

## FOTOSintesi

### LE UVE PASSE: PEPITE DI ENERGIA E GUSTO



*Quattro tipologie di uva passa: Corinto (a sinistra), Sultanina (in alto); Zibibbo (a destra); DOVine (in basso)*  
(Foto A. Sandrucci, giugno 2023)

La prima uva passa, o uvetta, come comunemente viene denominata, fu prodotta con bacche di uva selvatica essiccate al sole, come testimoniano le più antiche evidenze archeobotaniche ritrovate in un sito archeologico del III millennio a.C. nella Valle del Giordano. Per secoli, nel mondo mediterraneo e nel Vicino Oriente, l'uvetta è stata prodotta con uva contenente i semi. La presenza dei semi non fu comunque un ostacolo al suo grande successo nel mondo antico. L'epoca della comparsa dell'uvetta senza semi non è di semplice individuazione. L'Uva Sultanina viene citata per la prima volta tra le varietà coltivate in Andalusia nel XII secolo d.C. L'Uva di Corinto è documentata invece per la prima volta sui mercati inglesi nel 1334 d.C. Una varietà con semi che ha avuto una grande importanza, nel passato anche recente, per la produzione di uva passa è il Moscato di Alessandria. Questo vitigno, conosciuto a Pantelleria con il sinonimo di Zibibbo, da "zebib" (uva passa in arabo), e nell'area di Malaga come Muscatel, è alla base delle rinomate e tradizionali produzioni locali di uva passa. In Asia centrale, in Iran e in India sono coltivate numerose varietà senza semi: molte di queste sono variazioni clonali della Sultanina mentre altre sono varietà distinte. Nei mercati di quei Paesi si possono trovare però anche uvette con semi, come, per esempio, in Iran l'uvetta Mavis ottenuta con la varietà Shahani. Nel corso della seconda metà del secolo scorso, in California, sono state ottenute, mediante programmi di miglioramento genetico, nuove varietà di uva senza semi (apirene) alcune delle quali sono particolarmente adatte alla produzione di uvetta, quali Selma Pete, Fiesta e DOVine.

#### Bibliografia

Cartwright C. (2003). Grapes or raisins? An early Bronze Age larder under the microscope. *Antiquity*, 77(296), 345-348. doi:10.1017/S0003598X00092322

Logothetis B. (1977) Miscellanea ellenica dalla recente evoluzione vitivinicola. *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, XVII, 2.

Scienza A. 2010 Aspetti storici. In (D. Antonacci e A. Scienza, a cura di) *L'uva da tavola*. Art Servizi Editoriali, Bologna: 27-41.