VENETO AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

DIVERS

BIODIVERSITÀ DEI SAPORI DELLA MONTAGNA
BIODIVERSITÄT DER GENÜSSE IN DEN BERGEN

Schede pomologiche
Pomologischen Datenblätter

Interreg IV
LAND KÄRNTEN
REGIONE DEL VENETO
ersa
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

Longarone
Sedico
Soverzene
Ponte
nelle Alpi
Pieve
d'Alpago
Sospirolo
Belluno
Puos d'Alpago
S. Gregorio
nelle Alpi
Farra d'Alpago
Limana
S. Giustina
Trichiana
Mel
1
2
3
4
5
5
6
7
8
9

AUSTRIA
Stiria
10

INDICE / INDEX

Sintesi del progetto / Zusammenfassung des Projekts ..... pag. 4 / 5

1 Pón Calamani ..... » 10 / 11
1 Pón de la Madona ..... » 12 / 13
2 Pón de la Teza ..... » 14 / 15
2 Pón del Canada ..... » 16 / 17
1 Pón Museloi ..... » 18 / 19
1 Pón Rosí (Quei rosí) ..... » 20 / 21
1 Pón de l'Oio ..... » 22 / 23
1 Pón Paradiso ..... » 24 / 25
1 Pón del Ruden ..... » 26 / 27
1 Pón Giàlet ..... » 28 / 29
3 Pón de la Madona de Agosto ..... » 30 / 31
1 Pón Limon ..... » 32 / 33
4 Pón Rosí ..... » 34 / 35
5 Pón de la Roseta bianca ..... » 36 / 37
5 Pón de la Roseta ..... » 38 / 39
6 Pón de l'Acqua ..... » 40 / 41
7 Pón del Fér ..... » 42 / 43
4 Pón Ferati ..... » 44 / 45
5 Pér Imperatore Alessandro ..... » 46 / 47
5 Pér del Diaul ..... » 48 / 49
8 Pér Spada ..... » 50 / 51
9 Pér Budel ..... » 52 / 53
10 Kronprinz Rudolf ..... » 54 / 55

SINTESI DEL PROGETTO

Censimento e classificazione delle antiche piante da frutto della Provincia di Belluno (con posizionamento GPS) e mappatura delle varietà autoctone.
Catalogazione delle piante individuate, moltiplicazione delle stesse e predisposizione di schede varietali.
Raccolta di materiale genetico delle 3 regioni partner da utilizzare per la creazione di un campo catalogo presso la sede dell'azienda sperimentale di Villiago (BL) di Veneto Agricoltura.

Le attività sono iniziate con il censimento e la mappatura delle antiche piante da frutto della Provincia di Belluno. Il materiale è stato catalogato e di alcune varietà si è predisposta una scheda pomologica descrittiva, riferita, non solo alle piante censite ma anche, e soprattutto, a quelle che erano già state raccolte nel bellunese e osservate per più anni nel frutteto comparativo di Veneto Agricoltura presso l'Azienda Sasse-Rami di Ceregnano (RO); la descrizione completa delle accessioni è infatti possibile solo con metodo comparativo che metta a confronto nuove accessioni con altre già conosciute; a ciò si deve ancora aggiungere l'esperienza di più anni di raccolta e descrizione comparativa delle varietà del germoplasma veneto.

ZUSAMMENFASSUNG DES PROJEKTS

Bestandsaufnahme und Klassifizierung von alten Obstbäumen der Provinz von Belluno (mit GPS Positionierung) und Kartierung der autochthonen Sorten.
Katalogisierung der identifizierten Pflanzen, Vermehrung derselben und Vorbereitung von sortentypischen Datenblättern.
Sammlung von genetischem Material der 3 Partnerregionen zur Schaffung einer Sortenanlage bei dem Sitz des experimentellen Unternehmens in Villiago (BL) von Veneto Agricoltura.

Die Tätigkeiten haben mit der Bestandsaufnahme und der Kartierung der alten Obstbäume der Provinz von Belluno begonnen. Das Material wurde katalogisiert und für einige Sorten wurde eine beschreibende Apfelsortenkarte vorbereitet, die sich nicht nur auf die erfassten Pflanzen, sondern vor allem auch auf diejenigen bezieht, die schon im Gebiet von Belluno gesammelt und mehrere Jahre lang im komparativen Obstgarten von Veneto Agricoltura bei dem Unternehmen Sasse-Rami in Ceregnano (RO) beobachtet wurden; die vollständige Beschreibung der Akzessionen ist nämlich nur mit der komparativen Methode möglich, die die neuen Akzessionen mit den anderen, schon bekannten, vergleicht; dazu kommt die Erfahrung mehrjähriger Ernten und die komparative Beschreibung der Sorten des venezianischen Keimplasmas.

Durante la fase di riposo vegetativo sono state raccolte le marze necessarie alla moltiplicazione.
Contemporaneamente sono stati messi a dimora dei portinnesti di melo e pero necessari per la moltiplicazione delle piante. In concomitanza con l'esecuzione degli innesti effettuati per la propagazione del materiale si sono eseguiti anche dei saggi sanitari di campo utilizzando delle piante indicatrici; i medesimi saggi sono stati successivamente ripetuti in serra condizionata utilizzando sempre piante indicatrici. L'esecuzione dei saggi sanitari è nata dal fatto che il quadro di infezioni virali o virus-simili influenza il comportamento vegeto-produttivo delle cultivar. La conoscenza di tale quadro permette di meglio valutare le caratteristiche varietali; si è notata inoltre, una correlazione tra presenza di infezioni e percentuale di attecchimento in vivaio. I controlli sanitari hanno coinvolto anche il materiale proveniente dalle piante presenti nel campo di confronto e collezione e le varietà friulane e carinziane. Il ciclo di controlli sanitari procederà per l'intera stagione e buona parte del prossimo anno; tuttavia sono state effettuate le prime letture di campo e di serra che hanno messo in luce la positività di 14 varietà alle virosi ACLSV (Maculatura clorotica fogliare del melo), ASPV (Butteratura del legno del melo), ASGV (Scanalatura del tronco del melo). I risultati sono, per il momento, un anticipazione e saranno convalidati con le letture successive. Dai primi controlli è emerso anche che le varietà

Während der vegetativen Ruhephase wurden die zur Vermehrung notwendigen Edelreiser gesammelt.

Gleichzeitig wurden Unterlagen von Apfel- und Birnenbäumen gepflanzt, die notwendig zur Vermehrung der Pflanzen sind. Zeitgleich zur Pflanzung der Unterlagen zur Vermehrung des Materials wurden auch sanitäre Tests des Felds mit Indikatorpflanzen durchgeführt; dieselben Tests wurden nachfolgend auch in klimatisierten Glashäusern mit Indikatorpflanzen wiederholt. Die Durchführung von sanitären Tests erfolgte, da die verschiedenen viralen oder virusähnlichen Infektionen das vegetative-produktive Verhalten der Cultivar beeinflussen. Die Kenntnis dieser Einflüsse ermöglicht es, die Eigenschaften der Sorten besser zu bewerten; zudem wurde ein Zusammenhang zwischen dem Vorhandensein von Infektionen und dem Prozentsatz des Anwuchses in der Baumschule bemerkt. Die sanitären Kontrollen haben auch das von den Pflanzen des Vergleich- und Sammelfeldes abstammende Material und die Sorten aus Friaul und Kärnten einbezogen. Die sanitären Kontrollzyklen werden die ganze Saison lang und auch einen wesentlichen Teil des nächsten Jahres andauern; trotz dessen wurden die ersten Erhebungen des Feldes und des Gewächshauses durchgeführt, deren positive Tests einen Befall an 14 Sorten durch die Virosen ACLSV (Chlorotische Blattfleckung des Apfelbaums), ASPV (Stammnarbung des Apfelbaums), und ASGV (Stammfurchung des Apfelbaums) nachwiesen. Die Ergebnisse sind im Moment eine Vorwegnahme und werden anhand der darauffolgenden Erhebungen bestätigt werden. Aus den ersten Kontrollen hat sich ergeben, dass sich die Sorten aus Friaul alle als

friulane sono risultate tutte virus-esenti; ciò conferma l'ottimo lavoro di risanamento effettuato dal Centro PRADON alla fine degli anni '90 e inizio degli anni 2000 sul materiale autoctono friulano.
È stato costituito un astonaio che fornirà le piante destinate all'impianto del campo catalogo presso l'Azienda Villiago (BL) di Veneto Agricoltura; nell'astonaio sono presenti anche le varietà dei partners carinziani e friulani: complessivamente 26 varietà di melo e 10 varietà di pero.

Nello stesso periodo, utilizzando i frutti raccolti dalle piante catalogate, è stato fatto un saggio di valutazione sensoriale presso l'Istituto di Thiene (VI) di Veneto Agricoltura; al saggio hanno partecipato anche i partners carinziani e friulani nonché alcuni "stakeholder". I frutti sono stati valutati per odori, aromi, gusto e struttura e sono stati stimati anche attraverso un indice di gradimento.
Le informazioni sui campioni sono state raccolte utilizzando i dati delle due sessioni allineate sui valori forniti sulla mela Golden Delicious e sulla pera Conference.

Quattro varietà hanno superato i 60 punti su un massimo di 100, con esclusione delle varietà non autoctone di riferimento, e sono la pera Nordhäuser winterforelle, e le mele Kronprinz Rudolf, Pom de la Roseta e Giallo di Priuso.

frei von Viren erwiesen haben; dies bestätigt die hervorragende Sanierungsarbeit, die vom Zentrum von PRADON am Ende der neunziger Jahre und Anfang der Jahre 2000 bezüglich des autochthonen Materials aus Friaul geleistet wurde.
Es wurde eine Baumschule geschaffen, die die Pflanzen für die Sortenanlage bei dem Unternehmen in Villiago (BL) von Veneto Agricoltura liefern wird; in dieser Baumschule sind auch die Sorten der Partner aus Kärnten und Friaul vorzufinden: insgesamt handelt es sich um 26 Apfelbaum- und 10 Birnenbaumsorten.

In dem gleichen Zeitraum wurde eine Probe zur sensorischen Bewertung im Institut von Thiene (VI) von Veneto Agricoltura mit den von den katalogisierten Pflanzen geernteten Früchten durchgeführt; an der Probe haben auch die Partner aus Kärnten und Friaul sowie einige „Stakeholders" teilgenommen. Die Früchte wurden bezüglich des Geruchs, des Aromas, des Geschmacks und der Struktur sowie eines Gesamteindrucks bewertet.
Die Informationen bezüglich der Proben wurden durch die Benutzung der Daten der zwei sensorischen Analysen gesammelt, die in Bezug auf den Apfel Golden Delicious und der Birne Conference angeglichen waren.

Vier Sorten haben 60 Punkte von maximal 100 Punkten überschritten, mit Ausnahme der nicht autochthonen Bezugssorten, und zwar sind das die Birne Nordhäuser Winterforelle und die Äpfel Kronprinz Rudolf, Pom de la Roseta und Giallo di Priuso.

PÓN CALIMANI

LOCALITÀ DI RACCOLTA: Bolzano Bellunese (BL)
DATA DI RACCOLTA: 20/09/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 200 grammi
forma: tronco conica breve, costoluta, asimmetrica, eterogenea
buccia: liscia
peduncolo: spesso e corto, inserimento regolare
cavità peduncolare: profonda ed ampia
calice: mediamente profondo, chiuso
tubo calicino: chiuso
colore di fondo: verde
sovraccolore: rosso di tipo a faccetta
entità sovraccolore: 15-20%
pruina: assente
rugginosità: 5-10% di tipo fine al peduncolo ed al calice
caratteristiche della polpa: bianca con presenza di venature verdi, croccante, fondente e succosa, di tessitura fine
sapore: acidulo

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 10,55
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 10,50
acidità: 9,93342 g/l

CONSUMO: si consuma fresco da dicembre ad aprile, ma è buono anche da sidro.
CONSERVABILITÀ: si conserva sino ad aprile

PÓN CALIMANI

ERNTEGEBIET: Bolzano Bellunese (BL)
ERNTEDATUM: 20.09.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 200 Gramm
Form: kurzer Kegelstumpf, gerippt, asymmetrisch, heterogen
Fruchtschale: glatt
Stiel: dick und kurz, regelmäßige Einführung
Stielansatz: tief und breit
Kelch: mittelmäßig tief, geschlossen
Kelchrohr: geschlossen
Grundfarbe: grün
Deckfarbe: rot facettierter-Typ
Deckfarbenmenge: 15-20%
Duftfilm: abwesend
Berostung: 5-10% feiner Art am Stiel und am Kelch
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß mit grünen Adern, knackig, schmelzend und saftig, feine Textur
Geschmack: säuerlich

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 10,55
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 10,50
Säure: 9,93342 g/l

VERZEHR: frischer Verzehr von Dezember bis April, aber eignet sich auch für Apfelwein
HALTBARKEIT: haltbar bis April

PÓN DE LA MADONA

LOCALITÀ DI RACCOLTA:
Bolzano Bellunese (BL)
DATA DI RACCOLTA: 20/09/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 246 grammi
forma: tronco conica breve, costoluta, asimmetrica, eterogenea
buccia: liscia
peduncolo: spessore medio, corto, inserimento regolare
cavità peduncolare: profonda ed ampia
calice: mediamente profondo, chiuso
tubo calicino: chiuso
colore di fondo: verde
sovraccolore: rosso di tipo striato sfumato
entità sovraccolore: 70-80%
pruina: assente
rugginosità: 10% di tipo fine al peduncolo ed al calice
caratteristiche della polpa: bianca con presenza di venature verdi, croccante, soda e succosa, di tessitura fine
sapore: acidulo

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 5,17
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 11,10
acidità: 8,63362 g/l

CONSUMO: da consumo fresco o cotto
CONSERVABILITÀ: si conserva sino a fine dicembre

PÓN DE LA MADONA

ERNTEGEBIET: Bolzano Bellunese (BL)
ERNTEDATUM: 20.09.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 246 Gramm
Form: kurzer Kegelstumpf, gerippt, asymmetrisch, heterogen
Fruchtschale: glatt
Stiel: mittlere Dicke, kurz, regelmäßige Einführung
Stielansatz: tief und breit
Kelch: mittelmäßig tief, geschlossen
Kelchrohr: geschlossen
Grundfarbe: grün
Deckfarbe: rot gestreift und verlaufend
Deckfarbenmenge: 70-80%
Duftfilm: abwesend
Berostung: 10% feiner Art am Stiel und am Kelch
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß mit grünen Adern, knackig, fest und saftig, feine Textur
Geschmack: säuerlich

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 5,17
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 11,10
Säure: 8,63362 g/l

VERZEHR: frischer oder gekochter Verzehr
HALTBARKEIT: haltbar bis Ende Dezember

PÓN DE LA TEZA

LOCALITÀ DI RACCOLTA: Giamosa (BL)
DATA DI RACCOLTA: 22/09/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 56 grammi
forma: tronco conica breve, circolare, asimmetrica, eterogenea
buccia: liscia
peduncolo: spessore medio, corto, inserimento regolare
cavità peduncolare: profonda ed ampia
calice: mediamente profondo, chiuso
tubo calicino: chiuso
colore di fondo: giallo verde
sovraccolore:
entità sovraccolore:
pruina: assente
rugginosità: 10% di tipo fine al peduncolo ed al calice
caratteristiche della polpa: bianca, croccante, di tessitura fine
sapore: dolce acidulo equilibrato

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 5,49
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 10,80
acidità: 5,30372 g/l

CONSUMO: si utilizza per produrre sidro
CONSERVABILITÀ: i frutti si conservano per un periodo limitato

PÓN DE LA TEZA

ERNTEGEBIET: Giamosa (BL)
ERNTEDATUM: 22.09.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 56 Gramm
Form: kurzer Kegelstumpf, rund, asymmetrisch, heterogen
Fruchtschale: glatt
Stiel: mittlere Dicke, kurz, regelmäßige Einführung
Stielansatz: tief und breit
Kelch: mittelmäßig tief, geschlossen
Kelchrohr: geschlossen
Grundfarbe: gelb-grün
Deckfarbe:
Deckfarbenmenge:
Duftfilm: abwesend
Berostung: 10% feiner Art am Stiel und am Kelch
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß, knackig, feine Textur
Geschmack: süß-säurig und ausgeglichen

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 5,49
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 10,80
Säure: 5,30372 g/l

VERZEHR: zur Herstellung von Apfelwein verwendet
HALTBARKEIT: die Früchte sind eine begrenzte Zeit lang haltbar

PÓN DEL CANADA

LOCALITÀ DI RACCOLTA: Giamosa (BL)
DATA DI RACCOLTA: 22/09/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 126 grammi
forma: tronco conica breve, circolare, leggermente costoluta, asimmetrica, eterogenea.
buccia: liscia
peduncolo: spessore sottile, lunghezza media, inserimento regolare
cavità peduncolare: profonda ed ampia
calice: mediamente profondo, chiuso
tubo calicino: chiuso
colore di fondo: verde chiaro
sovraccolore:
entità sovraccolore:
pruina: leggera presenza
rugginosità: 3% di tipo fine al peduncolo ed al calice
caratteristiche della polpa: bianca con leggera presenza di venature verdi, croccante e fondente, di tessitura fine
sapore: acidulo gradevole

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 7,85
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 12,00
acidità: 7,27754 g/l

CONSUMO: si utilizza fresco o cotto, ma anche da composte e da sidro
CONSERVABILITÀ: i frutti si conservano sino a marzo

PÓN DEL CANADA

ERNTEGEBIET: Giamosa (BL)
ERNTEDATUM: 22.09.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 126 Gramm
Form: kurzer Kegelstumpf, rund, leicht gerippt, asymmetrisch, heterogen
Fruchtschale: glatt
Stiel: dünn, mittlere Länge, regelmäßige Einführung
Stielansatz: tief und breit
Kelch: mittelmäßig tief, geschlossen
Kelchrohr: geschlossen
Grundfarbe: hellgrün
Deckfarbe:
Deckfarbenmenge:
Duftfilm: leicht anwesend
Berostung: 3% feiner Art am Stiel und am Kelch
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß, mit leichten grünen Adern, knackig knackig und schmelzend, feine Textur
Geschmack: angenehm säuerlich

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 7,85
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 12,00
Säure: 7,27754 g/l

VERZEHR: frisch oder gekocht, aber auch als Kompost und für Apfelwein geeignet
HALTBARKEIT: die Früchte sind bis März haltbar

PÓN MUSELOI

LOCALITÀ DI RACCOLTA: Bolzano Bellunese (BL)
DATA DI RACCOLTA: 20/09/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 80 grammi
forma: tronco conica, circolare, asimmetrica, eterogenea
buccia: liscia
peduncolo: spessore sottile, corto, inserimento regolare
cavità peduncolare: profonda e stretta
calice: mediamente profondo, chiuso
tubo calicino: chiuso
colore di fondo: verde
sovraccolore: rosso di tipo a faccetta
entità sovraccolore: 10%
pruina: assente
rugginosità: 10% di tipo fine al peduncolo ed al calice
caratteristiche della polpa: bianca con venature verdi, croccante, soda e succosa, di tessitura fine
sapore: acidulo gradevole

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 8,56
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 12,70
acidità: 6,66248 g/l

CONSUMO: si utilizza sia fresco che cotto
CONSERVABILITÀ: i frutti si conservano per lungo periodo

PÓN MUSELOI

ERNTEGEBIET: Bolzano Bellunese (BL)
ERNTEDATUM: 20.09.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 80 Gramm
Form: Kegelstumpf, rund, asymmetrisch, heterogen
Fruchtschale: glatt
Stiel: dünn, kurz, regelmäßige Einführung
Stielansatz: tief und eng
Kelch: mitteltief, geschlossen
Kelchrohr: geschlossen
Grundfarbe: grün
Deckfarbe: rot, Facettentyp
Deckfarbenmenge: 10%
Duftfilm: abwesend
Berostung: 10% feiner Art am Stiel und Kelch
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß mit grünen Adern, knackig, fest und saftig, feine Textur
Geschmack: angenehm säuerlich

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 8,56
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 12,70
Säure: 6,66248 g/l

VERZEHR: wird sowohl frisch als auch gekocht verwendet
HALTBARKEIT: die Früchte sind lange haltbar

PÓN ROSÍ
QUEI ROSÍ

LOCALITÀ DI RACCOLTA: Bolzano Bellunese (BL)
DATA DI RACCOLTA: 20/09/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 108 grammi
forma: tronco conica breve, circolare, asimmetrica, eterogenea
buccia: liscia
peduncolo: spessore sottile, corto, inserimento regolare
cavità peduncolare: profonda ed ampia
calice: mediamente profondo, chiuso
tubo calicino: chiuso
colore di fondo: verde
sovraccolore: rosso brillante di tipo uniforme
entità sovraccolore: 90%
pruina: assente
rugginosità: 15% di tipo fine diffusa
caratteristiche della polpa: bianca con presenza di venature verdi, croccante, fondente e succosa, di tessitura fine
sapore: dolce acidulo equilibrato

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 9,30
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 10,90
acidità: 5,61326 g/l

CONSUMO: si utilizza sia fresco che cotto
CONSERVABILITÀ: i frutti si conservano per lungo periodo

PÓN ROSÍ
QUEI ROSÍ

ERNTEGEBIET: Bolzano Bellunese (BL)
ERNTEDATUM: 20.09.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 108 Gramm
Form: kurzer Kegelstumpf, rund, asymmetrisch, heterogen
Fruchtschale: glatt
Stiel: dünn, kurz, regelmäßige Einführung
Stielansatz: tief und breit
Kelch: mitteltief, geschlossen
Kelchrohr: geschlossen
Grundfarbe: grün
Deckfarbe: gleichmäßig glänzend rot
Deckfarbenmenge: 90%
Duftfilm: abwesend
Berostung: 15% feiner Art verbreitet
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß mit grünen Adern, knackig, schmelzend und saftig, feine Textur
Geschmack: süß, ausgeglichen säuerlich

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 9,30
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 10,90
Säure: 5,61326 g/l

VERZEHR: wird sowohl frisch als auch gekocht verwendet
HALTBARKEIT: die Früchte sind lange haltbar

PÓN DE L'OIO

LOCALITÀ DI RACCOLTA: Bolzano Bellunese (BL)
DATA DI RACCOLTA: 20/09/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 102 grammi
forma: tronco conica breve, circolare, asimmetrica, eterogenea
buccia: liscia
peduncolo: sottile, corto, inserimento regolare
cavità peduncolare: profonda ed ampia
calice: mediamente profondo, chiuso
tubo calicino: chiuso
colore di fondo: verde
sovraccolore:
entità sovraccolore:
pruina: assente
rugginosità: 10% di tipo fine al peduncolo ed al calice
caratteristiche della polpa: bianca con presenza di venature verdi, fondente, succosa e croccante, di tessitura fine
sapore: dolce, poco acido.

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 8,23
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 9,10
acidità: 2,7764 g/l

CONSUMO: si può consumare fresco
CONSERVABILITÀ: conservazione limitata

PÓN DE L'OIO

ERNTEGEBIET: Bolzano Bellunese (BL)
ERNTEDATUM: 20.09.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 102 Gramm
Form: kurzer Kegelstumpf, rund, asymmetrisch, heterogen
Fruchtschale: glatt
Stiel: dünn, kurz, regelmäßige Einführung
Stielansatz: tief und breit
Kelch: mitteltief, geschlossen
Kelchrohr: geschlossen
Grundfarbe: grün
Deckfarbe:
Deckfarbenmenge:
Duftfilm: abwesend
Berostung: 10% feiner Art am Stiel und am Kelch
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß mit grünen Adern, schmelzend, saftig und knackig, feine Textur
Geschmack: süß, wenig säuerlich

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 8,23
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 9,10
Säure: 2,7764 g/l

VERZEHR: kann frisch verzehrt werden
HALTBARKEIT: begrenzte Haltbarkeit

PÓN PARADISO

LOCALITÀ DI RACCOLTA: Bolzano Bellunese (BL)
DATA DI RACCOLTA: 20/09/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 230 grammi
forma: tronco conica breve, leggermente costoluta, asimmetrica, eterogenea
buccia: liscia
peduncolo: spessore medio, corto, inserimento regolare
cavità peduncolare: profonda ed ampia
calice: mediamente profondo, chiuso
tubo calicino: chiuso
colore di fondo: verde
sovraccolore: rosso brillante di tipo sfumato striato
entità sovraccolore: 70%
pruina: assente
rugginosità: 10% di tipo fine al peduncolo
caratteristiche della polpa: bianca con presenza di venature verdi, croccante, fondente e succosa, di tessitura fine
sapore: dolce acidulo

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 4,87
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 11,30
acidità: 8,25306 g/l

CONSUMO: si può consumare sia fresco che cotto
CONSERVABILITÀ: si conserva limitatamente sino a novembre, dicembre

PÓN PARADISO

ERNTEGEBIET: Bolzano Bellunese (BL)
ERNTEDATUM: 20.09.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 230 Gramm
Form: kurzer Kegelstumpf, leicht gerippt, asymmetrisch, heterogen
Fruchtschale: glatt
Stiel: mittlere Dicke, kurz, regelmäßige Einführung
Stielansatz: tief und breit
Kelch: mitteltief, geschlossen
Kelchrohr: geschlossen
Grundfarbe: grün
Deckfarbe: glänzend rot verlaufender, gestreifter Art
Deckfarbenmenge: 70%
Duftfilm: abwesend
Berostung: 10% feiner Art am Stiel
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß mit grünen Adern, knackig, schmelzend und saftig, feine Textur
Geschmack: süß säuerlich

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 4,87
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 11,30
Säure: 8,25306 g/l

VERZEHR: kann sowohl frisch als auch gekocht verzehrt werden
HALTBARKEIT: begrenzt haltbar bis November, Dezember

PÓN DEL RUDEN

LOCALITÀ DI RACCOLTA: Bolzano Bellunese (BL)
DATA DI RACCOLTA: 22/09/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 118 grammi
forma: tronco conica breve, leggermente costoluta, asimmetrica, eterogenea
buccia: rugosa
peduncolo: sottile, mediamente lungo, inserimento regolare
cavità peduncolare: profonda ed ampia
calice: mediamente profondo, chiuso
tubo calicino: aperto
colore di fondo: giallo verde
sovraccolore:
entità sovraccolore:
pruina: assente
rugginosità: 95% di tipo fine diffusa
caratteristiche della polpa: bianca, croccante, soda e succosa, di tessitura fine
sapore: tendenzialmente acidulo

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 5,78
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 12,50
acidità: 5,6320 g/l

CONSUMO: si può consumare fresco ma soprattutto cotto
CONSERVABILITÀ: si conserva a lungo, fino alla primavera successiva alla raccolta

PÓN DEL RUDEN

ERNTEGEBIET: Bolzano Bellunese (BL)
ERNTEDATUM: 22.09.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 118 Gramm
Form: kurzer Kegelstumpf, leicht gerippt, asymmetrisch, heterogen
Fruchtschale: runzelig
Stiel: dünn, mittlere Länge, regelmäßige Einführung
Stielansatz: tief und breit
Kelch: mitteltief, geschlossen
Kelchrohr: geöffnet
Grundfarbe: gelbgrün
Deckfarbe:
Deckfarbenmenge:
Duftfilm: abwesend
Berostung: 95% verbreitet feiner Art
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß, knackig, fest und saftig, feine Textur
Geschmack: tendenziell säuerlich

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 5,78
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 12,50
Säure: 5,6320 g/l

VERZEHR: kann sowohl frisch aber auch vor allem gekocht verzehrt werden
HALTBARKEIT: lang haltbar, bis zum Frühling nach der Ernte

PÓN GIÀLET

LOCALITÀ DI RACCOLTA: Bolzano Bellunese (BL)
DATA DI RACCOLTA: 22/09/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 65 grammi
forma: tronco conica breve, costoluta, asimmetrica, eterogenea
buccia: liscia
peduncolo: sottile, corto, inserimento regolare
cavità peduncolare: profonda e stretta
calice: mediamente profondo, chiuso
tubo calicino: chiuso
colore di fondo: verde
sovraccolore: rosa arancio a faccetta
entità sovraccolore: 4-5%
pruina: assente
rugginosità: 5% di tipo fine al peduncolo ed al calice
caratteristiche della polpa: bianca con presenza di venature verdi, fondente, poco succosa, di tessitura fine
sapore: dolce acido equilibrato

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 13,38
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 11,50
acidità: 6,2939 g/l

CONSUMO: si può consumare fresco, ma meglio cotto
CONSERVABILITÀ: si presta a lunga conservazione

PÓN GIÀLET

ERNTEGEBIET: Bolzano Bellunese (BL)
ERNTEDATUM: 22.09.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 65 Gramm
Form: kurzer Kegelstumpf, gerippt, asymmetrisch, heterogen
Fruchtschale: glatt
Stiel: dünn, kurz, regelmäßige Einführung
Stielansatz: tief und eng
Kelch: mitteltief, geschlossen
Kelchrohr: geschlossen
Grundfarbe: grün
Deckfarbe: orange-rosa, facettiert
Deckfarbenmenge: 4-5%
Duftfilm: abwesend
Berostung: 5% feiner Art am Stiel und am Kelch
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß mit grünen Adern, schmelzend fonden wenig saftig, feine Textur
Geschmack: ausgeglichen süß-sauer

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 13,38
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 11,50
Säure: 6,2939 g/l

VERZEHR: frisch aber besser gekocht
HALTBARKEIT: geeignet für lange Haltbarkeit

PÓN DE LA MADONA DE AGOSTO

LOCALITÀ DI RACCOLTA: Pittanzella (BL)
DATA DI RACCOLTA: 19/08/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 178 grammi
forma: tronco conica breve, regolare, asimmetrica, eterogenea
buccia: liscia
peduncolo: spessore medio, corto, inserimento regolare
cavità peduncolare: profonda e stretta
calice: mediamente profondo, aperto
tubo calicino: aperto
colore di fondo: giallo verde
sovraccolore: rosso, di tipo striato
entità sovraccolore: 50%
pruina: leggera presenza
rugginosità: 5% di tipo fine al peduncolo ed al calice
caratteristiche della polpa: bianca, croccante, fondente e succosa, di tessitura grossolana
sapore: dolce acido equilibrato

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 2,948
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 13,90
acidità: 4,99016 g/l

CONSUMO: si consuma fresco
CONSERVABILITÀ: si conserva per breve periodo

PÓN DE LA MADONA DE AGOSTO

ERNTEGEBIET: Pittanzella (BL)
ERNTEDATUM: 19.08.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 178 Gramm
Form: kurzer Kegelstumpf, regelmäßig, asymmetrisch, heterogen
Fruchtschale: glatt
Stiel: mittlere Dicke, kurz, regelmäßige Einführung
Stielansatz: tief und eng
Kelch: mitteltief, geöffnet
Kelchrohr: geöffnet
Grundfarbe: gelbgrün
Deckfarbe: rot, gestreifter Art
Deckfarbenmenge: 50%
Duftfilm: leicht anwesend
Berostung: 5% feiner Art am Stiel und am Kelch
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß, knackig, schmelzend und saftig, grobe Textur
Geschmack: ausgeglichen süß-sauer

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 2,948
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 13,90
Säure: 4,99016 g/l

VERZEHR: wird frisch verzehrt
HALTBARKEIT: kurze Zeit haltbar

PÓN LIMON

LOCALITÀ DI RACCOLTA: Bolzano Bellunese (BL)
DATA DI RACCOLTA: 20/09/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 70 grammi
forma: tronco conica breve, costoluta, asimmetrica, eterogenea
buccia: liscia
peduncolo: sottile, lunghezza da media a corta, inserimento regolare
cavità peduncolare: profonda e stretta
calice: mediamente profondo, chiuso.
tubo calicino: chiuso
colore di fondo: verde chiaro tendente al giallo.
sovraccolore: assente
entità sovraccolore:
pruina: assente
rugginosità: 10% di tipo fine al peduncolo ed al calice
caratteristiche della polpa: bianca con leggera presenza di venature verdi, fondente, succosa, di tessitura fine
sapore: tendenzialmente acidulo

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 8,80
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 12,40
acidità: 7,9167 g/l

CONSUMO: si consuma fresco
CONSERVABILITÀ: limitata

PÓN LIMON

ERNTEGEBIET: Bolzano Bellunese (BL)
ERNTEDATUM: 20.09.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 70 Gramm
Form: kurzer Kegelstumpf, gerippt, asymmetrisch, heterogen
Fruchtschale: glatt
Stiel: dünn, mittlere bis kurze Länge, regelmäßige Einführung
Stielansatz: tief und eng
Kelch: mitteltief, geschlossen
Kelchrohr: geschlossen
Grundfarbe: hellgrün zu gelb neigend.
Deckfarbe: abwesend
Deckfarbenmenge:
Duftfilm: abwesend
Berostung: 10% feiner Art am Stiel und am Kelch
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß mit leichten grünen Adern, schmelzend, saftig, feine Textur
Geschmack: tendenziell säuerlich

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 8,80
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 12,40
Säure: 7,9167 g/l

VERZEHR: frischer Verzehr
HALTBARKEIT: begrenzt

PÓMI ROSÍ

LOCALITÀ DI RACCOLTA: Vich (BL)
DATA DI RACCOLTA: 09/10/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 59 grammi
forma: tronco conica breve, costoluta, asimmetrica, eterogenea
buccia: liscia
peduncolo: spessore sottile, lunghezza media, inserimento regolare
cavità peduncolare: profonda e stretta
calice: mediamente profondo, chiuso
tubo calicino: semiaperto
colore di fondo: verde chiaro.
sovraccolore: rosso vinoso di tipo uniforme
entità sovraccolore: 100%
pruina: presente
rugginosità: 5% di tipo fine al peduncolo
caratteristiche della polpa: bianca con presenza di venature verdi, croccante, soda, asciutta, di tessitura fine
sapore: tendenzialmente dolce

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 9,89
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 9,90
acidità: 4,0535 g/l

CONSUMO: si consuma fresco
CONSERVABILITÀ: buona

PÓMI ROSÍ

ERNTEGEBIET: Vich (BL)
ERNTEDATUM: 09.10.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 59 Gramm
Form: kurzer Kegelstumpf, gerippt, asymmetrisch, heterogen
Fruchtschale: glatt
Stiel: dünn, mittlere Länge, regelmäßige Einführung
Stielansatz: tief und eng
Kelch: mitteltief, geschlossen
Kelchrohr: halboffen
Grundfarbe: hellgrün
Deckfarbe: gleichmäßige, weinrote Farbe
Deckfarbenmenge: 100%
Duftfilm: anwesend
Berostung: 5% feiner Art am Stiel
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß mit grünen Adern, knackig, fest, trocken, feine Textur
Geschmack: tendenziell süß

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 9,89
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 9,90
Säure: 4,0535 g/l

VERZEHR: frischer Verzehr
HALTBARKEIT: gut

PÓN DE LA ROSETA BIANCA

LOCALITÀ DI RACCOLTA: Sala (BL)
DATA DI RACCOLTA: 03/10/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 98 grammi
forma: tronco conica breve leggermente appiattita, eterogenea
buccia: liscia
peduncolo: spessore sottile, lunghezza media, inserimento regolare
cavità peduncolare: profonda ed ampia
calice: mediamente profondo, chiuso.
tubo calicino: chiuso
colore di fondo: giallo verde
sovraccolore: rosa a faccetta in qualche frutto
entità sovraccolore: 5-10%
pruina: assente
rugginosità: 15% di tipo fine al peduncolo
caratteristiche della polpa: bianca con presenza di venature verdi, croccante, fondente, succosa, di tessitura fine
sapore: acidulo

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 7,95
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 10,90
acidità: 13,4871 g/l

CONSUMO: si consuma fresco
CONSERVABILITÀ: buona

PÓN DE LA ROSETA BIANCA

ERNTEGEBIET: Sala (BL)
ERNTEDATUM: 03.10.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 98 Gramm
Form: kurzer Kegelstumpf, leicht abgeflacht, heterogen
Fruchtschale: glatt
Stiel: dünn, mittlere Länge, regelmäßige Einführung
Stielansatz: tief und breit
Kelch: mitteltief, geschlossen.
Kelchrohr: geschlossen
Grundfarbe: gelbgrün
Deckfarbe: rosa facettiert in einigen Früchten
Deckfarbenmenge: 5-10%
Duftfilm: abwesend
Berostung: 15% feiner Art am Stiel
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß mit grünen Adern, knackig, schmelzend, saftig, feine Textur
Geschmack: säuerlich

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 7,95
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 10,90
Säure: 13,4871 g/l

VERZEHR: frischer Verzehr
HALTBARKEIT: gut

PÓN DE LA ROSETA

LOCALITÀ DI RACCOLTA: Sala (BL)
DATA DI RACCOLTA: 03/10/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 76 grammi
forma: tronco conica breve leggermente appiattita, eterogenea
buccia: liscia
peduncolo: spessore e lunghezza medi, inserimento regolare
cavità peduncolare: superficiale ed ampia
calice: mediamente profondo, aperto.
tubo calicino: semiaperto
colore di fondo: giallo verde
sovraccolore: rosso brillante di tipo sfumato
entità sovraccolore: 50%
pruina: assente
rugginosità: 5-10% di tipo fine al peduncolo ed al calice
caratteristiche della polpa: bianca con leggera presenza di venature verdi, croccante, soda, un poco asciutta, di tessitura fine
sapore: tendenzialmente acidulo

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 11,84
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 11,40
acidità: 6,68526 g/l

CONSUMO: si consuma fresco
CONSERVABILITÀ: buona

PÓN DE LA ROSETA

ERNTEGEBIET: Sala (BL)
ERNTEDATUM: 03.10.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 76 Gramm
Form: kurzer Kegelstumpf, leicht abgeflacht, heterogen
Fruchtschale: glatt
Stiel: mittlere Dicke und Länge, regelmäßige Einführung
Stielansatz: oberflächlich und breit
Kelch: mitteltief, geschlossen
Kelchrohr: halboffen
Grundfarbe: gelbgrün
Deckfarbe: glänzend rot auslaufende Farbe
Deckfarbenmenge: 50%
Duftfilm: abwesend
Berostung: 5-10% feiner Art am Stiel und am Kelch
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß mit leichten grünen Adern, knackig, fest, ein wenig trocken, feine Textur
Geschmack: tendenziell säuerlich

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 11,84
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 11,40
Säure: 6,68526 g/l

VERZEHR: frischer Verzehr
HALTBARKEIT: gut

PÓN DE L'ACQUA

LOCALITÀ DI RACCOLTA:
Cavessago (BL)
DATA DI RACCOLTA: 09/10/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 189 grammi
forma: tronco conica breve, leggermente costoluta, eterogenea
buccia: liscia
peduncolo: spessore e lunghezza medi, inserimento regolare
cavità peduncolare: profonda e stretta
calice: mediamente profondo, chiuso
tubo calicino: chiuso
colore di fondo: giallo verde
sovraccolore: rosso sfumato
entità sovraccolore: 40-50%
pruina: assente
rugginosità: 10% di tipo fine al peduncolo ed in parte diffusa nel frutto
caratteristiche della polpa: color crema, croccante, soda succosa, di tessitura fine
sapore: dolce

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 7,73
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 13,00
acidità: 7,00418 g/l

CONSUMO: si consuma fresco
CONSERVABILITÀ: limitata, dopo un breve periodo tende a sfarinare e a perdere la compattezza della polpa

PÓN DE L'ACQUA

ERNTEGEBIET: Cavessago (BL)
ERNTEDATUM: 09.10.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 89 Gramm
Form: kurzer Kegelstumpf, leicht gerippt, heterogen
Fruchtschale: glatt
Stiel: mittlere Dicke und Länge, regelmäßige Einführung
Stielansatz: tief und eng
Kelch: mitteltief, geschlossen
Kelchrohr: geschlossen
Grundfarbe: gelbgrün
Deckfarbe: rot auslaufende Farbe
Deckfarbenmenge: 40-50%
Duftfilm: abwesend
Berostung: 10% feiner Art am Stiel und teilweise auf der Frucht verbreitet
Eigenschaften des Fruchtfleischs: cremefarben, knackig, fest, saftig, feine tessitur Textur
Geschmack: süß

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 7,73
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 13,00
Säure: 7,00418 g/l

VERZEHR: frischer Verzehr
HALTBARKEIT: begrenzt, nach kurzer Zeit neigt dazu, mehlig zu werden, und verliert die Kompaktheit des Fruchtfleischs

PÓN DEL FÉR

LOCALITÀ DI RACCOLTA:
Fiammoi (BL)
DATA DI RACCOLTA: 08/10/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 112 grammi
forma: tronco conica breve leggermente costoluta, eterogenea
buccia: liscia
peduncolo: spessore sottile, lunghezza media, inserimento regolare
cavità peduncolare: profonda e stretta
calice: mediamente profondo, chiuso
tubo calicino: chiuso
colore di fondo: giallo verde
sovraccolore: rosso di tipo sfumato
entità sovraccolore: 10%
pruina: assente
rugginosità: 5-10% di tipo fine al peduncolo
caratteristiche della polpa: bianca con leggera presenza di venature verdi, croccante, leggermente fondente, succosa, di tessitura media
sapore: dolce acidulo gradevole

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 6,06
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 12,20
acidità: 12,3347 g/l

CONSUMO: si consuma fresco
CONSERVABILITÀ: fino a maggio dell'anno successivo alla raccolta

PÓN DEL FÉR

ERNTEGEBIET: Fiammoi (BL)
ERNTEDATUM: 08.10.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 112 Gramm
Form: kurzer Kegelstumpf, leicht gerippt, heterogen
Fruchtschale: glatt
Stiel: dünn, mittlere Länge, regelmäßige Einführung
Steilansatz: tief und eng
Kelch: mitteltief, geschlossen
Kelchrohr: geschlossen
Grundfarbe: gelbgrün
Deckfarbe: rote auslaufende Farbe
Deckfarbenmenge: 10%
Duftfilm: abwesend
Berostung: 5-10% feiner Art am Stiel
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß mit leichten grünen Adern, knackig, leicht schmelzend, saftig, mittlere Textur
Geschmack: angenehm süß säuerlich

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 6,06
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 12,20
Säure: 12,3347 g/l

VERZEHR: frischer Verzehr
HALTBARKEIT: bis Mai des Jahres nach der Ernte

PÓN FERATI

LOCALITÀ DI RACCOLTA: Vich (BL)
DATA DI RACCOLTA: 09/10/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 65 grammi
forma: tronco conica breve leggermente costoluta, omogenea
buccia: liscia
peduncolo: spessore sottile, lungo, inserimento regolare
cavità peduncolare: profonda e stretta
calice: mediamente profondo, aperto
tubo calicino: chiuso
colore di fondo: verde chiaro
sovraccolore: da rosa a rosso slavato di tipo sfumato
entità sovraccolore: 30%
pruina: leggera presenza
rugginosità: 5-10% di tipo fine al peduncolo ed al calice
caratteristiche della polpa: bianca con leggera presenza di venature verdi, croccante, soda, succosa, di tessitura fine
sapore: dolce acidulo equilibrato e gradevole

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 9,14
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 10,30
acidità: 5,01562 g/l

CONSUMO: si consuma fresco
CONSERVABILITÀ: fino alla primavera dell'anno successivo alla raccolta

PÓN FERATI

ERNTEGEBIET: Vich (BL)
ERNTEDATUM: 09.10.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 65 Gramm
Form: kurzer Kegelstumpf, leicht gerippt, heterogen
Fruchtschale: glatt
Stiel: dünn, lang, regelmäßige Einführung
Stielansatz: tief und eng
Kelch: mitteltief, geöffnet
Kelchrohr: geschlossen
Grundfarbe: hellgrün
Deckfarbe: von rosa bis rot, blasse, auslaufende Farbe
Deckfarbenmenge: 30%
Duftfilm: leicht anwesend
Berostung: 5-10% feiner Art am Stiel und am Kelch
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß mit leichten grünen Adern, knackig, fest, saftig, feine Textur
Geschmack: süß säuerlich, ausgeglichen und angenehm

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 9,14
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 10,30
Säure: 5,01562 g/l

VERZEHR: frischer Verzehr
HALTBARKEIT: bis zum Frühling des Jahres nach der Ernte

PÉR IMPERATORE ALESSANDRO

LOCALITÀ DI RACCOLTA: Sala (BL)
DATA DI RACCOLTA: 03/10/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 160 grammi
forma: calebassiforme variabile
simmetria verticale: asimmetrica
simmetria trasversale: asimmetrica
buccia: di medio spessore, rugosa
peduncolo: corto e spesso, ricurvo e obliquo
cavità peduncolare: assente
calice: aperto
canale stilare: aperto
colore di fondo: giallo
sovraccolore: assente
entità sovraccolore:
rugginosità: 95-100%
caratteristiche della polpa: color bianco-giallastra, di tessitura medio-fine, con presenza di granulosità al torsolo. Poco croccante e consistente, succosa.
sapore: dolce e aromatico

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 2,21
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 12,20
acidità: 2,71082 g/l

CONSUMO: si consuma fresca

PÉR IMPERATORE ALESSANDRO

ERNTEGEBIET: Sala (BL)
ERNTEDATUM: 03.10.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 160 Gramm
Form: kurzer kalebassenförmlich variabel
senkrechte Symmetrie: asymmetrisch
Quersymmetrie: asymmetrisch
Fruchtschale: mittlere Dicke, runzelig
Stiel: kurz und dick, gekrümmt und schräg
Stielansatz: abwesend
Kelch: geöffnet
Griffelkanal: geöffnet
Grundfarbe: gelb
Deckfarbe: abwesend
Deckfarbenmenge:
Berostung: 95-100%
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß-gelbe Farbe, mittelfeine Textur, mit Körnigkeit am Kerngehäuse. Wenig knackig und fest, saftig
Geschmack: süß und aromatisch

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 2,21
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 12,20
Säure: 2,71082 g/l

VERZEHR: frisch

PÉR DEL DIAUL

LOCALITÀ DI RACCOLTA: Sala (BL)
DATA DI RACCOLTA: 03/10/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 167 grammi
forma: da sferoidale a doliforme breve variabile
simmetria verticale: asimmetrica
simmetria trasversale: asimmetrica
buccia: spessa e rugosa.
peduncolo: lungo e sottile, leggermente ricurvo e obliquo.
cavità peduncolare: poco pronunciata
calice: aperto
canale stilare: aperto
colore di fondo: verde
sovraccolore: assente
entità sovraccolore:
rugginosità: 20-30%
caratteristiche della polpa: color bianco-giallo, di tessitura grossolana, con presenza di granulosità estesa. Croccante e consistente, poco succosa, molto astringente
sapore: dolce e aromatico

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 4,1925
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 13,40
acidità: 4,288 g/l

CONSUMO: si consuma cotta, ha una maturazione che avviene in post raccolta durante il periodo invernale

PÉR DEL DIAUL

ERNTEGEBIET: Sala (BL)
ERNTEDATUM: 03.10.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 167 Gramm
Form: von kugelförmig bis fassförmig kurz variabel
senkrechte Symmetrie: asymmetrisch
Quersymmetrie: asymmetrisch
Fruchtschale: dick und runzelig
Stiel: lang und dünn, leicht gekrümmt und schräg
Stielgrube: nicht sehr ausgeprägt
Kelch: geöffnet
Griffelkanal: geöffnet
Grundfarbe: grün
Deckfarbe: abwesend
Deckfarbenmenge:
Berostung: 20-30%
Eigenschaften des Fruchtfleischs: weiß-gelbe Farbe, grobe Textur, mit verbreiteter Körnigkeit. Knackig und fest, wenig saftig, sehr adstringierend
Geschmack: süß und aromatisch

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 4,1925
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 13,40
Säure: 4,288 g/l

VERZEHR: gekocht, reift nach der Ernte, während des Winters

PÉR SPADA

LOCALITÀ DI RACCOLTA: Cugnan (BL)
DATA DI RACCOLTA: 30/10/2013

CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 148 grammi
forma: piriforme allungata omogenea
simmetria verticale: asimmetrica
simmetria trasversale: asimmetrica
buccia: spessa e liscia.
peduncolo: lungo di medio spessore, obliquo
cavità peduncolare: poco pronunciata
calice: aperto
canale stilare: chiuso
colore di fondo: verde.
sovraccolore: assente
entità sovraccolore:
rugginosità: da 5 a 20%
caratteristiche della polpa: bianca, di tessitura medio-fine, con presenza di granulosità al torsolo. Succosa ma poco croccante
sapore: gradevole e aromatico

VALORI ANALITICI MEDI

durezza: 2,432
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 11,47
acidità: 5,628 g/l

CONSUMO: si consuma sia cotta che cruda successivamente alla maturazione in post raccolta che avviene durante il mese di dicembre

PÉR SPADA

ERNTEGEBIET: Cugnan (BL)
ERNTEDATUM: 30.10.2013

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 148 Gramm
Form: verlängerte, homogene Birnenform
senkrechte Symmetrie: asymmetrisch
Quersymmetrie: asymmetrisch
Fruchtschale: dick und glatt
Stiel: lang und mitteldick, schräg
Stielgrube: nicht sehr ausgeprägt
Kelch: geöffnet
Griffelkanal: geschlossen
Grundfarbe: grün.
Deckfarbe: abwesend
Deckfarbenmenge:
Berostung: von 5 bis 20%
Eigenschaft des Fruchtfleischs: weiß, mittelfeine Textur, mit Körnigkeit am Kerngehäuse. Saftig aber nicht sehr knackig
Geschmack: angenehm und aromatisch

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Härte: 2,432
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 11,47
Säure: 5,628 g/l

VERZEHR: sowohl gekocht als auch roh nach der Reifung, die im Dezembermonat nach der Ernte erfolgt

PÉR BUDEL

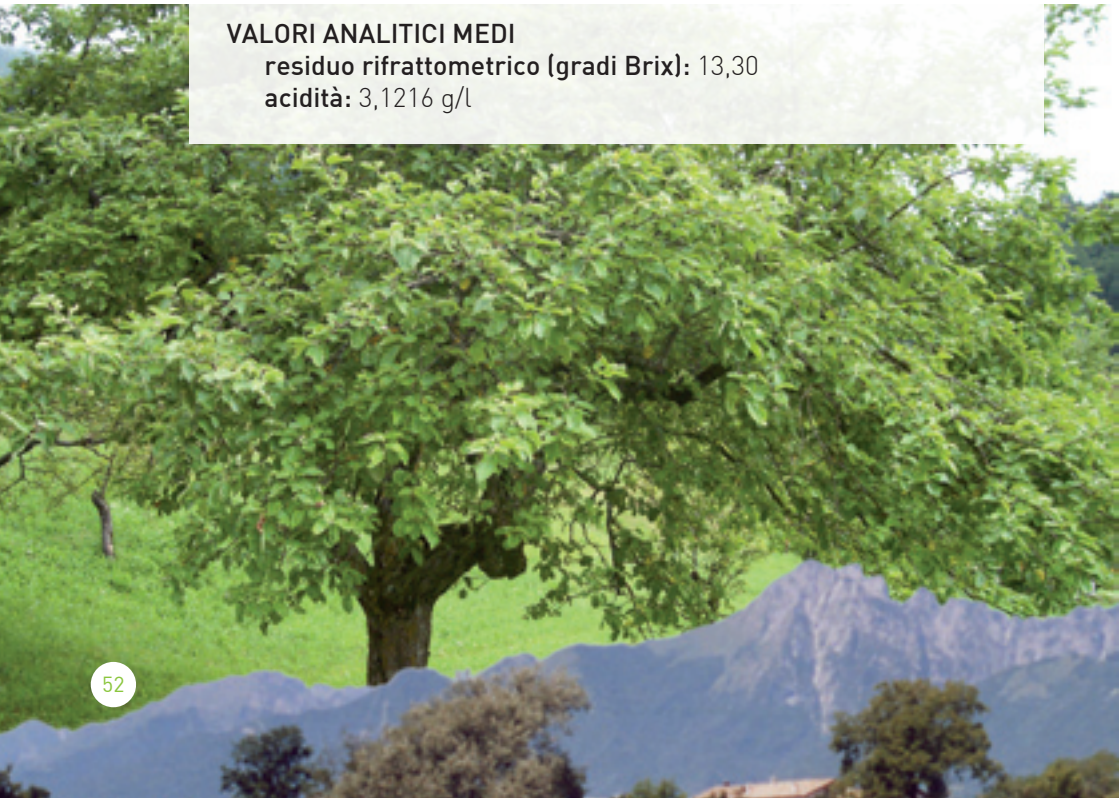
LOCALITÀ DI RACCOLTA: Provincia di Belluno
DATA DI RACCOLTA: 2ª decade di ottobre

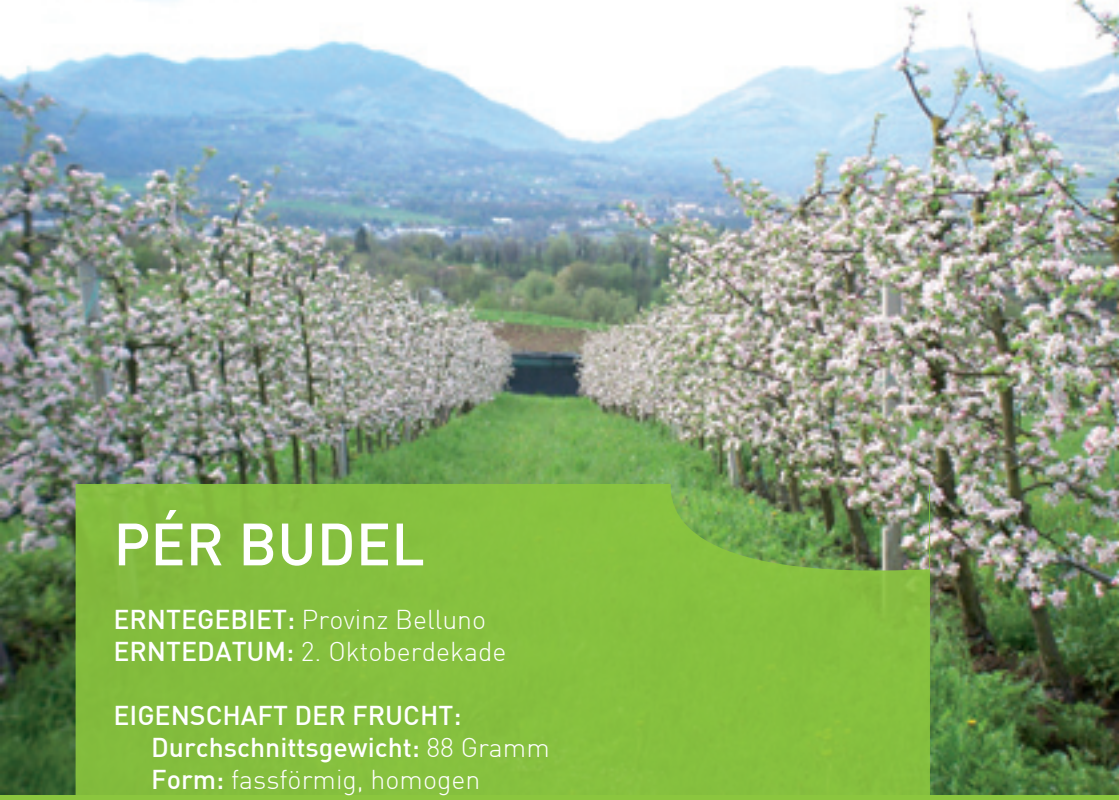
CARATTERISTICHE FRUTTO:

peso medio: 88 grammi
forma: doliforme, omogenea
peduncolo: corto, spessore medio, diritto, obliquo
buccia: spessa, superficie rugosa
colore di fondo: giallo-verde
sovraccolore: rosso vinoso
entità sovraccolore: 40-60%
rugginosità: 75-80%
caratteristiche della polpa: di tessitura fine, bianco crema, croccante, aromatica

VALORI ANALITICI MEDI

residuo rifrattometrico (gradi Brix): 13,30
acidità: 3,1216 g/l





PÉR BUDEL

ERNTEGEBIET: Provinz Belluno
ERNTEDATUM: 2. Oktoberdekade

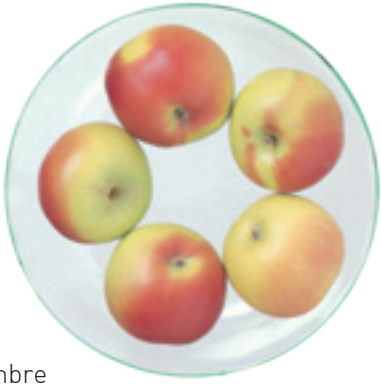
EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Durchschnittsgewicht: 88 Gramm
Form: fassförmig, homogen
Stiel: kurz, mittlere Dicke, gerade, schräg
Fruchtschale: dick, runzelige Oberfläche
Grundfarbe: gelb-grün
Deckfarbe: weinrot
Deckfarbenmenge: 40-60%
Berostung: 75-80%
Eigenschaft des Fruchtfleischs: feine Textur, cremeweiß, knackig, aromatisch

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 13,30
Säure: 3,1216 g/l

KRONPRINZ RUDOLF



LOCALITÀ DI RACCOLTA: Stiria (AUSTRIA)
DATA DI RACCOLTA: 2ª decade di settembre

CARATTERISTICHE FRUTTO:

Conosciuta varietà locale stiriana; resistente al gelo, sensibile però alla ticchiolatura e al colpo di fuoco

Pianta vigorosa con chioma piramidale alta (si rende necessaria un'accurata potatura di allevamento).

Varietà utilizzata come frutto da tavola, ma anche per la trasformazione in succo e sidro.

Fioritura medio-precoce; buon impollinatore.

Messa a frutto rapida, alternanza media.

VALORI ANALITICI MEDI
residuo rifrattometrico (gradi Brix): 11,00
acidità: 5,52 g/l

CONSERVABILITÀ: fino a gennaio

KRONPRINZ RUDOLF

ERNTEGEBIET: Steiermark (ÖSTERREICH)
ERNTEDATUM: 2. Oktoberdekade

EIGENSCHAFT DER FRUCHT:

Bekannte lokale Sorte der Steiermark; frostbeständig, empfindlich gegen Sternrußtau und Feuerbrand.

Starkwüchsige Pflanze, mit hoher, pyramidenförmiger Baumkrone (ein sorgfältiger Erziehungsschnitt ist notwendig).

Als Tafelobst, aber auch für die Verarbeitung zu Apfelsaft und Apfelwein verwendete Sorte.

Mittel- bis frühreifend; guter Pollenspender.

Schneller Erzeugungsbeginn, durchschnittliche Fruchtfolge.

ANALYTISCHE DURCHSCHNITTSWERTE
Refraktometrischer Rückstand (Brixgrade): 11,00
Säure: 5,52 g/l

HALTBARKEIT: bis Januar

DIVERS

Prodotto cofinanziato tramite il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) e da fondi nazionali nell´ambito del Programma Interreg IV Italia – Austria Progetto "Biodiversità dei sapori della montagna".

Die vorliegende Veröffentlichung wurde im Projekt „Biodiversität der Genüsse in den Bergen" erstellt und mit Mitteln des Europäischen Fonds für Regionalentwicklung (EFRE) und nationalen Mitteln im Rahmen des Programmes Interreg IV Italien – Österreich kofinanziert.

Autore / Autoren
Azienda Regionale Veneto Agricoltura

Foto / Bilder
Veneto Agricoltura

Pubblicazione edita da / Herausgeber
Veneto Agricoltura
Azienda Regionale per i settori agricolo, forestale e agroalimentare
Viale dell'Università, 14 - Agripolis
35020 Legnaro (Pd)
Tel. 049.8293711 - Fax 049.8293815
e-mail: info@venetoagricoltura.org
www.venetoagricoltura.org

Stampa / Druck
Adle Edizioni s.a.s. - Padova

Finito di stampare nel mese di Luglio 2014 / Gedruckt im Juli 2014