

Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte – Melo

Guida ai caratteri vegetativi e pomologici

Caratteri rilevati annualmente sulle piante in collezione a partire dal 4° anno di impianto:

Vigoria

Dal quarto anno d'innesto e per tre anni successivi sono state effettuate le misurazioni di: area della sezione del tronco a 20 cm da terra, lunghezza dei rami, altezza totale delle piante. Le accessioni sono state in seguito suddivise in 5 classi di vigoria: scarsa, medio-scarsa, media, medio-elevata ed elevata (tabella 1).

Portamento

La classificazione è basata sull'angolo di inserzione delle branche sul tronco (da eretto < 50° a procombente con branche incurvate) (tabella 2).

Habitus vegeto-produttivo

Si è fatto riferimento ai tipi proposti da Lespinasse (Buscaroli, Sansavini, 1991).

Epoca di fioritura

Si sono considerati: inizio fioritura (5% di fiori aperti), piena fioritura (> 50% di fiori aperti) e fine fioritura (inizio caduta petali) (tabella 3).

Entità di fioritura

E' stata stabilita con punteggio da 1 (assenza fiori) a 5 (elevata presenza di fiori).

Epoca di raccolta

Trattandosi di entità in osservazione i cui caratteri fenologici devono essere definiti, la raccolta è stata effettuata nei periodi tradizionali del luogo di origine delle accessioni, basandosi soprattutto su colore di fondo e consistenza dei frutti, riservandosi in sede di analisi la possibilità di verificare la correttezza del periodo.

La classificazione delle accessioni per ciò che concerne fioritura e maturazione è stata effettuata seguendo la metodologia proposta da Sansavini et al. (1986) opportunamente modificata e assumendo "Golden Delicious" come cultivar di riferimento (tabella 4).

Pezzatura

Sono stati misurati, su campioni significativi di frutti (20-30 per accessione), diametro equatoriale massimo e diametro polare. Per definire la pezzatura ci si è attenuti a quanto proposto da Bergamini, Faedi (1983) (Tabella 5).

Forma, simmetria e profili

Si è fatto riferimento ai tipi proposti da Sansavini et al. (1986); per la forma la suddivisione nelle classi è stata effettuata in base al profilo longitudinale e trasversale dei frutti (Figura 1); è stata inoltre classificata la lunghezza dei peduncoli (Figura 2).

Colore e sovraccolore

Sono stati valutati utilizzando il colorimetro Minolta CR 100. Le misure sono state rilevate come "Hunter color coordinates", L* (brillantezza, a* (rosso-blu), b* (giallo-verde).

Durezza della polpa (valore medio alla raccolta)

È stata determinata per 4 anni su campioni di 10 frutti per accessione con penetrometro tipo Effegi, puntale da 11 mm.

Succo

Sono stati centrifugati 10 frutti; sul succo ottenuto, dopo opportuna decantazione, sono stati determinati:

- pH con pHmetro Orion,
- acidità titolabile (meq/l) con titolare automatico, che neutralizza a pH 7 con NaOH 0,1 N 5 ml di succo diluiti in acqua deionizzata,
- sui singoli frutti sono stati rilevati i solidi solubili (°Brix), con rifrattometro a cannocchiale.

Sebbene le accessioni siano state descritte ricorrendo ai classici parametri morfologici e chimico-analitici, si ritiene necessario, in una seconda fase, se i mezzi finanziari lo consentiranno, approfondire le ricerche all'interno del pool genetico a disposizione mediante tecniche di laboratorio per la caratterizzazione biochimica dei genotipi a fini tassonomici.

Tabella 1 - Classificazione delle accessioni in base alla vigoria


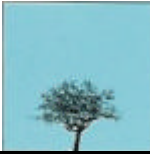







				
SCARSA	MEDIO-SCARSA	MEDIA	MEDIO-ELEVATA	ELEVATA
Bella Elisabetta Blet Cafasse Cantin Ferminel Furnas Long I Piatlin Pum del Babi Regine Riccarda Rosarino	Aosta Grigia di Torriana Liscio di Cumiana Marcun Mustlot Renetta Grigia Rus Magiur Rus Tumasin	Agosto Bella di Barge Bianchi Bouchard Calvilla Bianca Calvilla Rossa Cantagalli Carbone Carla Champagne Contessa D'la Martina Edoardo VII Galubria Garula Gian d'André Grigio Dolce Lusot Magnana Mela Magnetti Ravè Ravè Germanic Renetta Rossa Rosso Jahier Rus American Rus d'la Cavalota Rusin Bleu S.Sebastian San Gervasio Sconosciuta Benech Susin Turbul Verde di Cantalupa Verdeis Verdun	Baussan Bessé Ciodu Gamba Fina Piatta Giaun Grenoble Gris Canavoieit Losa di Giaveno Lusin Pasarot Porta René Inverso Rossi Sapis Soelie	Azzurra Tron Bianc Brusc Buras Carpendu Rusnent Ciunet Clot Cossa Cumba Dominici Gamba Fina Lunga Grassi Vino Cotto Grigio Composta Losa Matan Mela Cono Pron Rossa X Rosso del Povero Runsé Savoia

Tabella 2 - Classificazione delle accessioni in base al portamento

			
ERETTO	ASSURGENTE	APERTO	PROCOMBENTE
<p>Baissan Bouchard Carbone Cumba Porta</p>	<p>Aosta Bella di Barge Bianc Brusc Carpendu Rusnent Clot Dominici Edoardo VII Grassi Vino Cotto Grigio composta Grigio Dolce Losa Lusot Magnana Mela cono Mustlot Pron Rossa X Rossi Rus d'la Cavalota Savoia Soelie Verde di Cantalupa</p>	<p>Agosto Azzurra Tron Bella Elisabetta Bessé Bianchi Blet Buras Cafasse Calvilla Bianca Calvilla Rossa Cantagalli Cantin Carla Champagne Ciodu Ciunet Contessa Cossa D'la Martina Ferminel Furnas Galubria Gamba Fina Lunga Gamba Fina Piatta Garula Gian d'André Giaun Grenoble Grigia di Torriana Gris Canavoëit Liscio di Cumiana Long I Losa di Giaveno Lusin Marcun Matan Mela Magnetti Pasarot Piatlin Pum del Babi Ravè Ravè Germanic Regine Renetta Grigia</p>	<p>René Inverso Rusin Bleu Susin</p>

(segue)

(segue tabella 2 - classificazione delle accessioni in base al portamento)

		Renetta Rossa Riccarda Rosarino Rosso del Povero Rosso Jahier Runsé Rus American Rus Magiur Rus Tumasin S. Sebastian San Gervasio Sapis Sconosciuta Benech Turbul Verdeis Verdun	
--	--	---	--

Tabella 3 - Epoca di fioritura

aprile			maggio	
II settimana	III settimana	IV settimana	I settimana	II settimana
PRECOCE	MEDIO-PRECOCE	MEDIA	MEDIO-TARDIVA	TARDIVA
Agosto	Azzurra Tron	Bessé	Carbone	Aosta
Bella di Barge	Baussan	Galubria	Ciunet	Furnas
Bianc Brusco	Bella Elisabetta	Gamba Fina Piatta	Clot	René Inverso
Bianchi	Blet	Golden Delicious	Edoardo VII	
Bouchard	Cafasse	Grigio Dolce	Gian d'André	
Buras	Calvilla Bianca	Long I	Grassi Vino Cotto	
Cantin	Calvilla Rossa	Marcun	Rossi	
Carla	Cantagalli	Matan	Rosso del Povero	
Ciodu	Carpendu Rusnent	Porta		
Contessa	Champagne	Ravè		
Cumba	Cossa	Rosso Jahier		
Garula	D'la Martina	Rus Magiur		
Giaun	Dominaci	Turbul		
Grenoble	Ferminel	Verde di Cantalupa		
Grigia di Torriana	Gamba Fina Lunga	Verdun		
Grigio Composta	Liscio di Cumiana			
Gris Canavoieit	Losa			
Lusin	Losa di Giaveno			
Magnana	Lusot			
Mela Cono	Piatlin			
Mela Magnetti	Pum del Babi			
Mustlot	Regine			
Pasarot	Renetta Grigia			
Pron	Renetta Rossa			
Ravè Germanic	Rosarino			
Riccarda	Rus American			
Rossa X	San Gervasio			
Runsé	Savoia			
Rus d'la Cavalota	Sconosciuta Benech			
Rus Tumasin	Soelie			
Rusin Bleu	Susin			
S. Sebastian				
Sapis				
Verdeis				

Tabella 4 - Epoca di maturazione dei frutti

agosto	settembre		ottobre	
III decade	I-II decade	III decade	I-II decade	III decade
PRECOCE	MEDIO-PRECOCE	MEDIA	MEDIO-TARDIVA	TARDIVA
Agosto Bianchi René Inverso Riccarda Rus American San Gervasio Sconosciuta Benech	Azzurra Tron Baussan Bessé Buras Calvilla Rossa Cantagalli Cantin Carbone Carla Carpendu Rusnent Champagne Contessa Cossa D'la Martina Furnas Galubria Gamba Fina Lunga Giaun Liscio di Cumiana Long I Matan Mela Magnetti Pasarot Ravè Germanic Regine Renetta Rossa Rossa X Rossi Rosso Jahier Rusin Bleu S. Sebastian Sapis Savoia Soelie Verdeis Verdun	Bella Elisabetta Blet Cafasse Calvilla Bianca Ciunet Clot Edoardo VII Ferminel Golden Delicious Grigio Dolce Gris Canavoelit Marcun Pron Pum del Babi Ravè Renetta Grigia Rus Magiur Turbul	Aosta Bella di Barge Bianc Brusc Bouchard Ciodu Cumba Dominici Gamba Fina Piatta Garula Grassi Vino Cotto Grigia di Torriana Grigio Composta Losa Losa di Giaveno Lusin Lusot Mela Cono Piatlin Porta Rosarino Rus d'la Cavalota Susin Verde di Cantalupa	Gian d'André Grenoble Magnana Mustlot Rosso del Povero Runsé Rus Tumasin

Tabella 5 - Classificazione delle accessioni in base al peso dei frutti

Piccolo	Medio piccolo	Medio	Medio grosso	Grosso	Molto grosso
<110 g	111-140 g	141-165 g	166-180 g	181-210 g	>211 g
Bianc Brusc Blet Bouchard Cafasse Gian d'André Grassi Vino Cotto Grenoble Gris Canavoieit Liscio di Cumiana Losa Mustlot Pasarot Pron Rosarino Rosso iahier Sconosciuta Benech Soelie Susin	Bessé Carbone Carla Ciodu Gamba Fina Lunga Gamba Fina Piatta Garula Grigio Dolce Lusin Lusot Piatlin Pum del Babi Rossi Rosso del Povero Rus d'la Cavalota Rus Tumasin Turbul	Bella Elisabetta Buras Cantin Carpendu Rusnent Champagne D'la Martina EdoardoVII Ferminel Grigia di Torriana Grigio Composta Magnano Marcun Runsé S. Sebastian	Agosto Calvilla Bianca Calvilla Rossa Clot Losa di Giaveno Matan Porta Riccarda San Gervasio Sapis	Bella di Barge Contessa Cossa Cumba Dominici Furnas Galubria Long I Mela Cono Regine Rus American Rus Magiur Rusin Bleu Verde di Cantalupa Verdeis Verdun	Aosta Azzurra Tron Baussan Bianchi Cantagalli Ciunet Giaun Mela Magnetti Ravè Ravè Germanic René Inverso Renetta Grigia Renetta Rossa Rossa X Savoia

Figura 1 - Principali profili e sezioni dei frutti

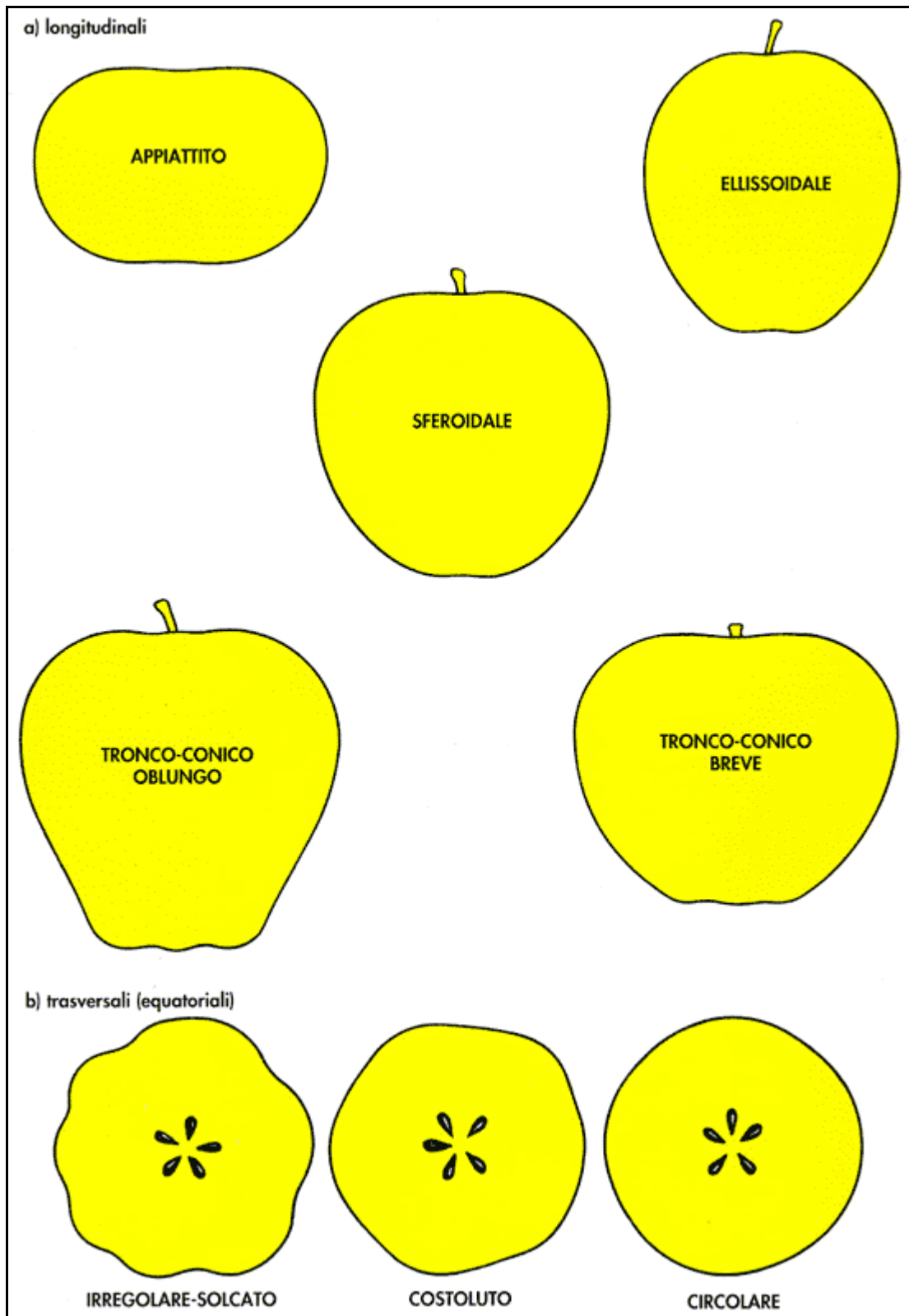


Figura 2 - Sezione longitudinale e classificazione dei peduncoli

