

La gestione di allevamento della vite per uva tavola in tutti i suoi vari aspetti

written by Rivista di Agraria.org | 17 novembre 2024

di Gennaro Pisciotta

Sistematica dei Vitigni per uva da tavola

Il genere *Vitis* comprende poche specie con bacca (acino) commestibile, tra le quali *Vitis vinifera* è la più importante per la produzione di uve da mensa, impiegate fresche o come uva passita, altresì diverse specie dell'America settentrionale, come *Vitis labrusca* e *Vitis aestivalis*, e orientali, come *Vitis amurensis*, coltivate per il frutto fresco e la produzione di succhi e marmellate, mentre negli Stati sud-occidentali americani si alleva anche *Muscadinia rotundifolia*.

Le uve da tavola di *Vitis vinifera* si differenziano per acini di calibro medio\grande, succosi, con buccia sottile, polpa compatta, croccante e non astringente, con pochi o senza semi (apirenia) e una percentuale di carboidrati maggiore all'uva da vino, ma un grado di acidità inferiore; tale differenza è importante nella maturazione tecnologica, poiché il rapporto **z/a** dell'uva da mensa con maggiore % di zuccheri, ma un grado di acidità inferiore. Il rapporto **a/z** dipende dalla % di acidità e\o dolcezza naturale tipico per ogni cultivar di uva e dal momento in cui avviene la raccolta (uva da mensa) e la vendemmia (uva da vino), con lo sviluppo completo dei grappoli l'indice **a/z** comporta un equilibrio tra i due componenti e raccolte a maturazione completa (per altre informazioni <https://www.rivistadiagraria.org/articoli/anno-2017/indici-maturazione-la-maturita-tecnologica-delluva/>).

Le ricerche genetiche per le specie vitis da mensa si devono al russo Dr. A.M Negrul (1900-1971), che ha classificato in 3 gruppi o prole (progenie) i vitigni autoctoni estesi dei tempi più arcaici, derivanti dalle sottospecie *silvestris* e *sativa*:

- *l'orientale*, comprende viti da tavola dai grossi grappoli diffusa nei paesi orientali;
- *la pontica*, con grappoli di media grandezza, il cui dominio si estende dalla Georgia alla Spagna del sud e comprende viti da vino e viti da tavola;
- *l'occidentale*, localizzata nella zona atlantica, che comprende la maggior parte dei grandi vitigni da vino francesi.

La diffusione geografica di questa vite si estende tra il 40° e il 50° parallelo nell'emisfero nord e tra il 30° e il 40° parallelo nell'emisfero sud. Tuttavia, ci sono alcune eccezioni significative dovute a vari fattori. In queste fasce di latitudine, i limiti per la coltivazione della vite abbisognano di climi adatti (mancanza di gelate primaverili e caldo massimo in estate), buona illuminazione e livelli medi di piovosità, con insufficienti piogge durante l'estate e la maturazione dei grappoli; le differenze climatiche annue condizionano sensibilmente le annate enoiche. Le cultivar americane o ibride sopportano meglio le condizioni rigide invernali e necessitano di minor calore per maturare. Le uve da tavola, invece, raggiungono la massima qualità in climi caldi e asciutti, tipici del Mediterraneo, con conveniente apporto idrico, gestione colturale e portainnesti per affrontare con risultati positivi le complessità dei diversi suoli, conseguendo così la migliore maturazione e qualità.



Tratta da <https://www.quattroclici.it/conoscere-il-vino/zone-coltivazione-vite/>

Botanica e fisiologia dell'uva da tavola

La vite, per la sua natura lianosa, possiede una grande duttilità morfologica; si alleva in forme ampie, tipo pergola a tetto orizzontale e il "tendone" tradizionale, con la variante del doppio impalco tipo "Puglia", che equilibra le fasi vegetativa e produttiva; l'allevamento a Y è sempre più diffuso per vantaggi agronomici: le due fasce vegetative e produttive distanti circa 70 cm e inclinate tra 45°-60°, ottimizza la coordinazione della chioma, dividendo adeguatamente gli organi vegetativi dai produttivi, permettendo all'uva di avere distanza > 60 cm dal telone di protezione e con diminuzione di contatti raccolta (es. risparmio dei costi di manodopera).

Quando la vite viene allevata a tendone o pergola orizzontale, sviluppa un fusto con branchette oblique a più o meno 1,60 m dal suolo, da cui si sviluppano tralci fruttiferi legati a fili metallici; i germogli si espandono verticalmente e poi orizzontalmente, con grappoli che penzolano al di sotto dello strato fogliare. Le gemme possono differenziare fino a quattro abbozzi di racemi, con fertilità diversificata lungo il tralcio, massimizzandosi tra la sesta e la dodicesima gemma, le femminelle possono essere fertili, contribuendo a una seconda fruttificazione stagionale.

Nelle uve da tavola, gli acini derivano da piccoli fiori bisessuati con un calice a cinque sepali, una corolla detta caliptra, cinque stami e un pistillo bicarpellare. L'impollinazione è principalmente anemofila, con una piccola componente entomofila, e genera bacche apirene, cioè senza semi. Durante la fase erbacea, l'acino accumula acidi tartarico e malico, mentre il vinacciolo si sviluppa, ha un rallentamento da pochi giorni a 20-30 giorni, e la formazione del vinacciolo si completa.



Tratta da <https://vinoeviticultura.altervista.org/la-maturazione-delluva/>

La crescita della bacca segue una curva a doppia sigmoidea con tre fasi principali:

1. Fase erbacea: accumulo di acidi e sviluppo del vinacciolo.
2. Fase di stasi: arresto della crescita e riduzione delle attività biosintetiche.
3. Fase di maturazione: modifiche nelle caratteristiche meccaniche e di composizione della bacca.

Durante l'allegagione, i tessuti dell'ovario crescono grazie alla moltiplicazione e distensione cellulare. Le cellule dell'epidermide ispessiscono la cuticola e depositano pruina, una sostanza cerosa bianca opaca composta da acidi grassi, alcoli, esteri e aldeidi, che protegge l'acino da raggi UV, parassiti, batteri e condizioni atmosferiche avverse come pioggia e gelate. La pruina, inoltre, previene la disidratazione e conserva i lieviti indigeni sull'esocarpo, essenziali per la fermentazione. Al termine della maturazione, gli esosi (glucosio e fruttosio) costituiscono il 20% del peso, l'acidità diminuisce, e negli acini bianchi prevalgono i carotenoidi, mentre in quelli neri si sviluppano gli antociani. Si accumulano anche amminoacidi, proteine a basso peso molecolare, e molecole aromatiche con i loro precursori.

Riassumendo, durante la maturazione si:

- accumulano zuccheri, potassio, aminoacidi, terpeni, norisoprenoidi e fenoli;
- degradano acidi organici, tannini, metossipirazine e carotenoidi;
- formano complessi grazie a reazioni di glicosilazione, polimerizzazione e combinazione tra tannini, antociani, polisaccaridi e proteine.

Tecnica colturale

I portainnesti più comuni Nella viticoltura da tavola, sono il 140RU e il 1103 Paulsen, noti per la loro tolleranza al calcare. Tuttavia, il loro vigore può aggravare la colatura. Il 110R, meno vigoroso, potrebbe ridurre questo problema. La serie M, sviluppata dall'Università di Milano, include portainnesti resistenti alla salinità e agli stress idrici, come l'M2 e l'M4, che sono meno vigorosi ma potenzialmente vantaggiosi per varietà molto vigorose. La viticoltura sotto telo modifica il microclima, influenzando l'espressione varietale e il comportamento dei portainnesti, con effetti su crescita, resistenza alle malattie e qualità del frutto.

Portinnesto	Vigoria indotta	Affinità con Vitis v.	Resistenza al calcare attivo %	IPC	Adattamento a terreno			Adattamento a terreno			Resistenza alla fillossera	Resistenza ai nematodi Meloidogyne I.	
					Umido	Secco/Ciottoloso	Sabbioso	Argilloso	Acido	Salino			
Berlandieri x Riparia	Kobber 5BB	++/+++	++++	20	40	++	-	+	++	++	-	++/+++	++/+++
	SO4	++/+++	++	17	30	-/+	+/>+	++	+	++	+	+++	+++
	420A	-/+	+/>+	20	40	--	++	-/+	++	-/+	--	-/+	-/+
	161.49	-/+	-	25	50	-/+	+	-/+	+	+	--	-/+	-/+
Berlandieri x Rupestris	1103 Paulsen	+++	++++	17	30	+	+++	+++	+++	+++	++	++	++
	110 Richter	+++	+	17	30	--	+++	++	++	+	-	++	++
	140 Ruggeri	++++	-/+	40	90	--	++++	++	++	--	-	++	++
	775 Paulsen	+++	+	19	50	--	+++	++	++	--	+	++	++
	779 Paulsen	++++	-/+	16	25	--	++++	++	++	--	+	++	++
	Rupestris Du Lot	++/+++	++	14	20	-	+	++	-	-	++	--	--

Portinnesti - (Catalogo Vivai Cooperativi Rauscedo)

La scelta del portinnesto deve valutare le caratteristiche del suolo e la varietà per la produzione, si mettono a dimora barbatelle innestate in vivaio, le marze, si asportano in inverno, febbraio - marzo, o in estate con tecniche come l'innesto alla maorchina. La selezione delle piante per le marze avviene durante la piena attività vegetativa per evitare malattie. L'utilizzo di barbatelle innestate accelera la produzione, possibile già dal secondo anno. Negli ultimi anni, l'uso di barbatelle innestate è aumentato per vigneti di uva da vino e nuove varietà di uva da tavola, mentre l'innesto in campo è ancora comune per varietà tradizionali.

La selezione della cultivar era ristretta tra quelle da semi, destinate principalmente al consumo interno e ben adattate alle condizioni pedoclimatiche locali, mentre produzione destinata ai mercati esteri prevalgono le uve senza semi o apirene, che vengono preferite. Le varietà di uva da tavola, sia a bacca bianca che a bacca rossa, conosciute oggi in Italia sono numerose, ma solo una decina di esse hanno adattabilità di gestione agronomica e buone caratteristiche organolettiche; le più spesse in ordine di maturazione:

- per da uve seme bianche le Matilde, Regina, Victoria e Italia, per le rosse Black Magic, Cardinal, Michele Palieri e Red Globe;
- per le uve apirene bianche Sugraone seedless Thompson seedless, Crimson seedless per le rosse.



Regina

Vittoria

Italia

Modalità di Produzione -I nuovi vigneti saranno impiantati su terreni adeguati, utilizzando portinnesti certificati. L'allevamento sarà a pergola orizzontale ("tendone"), con una densità di 1.100-2.100 viti per ettaro e una produzione massima di 30 tonnellate per ettaro. La difesa fitosanitaria utilizzerà solo fitofarmaci registrati e rispettosi dell'ambiente. La potatura secca si eseguirà tra dicembre e fine febbraio. È ammessa la copertura con reti o film plastici e la coltivazione in serra per proteggere il raccolto e modulare la maturazione. La raccolta avverrà al raggiungimento dei requisiti qualitativi minimi, con confezionamento in loco per preservare l'integrità degli acini.



Baresana



Blakmagic



Scarlotta

Tabella forme di allevamento principali in Puglia

Uva da tavola	
Pergoletta	È un metodo di allevamento che si è diffuso con l'introduzione di tecniche di copertura dei vigneti con teli plastici, per anticipare o ritardare la raccolta. Questo sistema è apprezzato per la facilità di installazione e gestione. Si utilizzano strutture di varie forme (triangolari o ad arco) posizionate su pali alti circa 150 cm. Queste strutture sostengono fili zincati disposti su due livelli: il superiore per la vegetazione e l'inferiore per i capi a frutto.
Tendone	Il "tendone" è la forma di allevamento più comune in Italia, coprendo circa il 21% dei vigneti. Adatta ai climi soleggiati del sud, richiede irrigazione per supportare la crescita e la produzione elevata. Questo sistema massimizza l'uso della luce solare, protegge i grappoli da sole e umidità e consente una lunga conservazione. La variante pugliese a doppio impalco migliora la protezione e l'aerazione dei grappoli, separando la vegetazione dai tralci fruttiferi.
Tendone a doppio impalco	Il tendone a doppio impalco è un sistema di allevamento che massimizza la quantità e la qualità della produzione. Offre vantaggi come la separazione tra grappoli e vegetazione, protezione del vigneto, maggiore resa per ettaro, e migliore uniformità di colore dei grappoli. Tuttavia, comporta costi di realizzazione elevati.
Ipsilon trasversale	Il sistema "Ipsilon trasversale" è una forma di allevamento a pergola con piani inclinati, disponibile in versioni a tetto aperto o chiuso. Diffuso per l'uva da tavola in regioni come California, Sudafrica e Australia, offre il vantaggio di sostenere molta vegetazione, garantendo al contempo una buona esposizione, protezione dai raggi solari e una buona ventilazione dei grappoli. Facilita le operazioni colturali e la raccolta, ma richiede un investimento significativo per la struttura di sostegno.



Tendone

Tendone doppio impalco

y trasversale

Il mercato dell'uva da tavola in Italia

L'uva da tavola italiana rappresenta una delle principali eccellenze del comparto ortofrutticolo, con esportazioni che si aggirano intorno alle 450.000 tonnellate annue, pari a circa 700 milioni di euro. La maggior parte delle esportazioni è destinata ai mercati europei, con la Germania che assorbe circa un terzo del totale. Nonostante questa solidità, emerge la necessità di diversificare i mercati di esportazione, poiché il Regno Unito, grande consumatore di uva, rimane un mercato difficile per l'Italia.

Sul fronte dei consumi interni, l'uva da tavola ha registrato una leggera flessione, con un calo del 3,3% tra il 2021 e il 2022. Tuttavia, le varietà senza semi stanno guadagnando sempre più popolarità tra i consumatori italiani, con

un aumento delle vendite del 13,9% nello stesso periodo. Questo cambiamento nei gusti dei consumatori italiani segue un trend già consolidato in altri paesi europei.

SALDO COMMERCIALE DI UVA DA TAVOLA ITALIANA (EXPORT - IMPORT)

A VALORE (in migliaia di €)						
UVA DA TAVOLA	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Import	48.130	39.786	41.631	40.199	42.391	40.919
Export	764.250	676.743	647.248	734.804	754.060	743.684
Saldo commerciale (EXPORT - IMPORT)	716.120	636.957	605.617	694.604	711.669	702.766
A VOLUME (in tonnellate)						
UVA DA TAVOLA	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Import	23.918	19.641	21.366	18.869	18.946	18.571
Export	501.989	465.204	429.270	474.209	472.877	455.437
Saldo commerciale (EXPORT - IMPORT)	478.071	445.563	407.904	455.339	453.931	436.866

Fonte: Elaborazioni Monitor Ortofrutta Agroter su dati Istat

Sfide e opportunità

Il mercato italiano dell'uva da tavola deve affrontare alcune sfide, tra cui la crescente competizione internazionale, in particolare da parte di Turchia ed Egitto, che stanno aumentando la loro presenza sul mercato europeo. Inoltre, è evidente la necessità di investire in nuove varietà, soprattutto quelle senza semi. Fino a pochi anni fa, l'Italia dipendeva da varietà brevettate straniere, ma recentemente sono stati avviati programmi di miglioramento genetico per sviluppare nuove varietà italiane. Tirando le somme il mercato dell'uva da tavola in Italia è robusto, ma deve adattarsi ai cambiamenti del mercato globale e alle nuove preferenze dei consumatori per mantenere la sua posizione di leader.

Caratteristiche merceologiche differenziali tra uva da tavola e da vino

L'uva da vino è quella destinata alla vinificazione e alla produzione di vino, l'uva da tavola, chiamata anche uva da mensa, è quella destinata al consumo alimentare, fresca o essiccata, oppure utilizzata per produrre succhi di frutta.

È importante precisare che questi due termini sono codificati dalla legge, che si occupa anche di inserire ogni varietà d'uva, a seconda delle sue caratteristiche, all'interno della tipologia "da vino" o "da tavola".

L'uva da tavola è destinata al consumo fresco, essiccato o per succhi di frutta, le basilari diversità con l'una da vino sono:

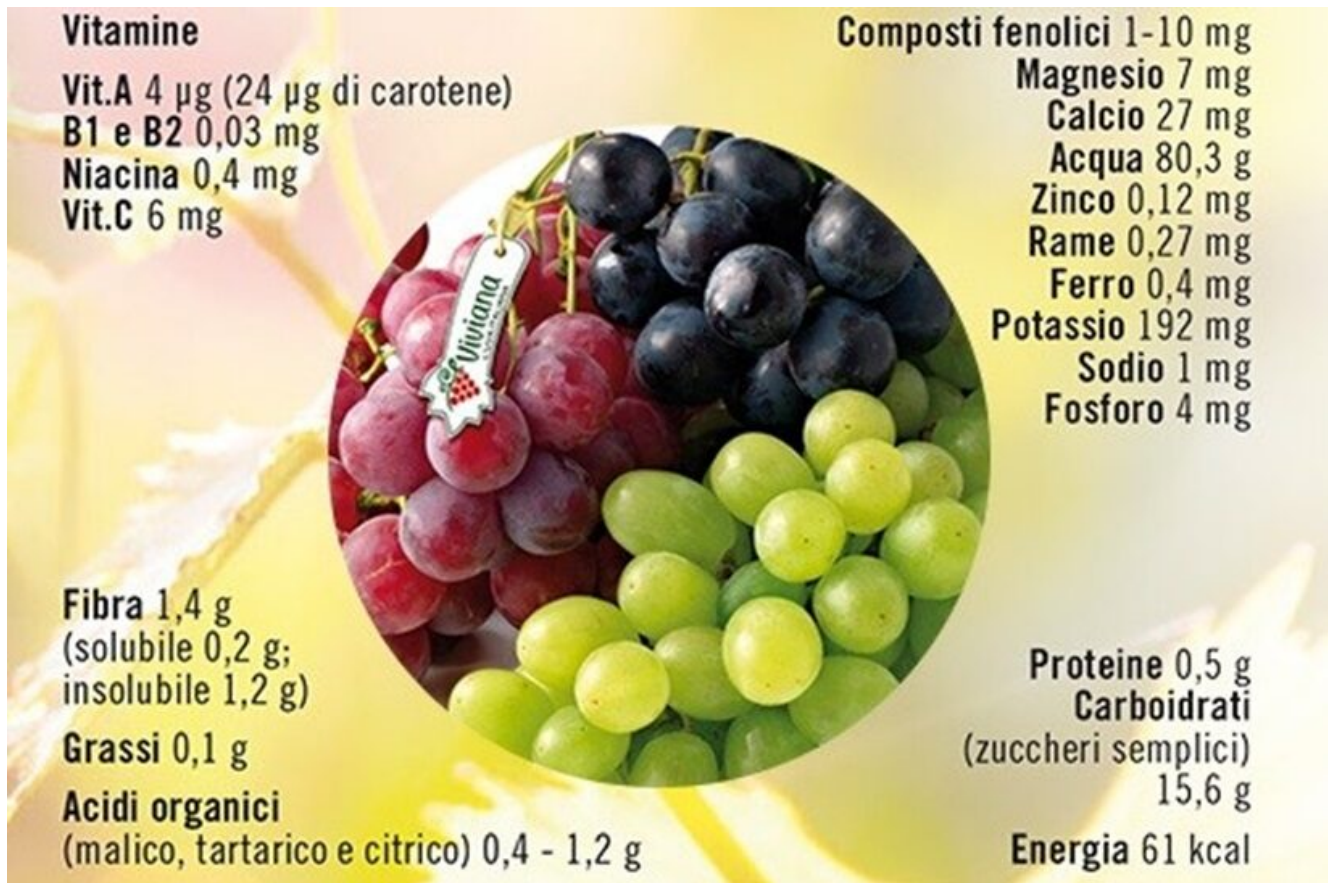
- acini sciolti, colore uniforme, succosi, pochi semi o apireni, buccia sottile ed elastica, polpa compatta e croccante soda, durata di conservazione che permette per un trasporto più lungo;
- le gibberelline (ormoni regolatori della crescita) degli acini agiscono aumentandoli in dimensione;
- rapporto acidità/dolcezza: più dolce, maggiore contenuto zuccherino, acidità inferiore;
- raccolta: a maturazione completa.

Il Regolamento (Ce) N. 2789/1999 esclude l'uva da tavola dalla legge sul vino, consentendo coltivazione libera senza vincoli quantitativi.

Proprietà nutrizionali e benefici dell'uva

- Composizione: 80% acqua, zuccheri.
- Semi: potassio e calcio.
- Uva nera: ricca di antociani e resveratrolo (antiossidanti).
- Uvetta: fonte energetica densa, ricca di fibre, minerali e composti fenolici.
- Antiossidanti, antinfiammatori, cardiovascolari.

- Stabilità dell'insulina (uva).
- Regolazione pressione arteriosa e promozione peristalsi intestinale (uvetta).



Tratta da <https://www.piacereviviana.it/l-uva-italiana/propriet%C3%A0/>

Bibliografia

- Collana coltura e cultura - Uva da tavola
- Ismea Tendenze E Dinamiche Recenti Frutta Focus Uve Da Tavola
- ITS Agrolimentare Puglia - La filiera vitivinicola
- Velasco - R. Perniola Tavola l'Italia prepara il lancio di nuove varietà apirene competitive testate dal Crea
- Autori Vari - I fitofagi dannosi all'uva da tavola
- I sistemi di allevamento AGRIS Sardegna - Agenzia per la ricerca in agricoltura (<https://www.researchgate.net/publication/267901973>)
- Normativa Europea, Nazionale e Regionale al riguardo
- Sito uvadatavola.it

Gennaro Pisciotta, laureato in Scienze e Tecnologie agrarie all'Università G. Marconi - Facoltà di Scienze e Tecnologie Applicate di Roma, è Agronomo J., Agrotecnico Laureato ed Enotecnico libero professionista Maestro Assaggiatore ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio). Ha insegnato presso l'ISIS "Falcone" di Pozzuoli (Napoli) fino al 26/09/2018. [Curriculum vitae >>>](#)