

PESCHE BIANCHE

Varietà consigliate per l'Emilia Romagna

Cultivar	Gusto dolce	Maturazione (gg. da Redhaven)
Amanda® Zaibaro*		-33
Crizia*		-14
Onix® Monalu*		-12
Snowbrite® Zailex*	•	-7
Maria Bianca		+8
Rosa del West		+13
Benedicte® (Maydicte*)		+18
Sweet Cap® Maillarflat* (1)		+18
Tendresse® (Julie*)		+27
White Maeba®		+33
Kevina® Zaidaso*	•	+40
Maria Delizia		+42
Douceur*		+51
Gladys® (Zailati*)		+53

Fonte: Disciplinari di produzione integrata, Regione Emilia-Romagna.

(1) Varietà non indicata nel Disciplinare di produzione integrata.

In grassetto sono evidenziate le varietà più interessanti, che vengono descritte dettagliatamente nelle schede seguenti.

Amanda® Zaibaro*

-33 giorni da Redhaven



Costituita da Zaiger (USA) da origine non nota.

L'albero Portamento regolare, mediamente espanso, vigoria media, epoca di fioritura medio-precocce e fiore rosaceo. Produttività: medio-elevata.

Il frutto Forma rotondo-obolata, con apice leggermente depresso, presenza di piccolo umbone, linea di sutura superficiale e cavità peduncolare stretta e mediamente profonda; epidermide di colore bianco verdastro, sovraccolorata di rosso intenso, con mazzature, esteso sul 90-100% della superficie; polpa bianca, semiaderente, arrossata a maturazione nella metà sottoepidermica del frutto, più consistente in prossimità del nocciolo, di sapore sensibilmente acido e di medio profumo; nocciolo piccolo. Calibro: A-B.

Caratteristiche qualitative del frutto

Sapore	Acido
Durezza (kg/0,5 cm2)	4,3
R.S.R. (°Brix)	10,6
Acidità (ml NaOH N/10)	14,2

Giudizio complessivo

Aspetti positivi: epoca di maturazione; produttività; forma e sovraccoloro dei frutti.

Punti deboli: pezzatura sui rami misti di scarsa qualità o interni; polpa di consistenza non omogenea (più compatta vicino al nocciolo); sapore (specie per raccolte anticipate o per frutti su rami deboli o poco lignificati).

Onyx® Monalu*

-12 giorni da Redhaven



Costituita da Monteaux-Caillet (Francia) da origine non nota.

L'albero Portamento assurgente, vigoria media, epoca di fioritura medio-precocce e fiore rosaceo. Produttività: medio-elevata.

Il frutto Forma rotondo-obolata, tendenzialmente regolare e simmetrica a maturazione, talora triangolare, con linea di sutura superficiale, talora marcata, e apice depresso; epidermide gialla, poco tormentosa, sovraccolorata di rosso intenso, leggermente mazzato, esteso sul 90-100% della superficie; polpa bianca, arrossata nella metà sottoepidermica del frutto, aderente, di consistenza buona anche se non uniforme (più compatta al nocciolo), di sapore tendenzialmente acido, poco aromatica; nocciolo di media grandezza. Calibro: A.

Caratteristiche qualitative del frutto

Sapore	Acido
Durezza (kg/0,5 cm2)	4,3
R.S.R. (°Brix)	11,6
Acidità (ml NaOH N/10)	13,8

Giudizio complessivo

Aspetti positivi: potenziale produttivo; forma e pezzatura dei frutti; estensione e intensità del sovraccoloro.

Punti deboli: sapore (tendenzialmente acido) per raccolte anticipate; polpa di consistenza non omogenea.

Snowbrite® Zailex*

-7 giorni da Redhaven



Costituita da Zaiger (USA) da origine non nota.

L'albero Portamento semi-assurgente, vigoria medioelevata, epoca di fioritura medio-tardiva e fiore rosaceo. Produttività: elevata.

Il frutto Forma rotondo-oblunga, tendenzialmente simmetrica e regolare (ma talora triangolare), con linea di sutura superficiale (talora marcata), apice depresso e cavità peduncolare mediamente stretta e profonda; epidermide di colore verde crema sovraccolorata di rosso brillante da intenso a medio (a seconda dell'esposizione) sull'80-90% della superficie; polpa di colore bianco, semi-spicca, di consistenza medio elevata e di media tenuta (specie all'apice e lungo la sutura), subacida e succosa a maturazione; nocciolo di piccole dimensioni. Calibro:A.

Caratteristiche qualitative del frutto

Sapore	subacido
Durezza (kg/0,5 cm ²)	4,9
R.S.R. (°Brix)	10,8
Acidità (ml NaOH N/10)	3,35

Giudizio complessivo

Aspetti positivi: estensione e brillantezza del sovraccolore; produttività.

Punti deboli: pezzatura; forma talora triangolare; tenuta della polpa; sapore.

Sweet Cap® Maillarflat*

+18 giorni da Redhaven



Costituita da Maillard (Francia) da incrocio Tendesse® x Jalousia.

L'albero Portamento regolare, vigoria medio-elevata, epoca di fioritura tardiva e fiore rosaceo. Produttività: elevata.

Il frutto Forma appiattita (platicarpa), tendenzialmente rotonda e regolare, con sutura leggermente marcata, apice incavato (dove possono essere presenti delle tacche suberose talora fessurate) e cavità peduncolare mediamente larga e profonda, dove il ramo spesso segna il frutto; epidermide di colore verde crema, sovraccolorata di rosso intenso (tendenzialmente cupo e poco brillante) mazzato sul 50-80% della superficie; polpa di colore bianco, leggermente arrossata, aderente, di media consistenza, di fine tessitura, subacida, discretamente succosa, dolce a maturità e con aroma delicato; nocciolo di medie dimensioni. Calibro: AA.

Caratteristiche qualitative del frutto

Sapore	subacido
Durezza (kg/0,5 cm ²)	6,7
R.S.R. (°Brix)	10,5
Acidità (ml NaOH N/10)	6,5

Giudizio complessivo

Aspetti positivi: produttività, pezzatura, forma dei frutti (rotonda e regolare).

Punti deboli: sovraccolore non brillante e spesso troppo mazzato.

Kevina® Zaidaso*

+40 giorni da Redhaven



Costituita da Zaiger (USA) da origine non nota.

L'albero Portamento tendenzialmente assurgente, vigoria medio-elevata, epoca di fioritura intermedia e fiore rosaceo. Produttività: elevata.

Il frutto Forma rotonda oblata, tendenzialmente simmetrica, talora e triangolare, con linea di sutura poco marcata, apice incavato e cavità peduncolare stretta e profonda (il ramo segna il frutto); epidermide di colore bianco crema, sovraccolorata di rosso sfumato sul 70-90% della superficie; polpa bianca, arrossata al nocciolo, aderente, di tessitura fine, di consistenza e tenuta elevate, di sapore subacido, succosa e gradevolmente profumata; nocciolo di medie dimensioni. Calibro: A-AA.

Caratteristiche qualitative del frutto

Sapore	subacido
Durezza (kg/0,5 cm ²)	4,1
R.S.R. (°Brix)	13,2
Acidità (ml NaOH N/10)	4,2

Giudizio complessivo

Aspetti positivi: produttività; forma dei frutti; sovraccolore (estensione e intensità); consistenza e tenuta della polpa.

Punti deboli: presenza di frutti triangolari neirami deboli mal diradati; sapore per raccolte anticipate.