





Manuale di Viticoltura

# Il comparto dell'uva da tavola

Aspetti tecnici, produttivi e commerciali

Mario Colapietra



*Ai miei nipotini, Marco e Sofia.*



## INDICE

PRESENTAZIONE	
<i>di Mario Colapietra</i> .....	pag. 13
PREFAZIONE	
<i>di Mario Fregoni</i> .....	» 19
BIOGRAFIA DELL' AUTORE.....	» 21
CAPITOLO I	
Cenni sui caratteri botanici della vite.....	» 25
CAPITOLO II	
L'origine in Italia del tendone .....	» 42
CAPITOLO III	
La viticoltura da uva tavola nel Mondo, Europa e Italia.....	» 57
CAPITOLO IV	
Climatologia, scelta e preparazione del terreno.....	» 69
CAPITOLO V	
La viticoltura italiana ed europea prima e dopo il 1866 .....	» 95
CAPITOLO VI	
Preparazione del terreno per un nuovo impianto di vigneto .....	» 153
CAPITOLO VII	
Impianto del vigneto: squadratura, trapianto barbatelle, forme di allevamento, strutture di sostegno.....	» 191

CAPITOLO VIII	
Innesto e potatura di formazione delle viti .....	» 219
CAPITOLO IX	
Realizzazione degli impianti per la microirrigazione .....	» 231
CAPITOLO X	
Scelta varietale .....	» 255
CAPITOLO XI	
La fertilizzazione del vigneto .....	» 297
CAPITOLO XII	
Protezione del vigneto con plastiche e reti in polietilene.....	» 349
CAPITOLO XIII	
L'irrigazione del vigneto .....	» 415
CAPITOLO XIV	
Capitolo XIV - Tecniche colturali per i vigneti .....	» 457
CAPITOLO XV	
Miglioramento genetico .....	» 553
CAPITOLO XVI	
Meccanizzazione per i vigneti .....	» 563
CAPITOLO XVII	
La difesa fitosanitaria della vite.....	» 581
CAPITOLO XVIII	
Produzione biologica.....	» 627
CAPITOLO XIX	
Redditività e commercializzazione della produzione di uva da tavola .....	» 645



CAPITOLO XX

Qualità, conservazione, trasformazione e benefici

dell'uva da tavola..... » 697

CAPITOLO XXI

Produzione e competitività dell'uva da tavola nel Mondo ..... » 673

CAPITOLO XXII

Iniziative per far conoscere e valorizzare l'uva da tavola..... » 785



L'Autore ringrazia le Società:

Eiffel - Aniplast  
(Plastiche per produzioni vigneti)

Alzchem  
(Produttrice: Perlka<sup>®</sup>, Sitofex<sup>®</sup>, Kelpak<sup>®</sup>)

Tersan Puglia  
(Biovegetal ammendante)

Vivai Cooperativi Rauscedo  
(Portinnesti e barbatelle innestate)

Daymsa  
(Cytoplant<sup>®</sup> 400)

Berardi - Murciano  
(Prodotti per l'agricoltura e barbatelle)

per averlo incoraggiato e sostenuto finanziariamente  
per la stampa del Manuale di Viticoltura

Vito Poliseno e Rosanna Frisone  
titolari della Tipolitografia Grafica 080 di Modugno (BA)

e del loro collaboratore Cosimo Barbato  
che ha curato la composizione del trattato



PRESENTAZIONE  
*di Mario Colapietra*

Il manuale con una pregevole veste editoriale, tratta di tutti gli aspetti del comparto dell'uva da tavola: dall'ambiente di coltivazione, gestione del vigneto e consumo. Racchiude e suggella attraverso un faticoso ed oneroso impegno personale, capitoli arricchiti da numerose immagini sulle tecniche colturali, impiego di sostanze attive, metodi e mezzi tecnici impiegati per ottenere produzioni di qualità, risultati delle ricerche ottenuti dall'Autore. Si vedano ad esempio gli studi sulla coltura protetta, uso dei fitoregolatori, ruolo dell'azoto e degli altri nutrienti, irrigazione e sui fattori di controllo del ciclo di fruttificazione.

Alcuni capitoli si fanno raccomandare anche per l'attualità e completezza dell'informazione; fra questi, soprattutto quello relativo all'illustrazione delle nuove varietà di uva da tavola, in particolare quelle apirene, trattati con padronanza e con le finezze del mestiere. Nella lunga carriera, ha maturato anche una approfondita conoscenza diretta, dell'intera filiera agronomica, colturale, produttiva, qualitativa e mercantile dell'uva da tavola. Rilevante impegno per la pubblicazione dei risultati sperimentali sulle testate specializzate della Rivista di Frutticoltura di Bologna e dell'Informatore Agrario di Verona, curatore anche degli inserti annuali, nonché organizzatore del Congresso Nazionale ed Internazionale sull'Uva da Tavola e della Scuola di Specializzazione per i produttori di uva da tavola.

Di seguito si riportano brevemente gli argomenti trattati nei capitoli.

*Introduzione* - La viticoltura si occupa della coltivazione della vite, dalla scelta del luogo pedo-climatico dove preparare il terreno per impiantare le barbatelle del nuovo vigneto, alla realizzazione della struttura, della forma di allevamento, dell'impiego delle sostanze e delle tecniche ecocompatibili da adottare, per ottenere uva con caratteristiche eccellenti e fino alla raccolta, confezionamento e commercializzazione. Esse devono essere finalizzate per ottenere: grappoli esteticamente perfetti privi di macchie e abrasioni di diversa origine; grappoli e bacche uniformi e ben sviluppati; presentare intensità e uniformità della colorazione; croccantezza della bacca, della polpa, dolcezza, tenacità della buccia.

Il contenuto deve corrispondere alle caratteristiche varietale, gli zuccheri superiori a 13 gradi, perché fino a questo valore non accumulano aromi importanti e caratterizzanti della varietà. Inoltre per assumere sapore e aroma gradevole, le uve devono possedere gli zuccheri, minerali, acidi e proteine nella polpa; aromi, antociani, tannini e enzimi nella buccia. Mancanza di residui di diversa origine.



Moderno impianto di uva da tavola di qualità con uva senza semi.

*Statistiche* - L' Italia è ancora leader mondiale per la produzione di qualità dell' uva da tavola. Le statistiche riportano alcuni paesi esteri, tra cui Cina, Turchia e Iran, ecc. con produzioni più elevate ma con caratteristiche spesso, non idonee per la commercializzazione sugli esigenti mercati europei, degli Stati Uniti, Canada, Arabia Saudita, ecc. Gran parte della produzione è utilizzata in cucina per la preparazione di pasti tipici del posto e per l' essiccazione. Non così si può dire per India, Cile, Perù, Sudafrica, Brasile ecc., che esportano in Europa (per fortuna quando non è presente la produzione italiana) rilevanti quantitativi di uva di qualità, per lo più senza semi derivante da impianti realizzati recentemente. Gli ultimi dati Istat disponibili riportano la superficie italiana utilizzata per la coltivazione dell' uva da tavola di 47.416 ettari. Le regioni con le maggiori superficie (ha) sono: la Puglia (24.455) e la Sicilia (18.681). Nelle altre regioni (Sardegna, Lazio, Abruzzo, Calabria, ecc.) la coltivazione interessa 3.589 ha. L' uva da tavola rappresenta per le regioni meridionali italiane della Puglia, Sicilia, Sardegna, Lazio, la costa ionica della Basilicata, un settore strategico per l' economia di queste aree. Quasi tutta la produzione nazionale è prodotta in queste regioni e raggiunge quasi 40 Paesi esteri sparsi in tutto il mondo.

*Climatologia* - In Italia, il clima in cui si effettua la coltivazione dell' uva da tavola è quello tipico dell' ambiente caldo-arido, caratterizzato da un periodo invernale con poca piovosità (250 mm pari a circa il 50% del totale della pioggia) e da scarse precipitazioni nel periodo primaverile - estivo. Il mese più caldo è luglio con oltre 25 °C di media; valori più bassi si riscontrano in giugno ed agosto. Importante per il normale svolgimento del ciclo vegetativo è la coltivazione in ambienti con uniformità termica durante la primavera. Sbalzi di temperatura ed eventuali ritorni di freddo, possono provocare danni alla vegetazione e frenare l' attività della pianta, ritardando il normale svolgimento delle fasi fenologiche. Nelle zone ove la coltivazione dell' uva da tavola

è finalizzata ad ottenere la massima precocità, determinanti sono le primavere con minime escursioni termiche, favorevoli per la precocità di maturazione. Considerato che in primavera-estate la vite svolge la maggior parte dell'attività vegeto-produttiva, di formazione e maturazione del frutto, altrettanto importante è la quantità di acqua ottenuta con la pioggia o in mancanza con gli interventi irrigui.

*Dove fare i nuovi impianti* - La scelta e preparazione del terreno per i nuovi impianti, deve essere accurata e finalizzata al tipo di produzione che si vuole ottenere. I terreni collocati in prossimità delle coste marittime, sono preferibili per ottenere produzioni anticipate, che con l'utilizzazione di varietà geneticamente precoci e mediamente produttive, copertura dei vigneti con films plastici con componenti idonei per ottenere la massima precocità, ed impiego di prodotti e tecniche, consentono di ottenere anticipo di maturazione dell'uva rispetto ad altre soluzioni tecniche. I vigneti situati in prossimità del mare, sfruttano anche il clima favorevole caratterizzato da temperature miti che consentono di svolgere senza interruzioni le fasi fenologiche. Per ottenere produzioni migliori contribuisce l'azione mitigatrice del mare e il "dolce" soffiare della brezza marina. Se il viticoltore intende utilizzare varietà a maturazione con epoca media o tardiva dovrà optare per terreni situati a circa 20 - 30 km verso l'entroterra, varietà molto produttive e in questo caso impiego di tecniche e prodotti per ritardare la maturazione.

*Terreni ottenuti dalla frantumazione della roccia calcarea* - Avendo a disposizione potenti mezzi meccanici capaci di dissolvere gli strati di roccia calcarea, è possibile procedere alla rottura e frantumazione del suolo incolto. Con queste operazioni sono realizzati terreni con elevata componente di scheletro, idonei per realizzare vigneti per ottenere produzioni di uva di elevata qualità. Con enormi costi si conquistano nuovi terreni definiti agronomicamente "assurdi".

*Vivaismo* - Ampia trattazione è dedicata all'attività del vivaismo italiano e alla comparsa nel 1866, in una località vicino a Londra, delle prime manifestazioni e danni degli attacchi dell'afide *Phylloxera vastatrix* sull'apparato radicale della vite, provocando la morte dei vigneti. Gran parte della viticoltura europea fu distrutta, perché inizialmente non si riuscì a contrastare l'avanzare delle infezioni, anche con l'impiego di insetticidi iniettati nel terreno (luogo di sviluppo dell'afide). Per fortuna nacque l'idea di realizzare piante innestate, costituite dalla parte radicale con viti americane resistenti alla fillossera innestate con marze delle varietà europee. Fu il primo esempio di lotta biologica. Da questo momento tutti i vigneti europei furono ricostruiti con barbatelle di origine americane, prodotte da aziende specializzate.

*Nuovo vigneto* - Prima di realizzare un nuovo impianto è opportuno effettuare l'analisi nematologica per verificare la presenza del nematodo *Xiphinema index*, responsabile della trasmissione del virus dell'*Arricciamento della vite (GFLV)* e quanto attuare per prevenire le infezioni. Inoltre è opportuno la sistemazione del terreno con il drenaggio, l'analisi fisico-chimica del terreno e della qualità dell'acqua per l'irrigazione, correzione dei terreni. La realizzazione di un nuovo vigneto inizia con gli

scavi per l'interramento della condotta irrigua per la microirrigazione; la squadratura del terreno; la scelta dei materiali di sostegno; l'analisi dei costi e la realizzazione della struttura del vigneto a tendone a doppio impalco; posizionamento delle barbatelle americane (da effettuare l'innesto nel vigneto) o in alternativa quelle innestate con le varietà senza semi richieste dal mercato. Inoltre la disposizione delle ali adacquatrici con i gocciolatori di diversa portata; la realizzazione di pozzi artesiani o altro approvvigionamento; disposizione di filtri, fertirrigatori, programmatore per la gestione automatica dell'irrigazione.

*Scelta delle varietà* - Argomento attuale e di notevole interesse per i viticoltori è l'individuazione della varietà da coltivare. E' la decisione più difficile da prendere quando si deve realizzare un nuovo vigneto, perché gran parte dei possibili ricavi dipenderà dalla varietà coltivata. Scelta sempre più difficile anche per le nuove proposte, che annualmente vengono presentate ai viticoltori dalle multinazionali, che operano con il miglioramento genetico della vite per la creazione di nuove varietà. Con il rischio che dopo pochi anni la varietà non è più accettata dal mercato, perché preferisce altre ritenute al momento migliore e bisognerà produrre con una nuova varietà con il reinnesto.



Bacche senza semi della varietà Allison

Le nuove varietà sono caratterizzate da apirenia; rilevante sviluppo dei grappoli e delle bacche; spesso non necessitano di diradamento delle bacche (pratica onerosa, ma necessaria per soddisfare le richieste del mercato). Per coltivare le nuove varietà brevettate è richiesto il pagamento di somme per acquistare le piante o le marze, per



l'autorizzazione a coltivare la varietà, assoggettarsi alle condizioni imposte per la commercializzazione.



Tra le varietà autoctone abbiamo ancora in coltivazione la cv “Pizzutello Bianco” gradito dai consumatori del nord Italia.

Resistenze dei produttori per le royalty richieste dalle società, considerate onerose e limitative della libertà di coltivazione. Si vorrebbe pagare una sola volta le somme richieste e senza vincoli successivi. Ampia trattazione è dedicata alla descrizione delle caratteristiche varietali.

*Irrigazione* - Tra i sistemi di irrigazione è trattata la subirrigazione. Con opportuni accorgimento per evitare l’otturazione degli erogatori da parte delle radici, funziona perfettamente oltre a consentire un risparmio di acqua agevola l’assorbimento dei fertilizzanti distribuiti in prossimità dell’apparato radicale.

*Fertilizzazione* - Altro argomento trattato diffusamente con la descrizione dei macro e microelementi; dei contenuti degli elementi nutritivi nei concimi e degli effetti sulla vite durante le fasi vegetative; la concimazione organica con emoderivati, con letame e nell’ambito dell’economia circolare l’impiego di fertilizzanti - ammendanti ottenuti dagli scarti organici della raccolta differenziata delle città.

*Protezione dei vigneti con plastica e reti* - Dopo aver descritto le modalità di produzione industriale di plastiche e reti per la protezione dei vigneti, sono riportate le modalità e scopi delle protezioni, in particolare gli effetti sull’anticipazione o il ritardo della maturazione dell’uva.



Vigneti di uva da tavola coperti con reti e teli di plastica a protezione della produzione.

*Tecniche colturali* - Vengono trattati i principali fitoregolatori impiegati per migliorare la qualità dell’uva da tavola, tra questi le auxine, citochinine, gibberelline e i danni se non utilizzate correttamente, biostimolanti tra cui il “ Forchlorfenuron” sostanza attiva del prodotto commerciale Sitofex® l’unico autorizzato dal Ministero della Salute. Prodotti per anticipare il forzato risveglio vegetativo e i risultati di prove sperimentali. Altre tecniche trattate: incisione e reinnesto; utilizzazione delle foglie di vite per uso alimentare; diradamento grappoli e bacche; costi colturali per l’esecuzione delle operazioni ai vigneti, potatura verde e secca. Meccanizzazione per la raccolta agevolata dell’uva.

*Difesa fitosanitaria* - Descrizione delle principali malattie, degli insetti e virus; modalità di attuazione della difesa integrata o con il metodo biologico; sostanze attive contenute nei formulati commerciali; disciplinari delle regioni produttrici di uva da tavola per la difesa fitosanitaria.

Gli altri capitoli trattano della redditività della coltura; qualità dell’uva; imballaggi; conservazione in ambienti climatizzati; commercializzazione; trasformazione per uva secca; altre utilizzazioni diverse dal consumo fresco, benefici sulla salute; produzione e competitività nel mondo, Indicazione Geografica Protetta della Puglia e Sicilia.

Altre iniziative con la finalità di far conoscere e valorizzare l’uva da tavola: Congresso Nazionale ed Internazionale; Scuola di Specializzazione per i Produttori di Uva da Tavola; concorso “Tra i ricordi di papà viticoltore scegli una foto e commentala”.

PREFAZIONE  
*Prof. Mario Fregoni<sup>1</sup>*

Redigere la prefazione al Manuale di Viticoltura - Comparto dell'uva da tavola: aspetti tecnici, produttivi e commerciali del dott. Mario Colapietra, è stato un onore inaspettato, perchè ha dedicato la sua vita alla ricerca e alla divulgazione della coltivazione delle uve per il consumo diretto.



Grappoli della varietà Centennial Seedless.

La coltivazione dell'uva da tavola è molto antica, precedente a quella delle uve da vino, che il russo Negrul ha classificato nella *Proles orientalis*, varietà a grappoli e ad acini grossi provenienti dall'oriente e apprezzate dal commercio delle uve da tavola. Addirittura un tempo erano coltivate in serra anche nei Paesi del nord Europa per produrre "uve da apparato", cioè da ornamento della tavola. Durante la seconda guerra mondiale l'uva da tavola più estesa era l'Isabella o uva americana o uva fragola, mentre successivamente ritornò la tradizionale coltivazione delle uve con vinaccioli e alcune senza semi (apirene), delle quali ogni provincia conserva diversi esemplari (Verdea, Besganoi ed altre). Partendo dalla Thompson seedless, selezione californiana

---

<sup>1</sup> Presidente onorario dell'O.I.V. (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino di Parigi).

Già professore ordinario di viticoltura all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e presidente dell'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin Parigi (O.I.V. ).

Autore di oltre 300 pubblicazioni tecniche - scientifiche e numerosi libri tra cui le pregevoli edizioni di "Viticoltura di Qualità" testo di riferimento per gli studiosi e tecnici che operano nel comparto viticolo.

della Sultanina, l'ampelografia delle uve da tavola mondiale mutò verso le uve apirene, con l'introduzione dell'ormone di crescita delle bacche detta gibberellina.

Le uve da tavola hanno sempre conservato una loro identità separata, salvo alcuni casi a duplice attitudine, ormai scomparse o presenti in pochi esemplari. Hanno anche un loro elenco separato nel registro europeo e nazionale delle varietà e non possono essere vinificate. Si distaccano dalle cultivar da vino, che appartengono alla *Proles occidentalis*, a grappoli ed acini piccoli, ossia con un rapporto buccia/polpa elevato, che nelle uve da tavola è molto basso, donde la loro scarsa attitudine alla vinificazione.

Anche la genetica delle uve da tavola ha molte meno remore e pertanto ha potuto applicare l'ibridazione (di scarsi risultati nelle uve da vino), che ha consentito di selezionare la varietà più coltivata al mondo. Secondo l'O.I.V. vale a dire la giapponese Koshu, ibrido di *Vitis Vinifera* x *Vitis Davidii*. Interessante è anche l'ibrido Kyoto, fra *Vitis vinifera* x *Vitis labrusca*. Innumerevoli sono altresì gli incroci intraspecifici delle uve da tavola, che sono stati introdotti nella coltura rapidamente, in quanto la legislazione europea è più snella per le uve da tavola. Il primato di superficie mondiale non è più italiano ma della Cina.

Tra le uve da tavola e quelle da vino, le tecniche di coltivazione sono andate sempre più diversificandosi, come nel caso delle forme di allevamento (tendone o forme espanse a potatura lunga per le uve da tavola, a spalliera bassa per quelle da vino), dell'irrigazione (a volumi elevati nelle uve da tavola, con il divieto di forzatura per le varietà da vino), della nutrizione in particolare azotata (alta nelle uve da tavola, bassa nelle uve da vino), della raccolta (manuale per le uve da tavola, spesso meccanica nelle uve da vino), dell'uso degli ormoni, come la gibberellina e gli attivatori della dormienza nelle uve da tavola ed assenti o quasi nelle varietà da vino, delle produzioni per ceppo e per ettaro (alte nelle uve da tavola, generalmente basse in quelle da vino), delle densità di piantagione basse nelle uve da tavola, elevate nei vitigni da vino. Persino il clima è differente: da temperato caldo e siccitoso nelle uve da tavola, piuttosto temperato e una volta piovoso nelle uve da vino, delle latitudini elevate, sia nell'emisfero nord che in quello sud.

I cambiamenti climatici con scarsità di acqua, limiteranno l'impiego dei volumi irrigui e ridurranno la superficie fogliare delle piante, al fine di risparmiare acqua nella traspirazione. La *Vitis vinifera* franca di piede, ancora la regina nelle uve da tavola del mondo, potrebbe un giorno ritornare franca di piede in quanto ha la massima resistenza agli stress idrici e termici, nonché al calcare, alla salinità, al pH alcalino, ecc., ma sensibile alla fillossera, che tuttavia non sopporta l'asfissia dell'acqua irrigua.

Conoscendo il dott. Mario Colapietra da molti anni ed apprezzando la sua passione e competenza, uniche in questo settore, sono convinto che questa sua fatica sarà accolta con favore. Auguro che il manuale possa trovare ampia diffusione e contribuire alla formazione e all'aggiornamento tecnico professionale degli agronomi, periti agrari, agrotecnici, operatori del comparto dell'uva da tavola. Contribuirà alla preparazione degli studenti delle Facoltà di Agrarie e degli Istituti Tecnici Agrari ed Agrotecnici.

## BIOGRAFIA DELL'AUTORE

Il Dott. Mario Colapietra è nato a San Severo (FG) il 29 agosto 1949. Ha conseguito la laurea in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi Aldo Moro di Bari. A seguito del concorso nazionale, nel 1979 è stato nominato sperimentatore ed assegnato all'Istituto Sperimentale per la Viticoltura - Sezione di Bari, dal giugno 1988 "Primo ricercatore". Ha conseguito l'idoneità al concorso a direttore per la Sezione di Tecniche Colturali dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano Veneto (TV).



Visita tecnica a un vigneto di Sugraone Seedless.



Presentazione del Congresso Nazionale sull'Uva da Tavola.

### Progetti

- È stato responsabile dell'unità operativa dell'Abruzzo, Molise, Basilicata e Calabria del progetto finalizzato "Miglioramento qualitativo della viticoltura, sub-progetto selezione clonale".
- Responsabile delle unità operative meccanizzazione, nutrizione idrica e minerale del progetto finalizzato: "Miglioramento qualitativo della produzione dell'uva da tavola del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali".
- Responsabile scientifico dell'attività del CRA - Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura del Progetto Operativo Nazionale (P.O.N.) - Ricerca e competitività, 2007-2013.  
"Miglioramento della sostenibilità ed efficienza dell'attività viticola sviluppando sistemi di produzione e trasformazione di foglie di vite da destinarsi all'alimentazione umana".
- Responsabile scientifico dell'attività del CRA - Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura per il Progetto Operativo Nazionale (P.O.N.) "Proinno-bit Uva da tavola".
- Responsabile scientifico dei sottoprogetti vitivinicoli "Caratterizzazione delle produzioni tipiche e verifica della base ampelografica" del Ministero delle Risorse Agricole e Forestali.

- Ha coordinato dal 1979 sino al 2000 in collaborazione con l'ERSAM il "Progetto per il miglioramento della viticoltura molisana per uva da vino" con attività di ricerca e di divulgazione dei risultati ottenuti. Inoltre ha realizzato un vigneto sperimentale con numerose varietà per uva da tavola, per la diffusione della in vigneti presso la costa adriatica molisana. Organizzazione di convegni.
- Dal 1995 ha collaborato con l'ERSAT di Cagliari per la realizzazione di vigneti allevati a tendone con le varietà più richieste dei mercati, con la finalità di diffondere le coltivazioni e ottenere produzioni sufficienti per il fabbisogno regionale. Ha organizzato diverse convegni regionali per illustrare i risultati dell'attività svolta e delle ricerche, inseriti nel libro "La coltivazione dell'uva da tavola in ambiente mediterraneo".

### **Docenze**

A svolto numerose docenze presso i C.I.F.D.A. di Metaponto (MT) e di Eboli (SA). Seminari per l'attività preparatoria di autoformazione dei Divulgatori agricoli (Reg. CEE 2052/1988).

- Responsabile dei corsi post universitari di specializzazione in viticoltura del Centro Ricerca e Divulgazione di Turi "Reg. CEE 2052/88. - Obiettivo 1.
- Seminari sulla coltura dell'uva da tavola alla Scuola di Specializzazione in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Torino.
- Negli anni accademici 1993-94, 1994-95 e 1995-96 presso L'Università degli Studi del Molise, corsi integrativi di viticoltura afferenti a Enologia e Arboricoltura.
- Nell'anno accademico 2002-2003, presso l'Università degli Studi di Teramo - Facoltà di Agraria - Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, l'insegnamento di "Morfologia e Fisiologia della vite".
- Dal 2003 al 2009 all'Università degli Studi di Teramo - Facoltà di Agraria - Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, l'insegnamento ufficiale di Viticoltura I.

### **Partecipazioni**

Componente: del Comitato regionale ricerca e sperimentazione in agricoltura della regione Puglia; Gruppo Nazionale di Coordinamento per lo Studio dell'Irrigazione (GRU.S.I.) del C.N.R. presieduto dal prof. Luigi Cavazza dell'Università degli Studi di Bologna. Dal 1987 Socio ordinario della Società Orticola Italiana, componente del comitato della tecnica viticola ed enologica della rivista "Vigne e Vini" Edagricole di Bologna.

### **Pubblicazioni e libri**

Autore di oltre 220 pubblicazioni riguardanti i settori di ricerche su: irrigazione della vite, fertilizzazioni, tecniche per lo spostamento dell'epoca di raccolta dell'uva da tavola, impiantistica, miglioramento genetico di alcune varietà ad uva da tavola, innovazioni tecnologiche in viticoltura, ricerche sull'adattamento di nuove varietà di uva da tavola con semi e apirene alle condizioni pedo-climatiche dell'Italia meridionale.

Dal 1996 ha coordinato il "Supplemento Uva da tavola" pubblicato annualmente dall'Informatore Agrario e della rivista Terra e Vita. Autore dei libri: "Le uve da tavola" - Ministero dell'Agricoltura e Foreste; "L'Uva da Tavola: la coltura, il mercato, il

consumo” edito dal Il Sole 24 Ore - Edagricole; L’Offerta pugliese di uva da tavola“; La coltivazione dell’uva da tavola in ambiente mediterraneo.- AGRIS - Cagliari  
“L’Uva da Tavola di Rutigliano: tra passato e presente. Comune di Rutigliano

### **Eventi**

- Dal 1997 organizza e presiede il Congresso Nazionale sull’Uva da tavola, dal 2001 è in svolgimento anche l’edizione internazionale.
- Direttore della Scuola di Specializzazione in Viticoltura per i produttori di uva da tavola.

### **Riconoscimenti**

- Accademico ordinario dell’Accademia Italiana della Vite e del Vino di Siena. Dal 1995 direttore responsabile e redattore della rivista NOTAE AIVV dell’Accademia.
- Dal 1990 “Benemerito della viticoltura italiana” - Gran Medaglia d’Argento Can grande dell’Ente Fiera di Verona - Vinitaly: “Per aver recato un determinante contributo allo sviluppo della viticoltura e alla valorizzazione dell’enologia italiana”.
- Premio “Di... Vino” - Associazione Culturale Intorno al Vino - Daunia Enoica - San Severo (Foggia)
- Nel 2005 “Palmares du Jury des prix O.I.V. (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino - Parigi) al trattato di Mario Colapietra «L’uva da tavola: La coltura, il mercato, il consumo»”. Edito da Il Sole 24 Ore - Edagricole.

