Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

Crimson Seedless

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Nome: Crimson Seedless RS.

Codice: 597

Sinonimi ufficiali:

Data di ammissione: 27/03/2009, decreto pubblicato sulla G.U. 146 del 26/06/2009

2. INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: - Estratto dalla domanda di iscrizione della varietà al Registro Nazionale presso il MIPAAF

2.1. Descrizione Ampelografica

Le prove colturali sono state condotte in due vigneti della provincia di Bari, negli agri dei comuni di Casamassima e di Corato, nel triennio 2004-2007.

Germoglio da 10 a 20 cm di lunghezza

001 - Forma dell'estremità - 7) aperta

002 - Distribuzione della pigmentazione antocianica dell'estremità - 2) al margine

003 - Intensità della pigmentazione antocianica dell'estremità - 5) media

004 - Densità dei peli striscianti dell'estremità - 7) forte

005 - Densità dei peli dritti dell'estremità - 7) forte

Germoglio alla fioritura

006 - Portamento - 1-3) eretto-semieretto

007 - Colore della faccia dorsale degli internodi - 2) verde striato di rosso

008 - Colore della faccia ventrale degli internodi - 1) verde

009 - Colore della faccia dorsale dei nodi - 2) verde striato di rosso

010 - Colore della faccia ventrale dei nodi - 2) verde striato di rosso

011 - Densità dei peli dritti dei nodi - 1) nulla o leggerissima

012 - Densità dei peli dritti degli internodi - 1) nulla o leggerissima

013 - Densità dei peli striscianti dei nodi - 1) nulla o leggerissima

014 - Densità dei peli striscianti degli internodi - 1) nulla o leggerissima

015 - Pigmentazione antocianica delle gemme - 5) media

015/1 - Distribuzione della pigmentazione antocianica sulle perule - 9) sull'intera perula

015/2 - Intensità della pigmentazione antocianica sulle perule - 5) media

Viticci

016 - Distribuzione sul tralcio - 1) discontinua

017 - Lunghezza - 3) corti

Foglia giovane

051 - Colore della pagina superiore - 4) rossastro

053 - Densità dei peli striscianti tra le nervature - 1) nulla o leggerissima

054 - Densità dei peli dritti tra le nervature - 1) nulla o leggerissima

055 - Densità dei peli striscianti sulle nervature principali - 5) media

056 - Densità dei peli dritti sulle nervature principali - 1) nulla o leggerissima

Foglia adulta

065 - Taglia - 7) grande

067 - Forma del lembo - 2) cuneiforme

068 - Numero dei lobi - 1) intera

069 - Colore della pagina superiore del lembo - 7) verde scuro

070 - Pigmentazione antocianica delle nervature principali della pagina superiore del lembo - 1) nulla

071 - Pigmentazione antocianica delle nervature principali della pagina inferiore del lembo - 1) nulla

072 - Depressione del lembo - 9) presente

073 - Ondulazione del lembo tra le nervature - 3) generalizzata

074 - Profilo - 5) contorto

075 - Bollosità della pagina superiore del lembo - 1) nulla o leggerissima

076 - Forma dei denti - 3) sia rettilinei che convessi

077 - Lunghezza dei denti - 5) medi

078 - Lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza alla base - 5) medi

079 - Forma del seno peziolare - 3) poco aperto

080 - Forma della base del seno peziolare - 1) a U

081/1 - Particolarità del seno peziolare - 1) nessuna

081/2 - Fondo del seno peziolare delimitato dalle nervature - 1) assente

- Profondità dei seni laterali superiori e inferiori: seni non marcati

084 - Densità dei peli striscianti tra le nervature (pagina inferiore) - 3) leggera

documento generato il 17-09-2025, 13:06

085 - Densità dei peli dritti tra le nervature (pagina inferiore) - 3) leggera
086 - Densità dei peli striscianti delle nervature principali (pagina inferiore) - 3) leggera
087 - Densità dei peli dritti delle nervature principali (pagina inferiore) - 3) leggera
088 - Presenza di peli striscianti sulle nervature principali (pagina superiore) - 1) assente
089 - Presenza di peli dritti sulle nervature principali (pagina superiore) - 1) assente
090 - Densità dei peli striscianti del picciolo - 1) nulla o leggerissima
091 - Densità dei peli dritti del picciolo - 1) nulla o leggerissima
093 - Lunghezza del picciolo in rapporto alla nervatura mediana - 5) uguale

Tralcio legnoso

101 - Sezione trasversale - 1-3) circolare o a volte ellittica
102 - Superficie - 3) striata
103 - Colore generale - 2) bruno-giallastro
104 - Lenticelle - 1) assenti
105 - Densità dei peli dritti dei nodi - 1) nulla o leggerissima
106 - Densità dei peli dritti degli internodi - 1) nulla o leggerissima
353 - Lunghezza degli internodi - 5) media

Infiorescenza

151 - Sesso del fiore - 3) ermafrodita
152 - Livello d'inserzione della prima infiorescenza - 2) terzo o quarto nodo
153 - Numero di infiorescenze per tralcio - 1) 1 infiorescenza o meno

Grappolo

- Forma: a imbuto (cod. Genres n. 34)
- Taglia: media

202 - Lunghezza - 5) media
203 - Larghezza - 5) medio
204 - Compattezza - 5-7) medio-compatto
206 - Lunghezza del peduncolo - 5) medio
207 - Lignificazione del peduncolo - 1-5) leggera o media
502 - Peso di un grappolo - 5) medio
- Resistenza alla diraspatura: media

Acino

220 - Lunghezza - 5) media
221 - Larghezza - 5) medio
503 - Peso di un acino - 5) medio
222 - Uniformità della grossezza - 3) uniforme
223 - Forma dell'acino - 5) tronco-ovoide
225 - Colore dell'epidermide - 6) blu-nero
226 - Uniformità del colore dell'epidermide - 2) uniforme
227 - Pruina - 7) forte
228 - Spessore della buccia - 5) media
229 - Ombelico - 1) poco apparente
231 - Intensità della colorazione della polpa - 5) colorazione media
232 - Succulenza della polpa - 1) poco succosa
235 - Grado di consistenza della polpa - 5) medio
236 - Particolarità del sapore - 5) gusto speciale
238 - Lunghezza del pedicello - 3) corto
241 - Presenza di semi - 3) rudimentali

2.2. Fenologia

301 - Epoca di germogliamento - 5) precoce
302 - Epoca di fioritura - 5) media
303 - Epoca di invaiatura - 7) tardiva
304 - Maturità fisiologica dell'acino - 9) molto tardiva
305 - Inizio dell'agostamento - 5) medio
306 - Colorazione delle foglie in autunno - 1) giallo
Dati produttivi
- Tenore in zucchero del mosto: 17-18 °Brix (elevato per vitigni ad uva da tavola)
- Acidità totale del mosto: 6 g/l acido tartarico (medio per vitigni ad uva da tavola)

2.3. Caratteristiche ed Attitudini colturali

Il vitigno Crimson Seedless è caratterizzato da colore rosso della bacca e da grappolo particolarmente attraente. Il diradamento fogliare in prossimità dei grappoli, effettuato all'invaiatura, consente di migliorare il colore dell'epicarpo conferendo una tonalità brillante molto apprezzata. La pezzatura della bacca può essere migliorata attuando diradamento fiorale con irrorazione di acido gibberellico in piena antesi; l'intervento consente anche di ridurre il grado di compattezza del grappolo. La massa della bacca può essere incrementata anche mediante decorticazione anulare del tronco, effettuata all'allegagione (Ramming, 1999). La produttività di "Crimson Seedless" è risultata di media entità ed alquanto costante. L'uva raggiunge un grado rifrattometrico di 17-18 °Brix, indicato dai costitutori come il più idoneo al consumo, mediamente a fine Ottobre. Il tenore acidico del succo mantiene un buon valore (6 g/l); il rapporto di maturità (solidi solubili totali/acidità totale) risulta mediamente pari a 28. L'uva è particolarmente gustosa e croccante. I rudimenti seminali non sono percepibili alla masticazione. Il grappolo evidenzia ottima resistenza alla permanenza in pianta; con "semiforzatura tardiva" è possibile la conservazione dell'uva in pianta sino a Dicembre (Tarricone et al., 2007). In frigoconservazione il grappolo mostra percentuali di perdita in peso del grappolo e di disarticolazione della bacca trascurabili anche dopo circa 50 giorni (< 2 %). Non si è verificato sviluppo di marciumi del grappolo; il rachide non ha evidenziato segni d'imbrunimento. La

cultivar ha mostrato affinità d'innesto con i portinnesti più frequentemente adoperati nella viticoltura da tavola (Tarricone e Masi, 2005).

301 - Vigore del tralcio - 7) forte

- Posizione del primo germoglio fruttifero: 4°-5° nodo del tralcio
- Potatura preferita: mista

352 - Crescita dei germogli pronti - 5) media

- Produzione media di uva per ettaro: circa 23 t/ha (media entità per vitigni apireni ad uva da tavola)
- Regolarità della produzione: incostante

Resistenze (aspetti macroscopici)

- alle avversità climatiche: media
- agli agenti parassitari: media
- sensibilità allo spacco dell'acino: non sensibile

Comportamento alla moltiplicazione vegetativa: affinità d'innesto comprovata con 1103 P., 775 P., 140 Ru., 34 E.M.

2.4. Utilizzazione

Per il consumo allo stato fresco.

3. CLONI ISCRITTI AL REGISTRO

Codice	Nome	Data emanazione	Codice proponente	G.U.	del
001	I - VCR 385	2023-06-19	2	G.U. 170	2023-07-22
002	I - VCR 390	2023-06-19	2	G.U. 170	2023-07-22

Legenda codici proponenti

2) - Vivai Cooperativi di Rauscedo

4. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2015 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2023	173.801	5.600	-	-
2022	163.630	5.000	-	-
2021	172.608	100	-	-
2020	152.564	-	-	-
2016	302.190	-	-	-

** : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005*