

CON SEMI

ITALIA

È la più diffusa tra tutte le uve italiane. È un'uva molto produttiva: resiste agli agenti patogeni durante la coltivazione e al trasporto dopo la raccolta. I suoi grandi acini hanno una buccia giallo-verde spessa e consistente, una polpa croccante e succosa con un aroma delicato di moscato.

MATILDE

È una varietà oggi poco diffusa perché ampiamente sostituita dalla Victoria. L'acino è grande e croccante grazie alla polpa incolore e consistente. La buccia è sottile, pruinosa e dal colore verde-giallo. Il sapore è leggermente asprigno e aromatico.

PIZZUTELLO BIANCO

Presente in Italia da tempo immemore, il Pizzutello trova le sue origini in Siria, dove prende il nome di Damasco Bianco. I più antichi vitigni coltivati si trovano in Puglia, Sicilia e Lazio, dove quest'uva è ancora molto apprezzata. La sua maturazione si completa alla fine di settembre. L'acino ha una caratteristica forma allungata e una polpa consistente e croccante. Il sapore, non molto deciso, è dolce e gradevole.

REGINA

È uno dei vitigni più antichi. Trova nel bacino del Mediterraneo il suo luogo d'origine, anche se è molto diffuso in tutto il mondo. I suoi acini di grosse dimensioni hanno una buccia dorata, spessa e pruinosa. La polpa è carnosa e dal sapore gradevole, non molto deciso.

REGINA DEI VIGNETI

Nata nel 1916 in Ungheria, quest'uva era un tempo coltivata maggiormente in Puglia e Sicilia. Oggi la sua produzione è marginale rispetto a quella di altri vitigni. Gli acini maturano precocemente a fine luglio, hanno una dimensione medio-grande, un colore giallo-verde, con una buccia spessa e pruinosa e una polpa dal sapore delicatamente moscato.

VICTORIA

Questo vitigno altamente produttivo e diffuso del nostro Paese, è apprezzato per la sua maturazione precoce. Gli acini molto grossi hanno una buccia dal colore giallo-verde, una polpa croccante e un sapore neutro.

SENZA SEMI

CENTENNIAL

Questa varietà, apprezzata per la sua capacità produttiva e la sua maturazione molto precoce (inizio agosto), è nata da un incrocio brevettato. Questa caratteristica ne impedisce l'ampia diffusione. L'acino è di grandi dimensioni e dalla forma allungata. La polpa è consistente e dolce e, data la mancanza di semi, è adatta al processo di essiccazione.

PRINCESS

Conosciuta anche come Melissa, quest'uva nasce nel 1999. La sua maturazione precoce-media ha luogo nella terza decade di agosto. Il grappolo dalle grandi dimensioni presenta acini dalla forma allungata. La buccia è mediamente pruinosa e giallo-verde. La polpa è croccante e aromatica.

SOPHIA

Nata nel 1990 in California da un incrocio con la varietà Sugraone, quest'uva presenta un grappolo grande con acini di dimensioni medio-grandi. La buccia giallo-verde racchiude una polpa croccante dal gusto leggermente moscato, simile a quello dell'Italia.

SUGRAONE

Conosciuta anche come Superior Seedless, questa varietà californiana è l'uva precoce apirena più onosciuta al mondo. La sua elevata resistenza la rende molto produttiva. Gli acini croccanti e carnosi hanno proprietà organolettiche eccellenti.

THOMPSON SEEDLESS

Quest'antica varietà, conosciuta anche come Sultanina e originaria della Turchia è diffusa in tutto il Mediterraneo. Gli acini piccoli e dorati maturano nella seconda decade di settembre. La polpa è soda e dal sapore molto zuccherino. L'utilizzo più conosciuto di questa varietà è come uva passa.