

La OIV certifica che nel mondo sono conosciute circa 10 000 varietà di vite; ma il 33% della superficie a vite è coltivata solo con 13 varietà, quindi con una **bassa biodiversità varietale**.

La varietà più coltivata al mondo è la cultivar Kyoho (con 365 000 ha), una varietà di uva da tavola, con la buccia molto consistente, coltivata principalmente in Cina e in Giappone, dove viene servita sbucciata (figura 9). La seconda varietà più coltivata è la cultivar da vino Cabernet Sauvignon, poi l'uva Sultanina e il Merlot.

La vite in Italia

In Europa, come già detto, è la Spagna che ha la maggior superficie coltivata a vite, ma è l'Italia a presentare la maggiore diversità biologica dei vitigni per la produzione di **uva da vino**, con oltre 520 cultivar tra DOP e IGP; inoltre, il 70% dei vitigni coltivati in Italia è formato dagli 80 vitigni più coltivati al mondo. Il vitigno più coltivato in Italia è il Sangiovese (8% della superficie a vite), seguito da Montepulciano, Glera (Prosecco) e Pinot grigio.

La Sicilia è la regione italiana con la maggior superficie a vite (99 000 ha); seguono il Veneto (89 600 ha), la Puglia (87 000 ha), la Toscana (59 000 ha) l'Emilia-Romagna (51 000 ha), il Piemonte (46 200 ha).

L'Italia, insieme ad altri Paesi mediterranei, è leader europea nella produzione di **uva da tavola**, mentre a livello mondiale si aggiungono i Paesi asiatici e il Cile. Le regioni italiane in cui si coltiva uva da tavola sono Puglia (65-70% della produzione italiana), Sicilia (circa il 30% della produzione italiana) e Basilicata.

Uva da tavola e uva da vino

L'impiego del frutto della vite (*Vitis vinifera sativa*) è diverso a seconda delle caratteristiche del frutto; normalmente si distinguono uve da vino, uve da tavola o da consumo fresco e uve da utilizzare per fare succhi e/o conserve; tuttavia, alcune varietà possono essere utilizzate per più di una destinazione (per esempio l'uva Sultanina può essere utilizzata per produrre vino, uva passa e uva da tavola). Le caratteristiche che consentono una distinzione d'uso si ricavano analizzando il frutto.

Il grappolo dell'**uva da tavola** è generalmente poco serrato (spargolo), con il raspo che si mantiene verde e turgido, gli acini, di media o grande dimensione, sono bene attaccati al pedicello e spesso privi di semi (apireni). Gli acini sono ricchi di succo e spesso croccanti, con la buccia tendenzialmente sottile; alla vista l'acino è lucido e di colore brillante e all'assaggio è dolce (14-18% di zuccheri), spesso con gusto/aroma di moscato e poco astringente. Come le uve da vino, anche le uve da tavola sono ricche in polifenoli, importanti sostanze antiossidanti preziose contro l'invecchiamento cellulare. L'Italia produce circa 13-14 milioni di quintali di uva da tavola all'anno (oltre il 12% della produzione mondiale).

Le uve da tavola più coltivate in Italia sono le cultivar: Regina, Italia, Cardinal, Autumn Royal, California, Pizzuttello bianco, Apulia Rose, Sultanina bianca, Victoria, Uva Palieri, Uva Red Globe, Brugnera, Matilde, Sugraone, Crimson (figura 10) ecc. Il mercato predilige cultivar da tavola apirene e aromatiche, a bacche medio-grandi e soprattutto resistenti alla conservazione e al trasporto.

Le varietà di **uva da vino** sono numerosissime e presentano una variabilità difficilmente catalogabile. In generale il grappolo dell'uva da vino è serrato, con le forme più varie (cilindrico-compatto, lungo-cilindrico-alato con una o più ali ecc.). Gli acini sono più piccoli rispetto alle varietà da tavola, di solito sferoidali o poco allungati (ellittici). Il colore varia dal rosso scuro-nero (figura 11), al giallo paglierino con infinite sfumature di colore, a seconda della varietà/cultivar; spesso sono ricoperti di pruina, che protegge l'acino e ne riduce la brillantezza.



▲ Figura 9

La cultivar di uva da tavola più coltivata al mondo è Kyoho, che in Giappone è consumata sbucciata.



▲ Figura 10

Uva da tavola della cultivar Crimson.



▲ Figura 11

Uva da vino della cultivar Sangiovese.

Facciamo il punto

1. Quali sono i tre Paesi europei in cui si concentra la maggiore produzione di uva da vino, da tavola e uva passa?
2. Qual è la cultivar di uva più coltivata al mondo?
3. Come si distinguono i grappoli di uva da vino da quelli di uva da tavola?