vinetur

Uno studio rileva che le antocianine distinguono le cultivar di uva da tavola rossa in Cina

I profili dei flavonoidi riportati su Food Chemistry suggeriscono che la genetica modella fortemente i tratti di qualità dell’uva apprezzati da selezionatori e produttori.

lunedì 15 giugno 2026



Uno studio pubblicato su Food Chemistry riferisce che le varietà di uva da tavola rossa coltivate in Cina mostrano differenze nette nella loro composizione flavonoidica, con le antocianine che emergono come i marcatori più forti per distinguere le cultivar e valutare la qualità del frutto.

La ricerca ha esaminato antocianine, flavonoli e flavanoli in diverse cultivar di uva da tavola rossa. Questi composti sono importanti perché influenzano colore, gusto e proprietà antiossidanti dell'uva. Secondo lo studio, i tipi e le concentrazioni di questi flavonoidi variavano in modo significativo da una cultivar all'altra, indicando un forte effetto genetico sulla qualità dell'uva.

Gli autori hanno rilevato che i profili delle antocianine erano particolarmente utili per identificare le differenze tra le cultivar. Questo è rilevante perché le antocianine sono strettamente legate alla colorazione rossa e viola dell'uva, un tratto che spesso influenza la percezione del consumatore in termini di freschezza e qualità. Nello studio, anche flavonoli e flavanoli differivano tra le cultivar, sebbene in misura meno marcata rispetto alle antocianine. Tuttavia, contribuivano comunque ai tratti sensoriali e alla capacità antiossidante.

Il lavoro si è concentrato sul profiling compositivo, vale a dire che i ricercatori hanno mappato la presenza e l'abbondanza relativa di questi composti nei campioni d'uva analizzati. Il loro obiettivo era verificare se i flavonoidi potessero fungere da marcatori indicativi della qualità. In base ai risultati, lo studio suggerisce che alcune firme flavonoidiche possano aiutare selezionatori e produttori a identificare cultivar con tratti qualitativi più desiderabili.

I risultati si inseriscono in un più ampio sforzo volto a collegare la chimica vegetale alla selezione agricola. Per i selezionatori, ciò potrebbe significare usare i profili dei flavonoidi come parte dei programmi di sviluppo delle cultivar. Per i produttori, potrebbe offrire un ulteriore strumento per decidere quali varietà di uva piantare quando si punta a specifiche preferenze di mercato legate ad aspetto, sapore e valore nutrizionale.

I risultati potrebbero avere implicazioni anche oltre il frutto fresco. Composti fenolici come antocianine, flavonoli e flavanoli sono centrali per la stabilità del colore, la sensazione in bocca e la qualità percepita nel vino e in altre bevande a base d'uva. Sebbene questo studio si sia concentrato sull'uva da tavola e non sull'uva da vinificazione, le differenze chimiche individuate potrebbero comunque essere utili come riferimento per produttori di bevande e fornitori di materia prima interessati a capire in che modo la composizione dell'uva possa influire sul potenziale di trasformazione e sul carattere del prodotto finale.

Il paper afferma che la variazione osservata tra le cultivar sottolinea quanto fortemente la genetica possa modellare il profilo chimico dell'uva. Questo è rilevante in un momento in cui i coltivatori delle principali aree produttive sono sotto pressione per migliorare la costanza qualitativa, soddisfare le aspettative dei consumatori e selezionare varietà capaci di offrire sia appeal visivo sia qualità organolettica.

Identificando le antocianine come indicatori particolarmente affidabili, lo studio offre un modo più preciso per valutare la qualità dell'uva da tavola rossa a livello di cultivar. Rafforza inoltre l'idea che non tutte le uve rosse presentino gli stessi tratti chimici, anche quando vengono coltivate nello stesso Paese e nello stesso contesto produttivo.

Lo studio è stato pubblicato su ScienceDirect il 15 giugno e presenta i risultati come una risorsa per la coltivazione mirata e per future decisioni di breeding volte a migliorare la qualità dell'uva attraverso specifici profili flavonoidici.