

UVA MELATA



N° **REPERTORIO: 62**
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: **Vitaceae**

GENERE: **Vitis**

SPECIE: **Vinifera**

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:
Uva Melata

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
**Provincia di Ascoli Piceno:
Cossignano, Offida,
Castignano**

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

AREA DI DIFFUSIONE

Non si hanno tracce scritte da poter citare, ma antica presenza perché comunque testimoniata dalla diffusione, sporadica e promiscua, nei vigneti tradizionali, dagli anni '50 fino ad oggi, nell'areale viticolo ascolano. L'Uva Melata è un vitigno ad uva da mensa, raro ed in via di estinzione, presente in alcuni vecchi vigneti dell'area ascolana (Castignano, Offida, Cossignano, ecc.), ove un tempo sembra avesse una certa diffusione, ma di cui purtroppo non si trovano tracce bibliografiche della sua presenza nel territorio marchigiano, né nazionale. La ricerca ha interessato i vecchi bollettini ampelografici di fine '800 ed il dattiloscritto non pubblicato del prof. B. Bruni ampelografo marchigiano degli anni '60. Il prof. B. Bruni, nei suoi appunti dattiloscritti, riporta una serie di vitigni a quel tempo coltivati nelle Marche, ad uva da vino ed ad uva da tavola, classificati come varietà, sottovarietà, incroci, sinonimi, ecc...., senza mai citare l'Uva Melata.

Le viti sono comparse sulla terra prima dell'uomo, nel corso dei numerosi secoli di coltivazione si sono incrociate originando nuovi vitigni e poi nel corso dei tanti cicli di moltiplicazione si sono diffuse con il migrare dei popoli. Nei vari areali viticoli in cui i vitigni si sono diffusi, hanno avuto un diverso grado di adattamento e sono stati spesso identificati con nomi diversi (sinonimie) o conosciuti con nomi di altri vitigni, per similitudini morfologiche, ma non genetiche (omonimie). Anche per questo vitigno potrebbe trattarsi della stessa storia, pertanto si è tentata la via dell'indagine biomolecolare per cercare attraverso i *data - base* disponibili dei profili molecolari della vite, corrispondenze o vicinanze genetiche con altre varietà che potessero orientare la ricerca storica - bibliografica, anche sotto altro nome.

Le indagini sono state affidate al C.R.A. VIT di Conegliano V. - Laboratorio di analisi biomolecolare, che ha eseguito le analisi su materiale fornito dall'ASSAM e prelevato dalle

piante madri presenti nel vigneto del sig. Galosi Carlo di Castignano. Purtroppo anche questa via non ha dato esiti sperati, poiché il risultato delle analisi non ha consentito di trovare corrispondenze o vicinanze genetiche con altre varietà conosciute, il che farebbe supporre l'Uva Melata essere un vitigno geneticamente a se stante. Anche questa ipotesi non può essere affermata con assoluta certezza in quanto l'esplorazione del genoma della vite attraverso la tecnica della "mappatura per marcatori molecolari - microsattelliti", riguarda alcuni tratti del DNA ed inoltre i *data - base* dei profili molecolari dei vitigni caratterizzati per l'aspetto genetico, non sono completi e comunque non estesi alla moltitudine dei vitigni locali minori presenti in Italia nei vari areali. La storia dell'antica presenza dell'Uva Melata nel territorio di ritrovamento è testimoniata pertanto solo dalla narrazione degli agricoltori che l'hanno coltivata come il Sig. Silvestri Lino di anni 83 di Cossignano o che la coltivano ancora promiscua nel vigneto di uva da vino, come il sig. Galosi Carlo di Castignano.

Questi agricoltori narrano che l'Uva Melata era molto apprezzata perché molto zuccherina, polposa e succosa, non solo dall'uomo ma anche dalle api che visitavano i grappoli e facevano fuoriuscire abbondante il succo, come melata, da cui probabilmente deriva l'origine del nome locale. I grappoli di Uva Melata oltre che mangiati freschi venivano appesi in ambienti idonei per essere consumati dopo stagione, anche fino a natale, quando l'Uva subiva l'appassimento, si concentrava in zuccheri e si manteneva a lungo. C'è da aggiungere inoltre che l'Uva veniva utilizzata anche come uva da vino, in mescolanza con altre uve, nella vinificazione tradizionale del passato. Oggi, per quanto ci è dato di conoscere, l'Uva Melata sopravvive nel vigneto del sig. Galosi Carlo - C.da Crocefisso, n. 11 di Castignano, coltivata in tre esemplari, residui di un vecchio vigneto piantato alla fine degli anni '50, poi estirpato e ripiantato sullo stesso appezzamento negli anni '90, ove sono state salvate tre viti di Uva Melata. Le dimensioni e la vetustà dei ceppi di Uva Melata, promiscua nel nuovo vigneto ad uva da vino, dimostrano la loro antica età.

L'ASSAM agli inizi degli anni '90 aveva già provveduto a recuperare e conservare l'Uva Melata innestandola nel vigneto del germoplasma viticolo marchigiano a Carassai, ma i ceppi sono morti. Di recente si è provveduto ad un nuovo recupero e conservazione, prelevando materiale da innesto presso l'agricoltore custode Sig. Calosi Carlo di Castignano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Lembo di color verde scuro, opaco, vescicoloso e bolloso (depressioni presenti nella zona peziolare e diffusamente), involuto; araconideo a pagina inferiore e quasi glabro a pagina superiore. Denti a base larga e corti, convessi. Picciolo di media lunghezza, più corto della nervatura mediana, verde con screziature anticianiche.

DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA SINTETICA

GERMOGLIO

Apice: aperto a ventaglio, verde biancastro con orli leggermente carminati, cotonoso.

Giovane foglia (1-3): piegate, biancastra

Giovane foglia (4-6): pentalobata, bollosa, ramata

Asse: piegato

FOGLIA ADULTA

Medio grande, orbicolare, trilobata; seno peziolare a V con bordi leggermente sovrapposti o aperti; seni laterali inferiori assenti e superiori a V aperto o appena accennati, poco profondi.

GRAPPOLO

Grande, molto compatto di forma piramidale (min. 350 - max 1200 gr; pm.gr. 750g)

Acino: grande (g 3,76), rossastro/blu-nero o blu-violaceo, rotondo, non uniforme. Polpa: succosa, molle, incolore; dal sapore neutro, molto zuccherino, scarsamente acidulo.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

- Coltivazione tradizionale
- Fenologia: germogliamento, fioritura, invaiatura e maturazione in epoca media;
- Uva da mensa, utilizzata in passato anche in uvaggio con altre uve
- Uva dal tenore zuccherino elevato, bassa di acidità; idonea anche per la conservazione in fruttai e per essere consumata nel periodo natalizio.

