Si conserva bene sulla pianta con copertura con film di plastica e la sua commercializzazione avviene all'inizio della seconda decade di agosto fino a dicembre.

"Victoria" - Bianca con semi. Vitigno con epoca di maturazione nella seconda decade di agosto. Coperta con plastica, si è dimostrata tra le cultivar con semi più precoci, e con elevate caratteristiche qualitative del grappolo e delle bacche; anche elevata la capacità di accumulare di zuccheri. "Victoria" sta sostituendo le altre varietà con semi fino ad ora commercializzate nella prima decade di luglio.

"Red Globe" - Nera con semi. Cultivar con semi, con epoca di maturazione da set-

Periodi di commercializzazione dell'uva da tavola

| | Giugno | | | Luglio | | | Agosto | | | Settembre | | | Ottobre | | | Novembre | | | Dicembre | | | |
|-----------------|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|-----------|----|----|---------|----|----|----------|----|----|----------|----|----|--|
| | 10 | 20 | 30 | 10 | 20 | 30 | 10 | 20 | 30 | 10 | 20 | 30 | 10 | 20 | 30 | 10 | 20 | 30 | 10 | 20 | 30 | |
| Con semi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Victoria | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Black Magic | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cardinal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Matilde | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Michele Palieri | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Regina bianca | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Italia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Black Pearl | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Red Globe | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| M. Palieri | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Apirene | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Centennial | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sublima | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Big Perlon | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sugaone | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VCR 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nevado | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ruby Seedless | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

La zona color arancione rappresenta l'anticipo o il prolungamento del periodo di commercializzazione. Il maggior anticipo si ottiene nelle serre siciliane ed abruzzesi.

tembre alla fine di dicembre. Grappolo molto sviluppato, mediamente compatto.

"M. Palieri" - Nera con semi. Ha grappolo grande. E' una varietà che si presta bene alla copertura con film di plastica anticipando la maturazione. Ha trovato ottima accoglienza in alcuni mercati, ma non se ne consiglia una ulteriore consistente diffusione.

"Centennial" - Bianca senza semi. Matura nella seconda decade di agosto. Ha grappolo cilindro-conico, mediamente spargolo, peso di circa 500 g. Da prove svolte su "Centennial" in coltura protetta con film plastico si è ottenuto un anticipo di maturazione di circa 40 giorni (rispetto al vigneto scoperto) ed è stata raccolta nella prima decade di luglio, con il 14% di zuccheri.

"Sublima" - Bianca senza semi. Cultivar apirena di notevole interesse per la precocità di maturazione e la buona conformazione del grappolo, mediamente compatto, con peso medio di 800g.

"Sugraone" - Bianca senza semi. Possiede le migliori caratteristiche tra le varietà senza semi: molto precoce, grappolo conico, mediamente compatto, acino ovoidale, medio-grande, di colore giallo, polpa croccante, qualità organolettiche eccellenti. Risponde bene, anticipando la maturazione, alle tecniche di copertura con film plastico. In coltura protetta ha notevolmente aumentato la fertilità e le produzioni.

"Big Perlon" - Nera senza semi. Cultivar apirena con epoca di maturazione nella seconda decade di agosto, grappolo grande del peso medio di 900 g. Molto produttiva e fertile. In coltura protetta con film plastico anticipa di un mese la maturazione rispetto alla produzione ottenuta senza copertura. Tra le varietà apirene è quella che in questo momento dà le maggiori garanzie di affidamento, in quanto possiede elevata produzione, è apirena, migliora le caratteristiche del grappolo e delle bacche con incisione anulare, potatura e pettinatura al grappolo, utilizzo di acido gibberellico.

Tra le altre varietà che hanno una buona diffusione sono da ricordare "Regina b.", "Cardinal n." "Matilde b.", "Alfonso Lavallée n.", "Regina dei Vigneti b.", "Primus b." ecc. Il quantitativo prodotto per queste varietà è sufficiente a soddisfare alcuni mercati interni di uva da tavola e non si consiglia una loro ulteriore diffusione, anzi si prevede una loro sostituzione con le varietà descritte e ritenute più interessanti e gradite dai mercati.

Mario Colapietra

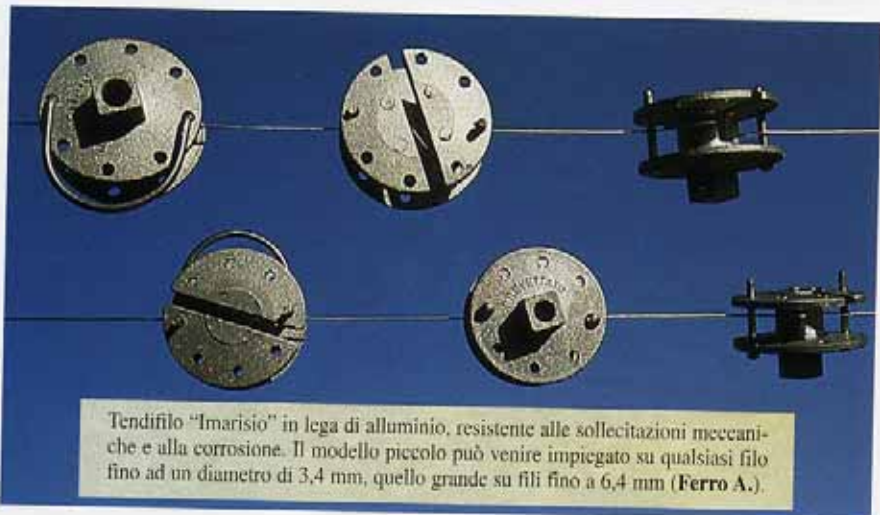
Primo ricercatore dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura - Sede tecnica di Turi (BA)



Il palo di ferro **Palvigna** è leggero e poco ingombrante, si adatta anche ai terreni difficili, facilita la meccanizzazione del vigneto, non inquina, è completamente riciclabile e presenta un valore di recupero a fine ciclo. Sono disponibili forme a T e L in qualsiasi misura, nei tipi grezzo, Cor-ten A o zincato a caldo (**Metalgoi**)



Produzione di pali di cemento vibrati e particolare degli stessi dove si notano i fori che agevolano l'applicazione degli accessori (**Cassi Manufatti Cemento**).



Tendifilo "**Imarisio**" in lega di alluminio, resistente alle sollecitazioni meccaniche e alla corrosione. Il modello piccolo può venire impiegato su qualsiasi filo fino ad un diametro di 3,4 mm, quello grande su fili fino a 6,4 mm (**Ferro A.**)