



Unione Europea



SINAGRI srl



REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO RURALE

PROGRAMMA SVILUPPO RURALE FEASR 2007-2013 Reg. (CE) 1698/2005

Asse II "Miglioramento dell'ambiente e dello Spazio Rurale"

Misura 214 "Pagamenti Agroambientali"

"Azione 4 Sub azione a): "Progetti integrati per la Biodiversità"

Re.Ger.O.P. – Re.Ger.Fru.P – Re.Ge.Vi.P



ATTIVITA' 4 e 7

Caratterizzazione tecnologica per lo studio dei nuovi vitigni recuperati e l'iscrizione di varietà/cloni al Registro Nazionale

P. B. Giannini, A. Cagnazzo, T. Di Palma, C.S. Pirolo e P. La Notte

La caratterizzazione tecnologica ha riguardato sia le cultivar recentemente individuate nei campi commerciali dei siti selezionati sull'intero territorio pugliese (Tab. 2), sia i vitigni ed i candidati cloni già da tempo in studio in un apposito campo di confronto (Tab. 1). Se nel primo caso si può parlare di avvio della caratterizzazione produttiva ed enologica, nel secondo le attività sono state condotte secondo il protocollo tecnico ufficiale per l'iscrizione al Registro Nazionale. Il Registro Nazionale delle Varietà di Viti, istituito in ogni Stato della CE dalla Direttiva 68/193/CEE, contempla i materiali ammessi al commercio; è aggiornato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, che si avvale di una Commissione competente per la valutazione delle nuove richieste di iscrizione/cancellazione di varietà e cloni.

Ciascuna varietà è iscritta con specifico Decreto ministeriale, come avvenuto nel 2011 per alcuni importanti vitigni autoctoni pugliesi (Antinello, Maresco, Marchione, Minutolo e Somarello rosso), registrati con D.M. del 22/04/2011 pubblicato sulla G.U. n. 170 del 23/07/2011. La Direttiva 2004/29/CE, relativa alla fissazione dei caratteri e delle condizioni minime per l'esame delle varietà di viti, stabilisce la procedura per l'accertamento dei caratteri di distinguibilità, stabilità ed omogeneità che le varietà devono possedere per entrare nel Registro. Il D.M. 24 giugno 2008, modifica del protocollo tecnico di selezione clonale della vite, fissa le norme per la valutazione dei cloni ai fini della loro iscrizione al registro.

MATERIALI E METODI

Per i candidati cloni e le varietà presenti in campo di confronto (Tab. 1), oggetto di rilievi sistematici nell'ultimo triennio, sono state elaborate schede descrittive delle caratteristiche ampelografiche, fenologiche, produttive e tecnologiche. È stato realizzato anche un corredo fotografico degli organi più importanti (germoglio, foglia adulta, grappolo ed acino). In particolare sono stati rilevati i parametri chimico-fisici delle uve alla vendemmia: zuccheri (grado rifrattometrico), acidità titolabile (g/l di acido tartarico), pH, Antociani, Polifenoli totali nelle uve, ed analisi della componente aromatica attraverso tecniche di estrazione in fase solida (SPE). Sui vini ottenuti da microvinificazioni (Fig. 2) sono stati monitorati alcool, acidità totale (g/l di acido tartarico), acidità volatile (g/l), pH, antociani, polifenoli totali, tannini totali (mg/l), intensità e tonalità colorante., aromi. Tutti i vini prodotti sono stati sottoposti a specifiche analisi sensoriali di tipo descrittivo-qualitativo da parte di un apposito panel volte ad evidenziare l'insieme delle caratteristiche organolettiche.



Figura 1. Foto dei grappoli dei candidati cloni e di alcune varietà da iscrivere al Registro Nazionale.

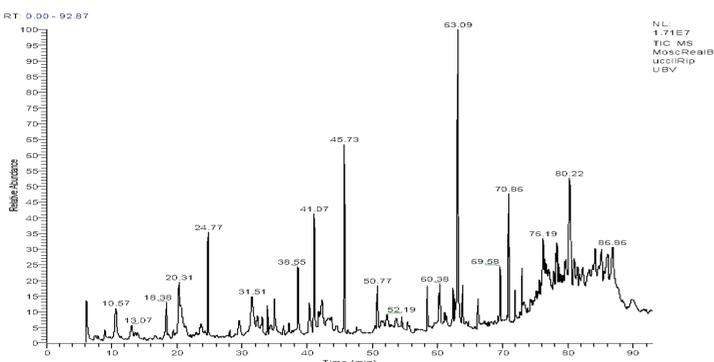


Figura 2. Cromatogramma ottenuto nelle condizioni sperimentali sulle uve dei candidati cloni.

Tabella 1

| Elenco dei materiali sottoposti a caratterizzazione tecnologica per la registrazione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite | | |
|--|--------------------------------------|-----------------|
| Candidati Cloni | Varietà candidate alla registrazione | |
| Aleatico 1 | Minutolo rosa 1 | Minutolo Rosa |
| Antiniello 2 | Moscato di Terracina 6 | Palumbo |
| Antiniello 5 | Moscato di Terracina 18 | San Nicola |
| Bombino n. 11 | Moscato Reale 3 | Santa Teresa |
| Falanghina 1 | Moscato selvatico 9 | Uva Attina |
| Falanghina 3 | Negroamaro 6 | Uva Carrieri |
| Falanghina 4 | Negroamaro 15 | Uva della Scala |
| Falanghina 5 | Notardomenico 4 | |
| Greco Gerace 7 | Ottavianello 12 | |
| Impigno 12 | Ottavianello 22 | |
| Malvasia b. 2 | San Nicola 5 | |
| Malvasia b. 21 | Santa Teresa 1 | |
| Marchione 16 | Susumaniello 4 | |
| Maresco 9 | Susumaniello 5 | |
| Maresco 10 | Uva Attina 1 | |
| Minutolo 1 | Uva Pane 1 | |
| Minutolo 2 | Uva scala 6 | |
| Minutolo 36 | | |

Tabella 2

| Elenco di alcuni dei vitigni o presunti tali avviati recuperati sul territorio nel periodo 2013/2015 ed avviati alla caratterizzazione produttiva e tecnologica | | | | | |
|---|------------------------|----------------------|------------------|-----------------------------|-------------------|
| Acchitedda | Giorgione | Moscato | Palumbo | Sagra | Uva della Macchia |
| Agrete | Ibrido Francese | Moscato Latte | Panse | Sagrone rs. | Uva francesina |
| Arabese | Ibrido Parcappello | Moscato n. | Passulara | San Nicola | Uva Tosta n. |
| Asprinio | Ibrido Spasimato | Moscato Nero 2 | Pedicinaro | Sciali | Uva Nocella |
| Barbarossa | Ignota n. 1 Gargano | Moscato Nero 3 | Petrosino Bianco | Sciavonessa | Uva Ptrosin |
| Bell' Italia | Ignota b. 1 Andria | Moscato Tamburo | Piedilungo | Scimnita | Uva Rosa |
| Bianca Secolare | Ignota b. 1 Canosa | Nardobello | Plaus bianco | Sciosciolla | Uva Sacra rs. |
| Bombina | Ignota b. 2 Canosa | Negramaro Lungo | Plaus nero | Sconosciuto Bosco Quarto | Uva Sacra n. |
| Caldarese | Ignota n. 5 Gargano | Negroamaro spargolo | Porcinaro | Sconosciuto tipo Maruggio | Uva Specchia |
| Catarratto | Ignota n. 6 Gargano | Moscattellone Bianco | Prunesta | Sconosciuto tipo Verdicchio | Uva Cannellina |
| Chasselas rosso | Ignota n. Panni | Moscattellone n. | Prunesta Bianca | Somarello Rosso | Vannaz |
| Chiapparone | Ignota rossa | Moscattidone b. | Russulana | Somarello Nero | Vespro |
| Cigliola | Lugliese | Moscattidone n. | Rzeul | Terrizuolo | Zagarese |
| Cigliosa | Malaca | Moscato Giallo | Sant'Anna | Tinturino | Zagaria |
| Costanza precoce b. | Malvasia antica n. | Precoce n. Andria | S. Anna Nera | Trebbiano S. Severo | Zibibbo lungo |
| Dolciolo | Marinese | Ongola Nera | S. Leonardo | Troia Volturino | Zibibbo tondo |
| Don Michele | Marinese vera | Pagghione bianco | S. Pietro Andria | Tuccanese Nero | |
| Gaglioff | Montepulciano Nostrano | Pagghione Nero | S. Teresa | Uva Chiobbica | |



Fig. 3 Le microvinificazioni sono state condotte attraverso impianti all'avanguardia e protocolli atti all'esaltazione delle caratteristiche varietali (vinificazione in riduzione attraverso utilizzo di ghiaccio secco, macerazioni prefermentative, appassimento ecc.)

RISULTATI E CONCLUSIONI

I rilievi morfo-produttivi in campo, le analisi in laboratorio enologico e la micro vinificazione hanno permesso una completa caratterizzazione agronomica, chimico-fisica, tecnologica e sensoriale di 35 cloni e 7 varietà di cui è stato approntato un dossier completo di schede descrittive corredate da documentazione fotografica. Il dossier, che sarà inviato a breve alla competente commissione ministeriale, consentirà di iscrivere questi nuovi materiali autoctoni pugliesi al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, al fine di renderne legittimo l'uso commerciale e di promuoverne il nome sulle tavole dei consumatori. Allo stesso tempo, per tutte le accessioni individuate in campi commerciali durante le operazioni di ricerca del germoplasma, il lavoro di caratterizzazione ha permesso una prima conoscenza dei materiali in studio, fornendo dati interessanti alla futura identificazione. Questo permetterà tra qualche anno di avere a disposizione ulteriori denominazioni da iscrivere e ufficializzare, per rendere sempre più ampia la gamma disponibile di vitigni e cloni rappresentativi del patrimonio della biodiversità pugliese.