

Caratteristiche qualitative di tre vitigni apireni pugliesi



La maggior parte delle **cultivar apirene** oggi disponibili provengono da programmi di incrocio e selezione realizzati all'estero, quindi talvolta si rivelano non del tutto idonee agli areali colturali italiani. Uno dei primi programmi di breeding finalizzato a ottenere vitigni apireni in Puglia ha prodotto **interessanti genotipi**, alcuni dei quali già in coltivazione.

Il progetto di ricerca **Uvapulia**, finanziato nel 2020 dalla Regione Puglia, ha tra i suoi obiettivi l'esplorazione delle caratteristiche qualitative delle uve di queste

varietà sia in termini di **caratteri organolettici visivi e gustativi che di proprietà nutrizionali**.

Tra i genotipi a bacca pigmentata, il primo focus ha riguardato le cultivar **Apulia** (marchio commerciale BLOOM®), **Fiammetta** (marchio commerciale IRIS®) e **Rita**, ottenute dal dottor Stefano Somma (Agrisoil, Bisceglie, BT) e gestite da Grape&Grape Group.

Parametri qualitativi dell'uva

Fiammetta, Rita e Apulia hanno raggiunto **peso grappolo** rispettivamente medio-alto, elevato e molto elevato e peso dell'acino medio-alto per le prime due cultivar e molto alto per Apulia. La buccia, di colore rosso vinoso in Apulia, rosso violaceo scuro in Rita e rosso porpora in Fiammetta, sempre molto pruinosa, è apparsa di consistenza crescente da Apulia a Rita a Fiammetta e rispettivamente pari a circa 0,30 – 0,35 – 0,40 kg; come metro di paragone si riferisce che, in altre prove condotte nelle medesime condizioni sperimentali, la **consistenza della buccia** della nota cultivar californiana Crimson Seedless è risultata di circa 0,37 kg.

Le tre cultivar hanno superato le soglie di maturità raccomandate dall'OIV. In Rita, sia la concentrazione glucidica (20 °Brix) che l'acidità titolabile (6 g/L) sono apparse più elevate che in Apulia e Fiammetta (17-18 °Brix). Data la bassa acidità del succo di Apulia, il **rapporto zuccheri/acidi** è risultato più elevato (pari a circa 43), mentre in Rita e Fiammetta è apparso più equilibrato (33-36).

Dall'analisi del profilo acidico del succo, Fiammetta è risultata molto più ricca in **acido citrico**, che conferisce piacevole vivacità e un sentore fruttato leggero, Rita è risultata leggermente più ricca in **acido malico**, caratterizzato da un'asprezza "rotonda", e soprattutto in acido tartarico, che ha un gusto più forte dell'acido citrico.

I contenuti in acido malico di Fiammetta e in acido citrico e tartarico di Apulia sono risultati non diversi da quelli riscontrabili in Crimson Seedless coltivata nelle stesse condizioni agro-ambientali. All'assaggio, tutte le cultivar hanno mostrato **buccia sottile** ma consistente e polpa mediamente croccante. Il gusto di Rita è apparso **molto sapido**, con contrasto dolce-acidulo particolarmente piacevole; Fiammetta è risultata sapida, con contrasto dolce-acidulo percepibile; Apulia è risultata dolce, con contrasto acidico non percepibile.

Le due cultivar a buccia più intensamente pigmentata, Rita e Apulia, sono risultate più dotate di antociani (+225% e +240%) e polifenoli totali (+30% e + 40%) della buccia, come era logico attendersi; Fiammetta è però risultata più ricca in **acidi idrossicinnamici** della polpa di Apulia (+80%) e poco meno dotata di Rita (-15%).

Tratto dall'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 35/2020

Vitigni apireni pugliesi per rafforzare l'offerta italiana

di L. de Palma, P. Limosani, V. Novello

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale