

Albino Armani – Dolcè (VR)

6 maggio 2006

Convegno "Il vino che era, il vino che sarà: è possibile brevettare la tradizione?"

Dott. Marco Stefanini,
Istituto Agrario San Michele all'Adige:

NUOVI GENOTIPI DERIVATI DA INCROCI CON OBIETTIVI DIVERSI DI MIGLIORAMENTO

(abstract)

Nei secoli l'uomo ha sempre dato la propria impronta nella scelta delle piante di vite da coltivare, oltre a modificare la tecnica colturale per meglio adattare la coltivazione ai diversi ambienti.

In particolare, le diverse varietà coltivate anche oggi fanno parte di quella grande variabilità esistente nella specie *Vitis vinifera* che è stata mantenuta ed ampliata grazie alla moltiplicazione per seme, con la ricombinazione dei geni, che avviene in modo del tutto naturale nella produzione annuale di uva.

La conferma di questo tipo di ampliamento della variabilità la si è avuta con lo sviluppo delle tecniche di studio del DNA. Infatti con queste tecnologie è stato possibile determinare l'origine di molti vitigni attualmente coltivati e valutati tra i più interessanti, come il Cabernet Sauvignon - figlio di un incrocio tra il Cabernet Franc ed il Sauvignon blanc - , o lo Chardonnay figlio di un incrocio tra il Pinot nero e il Gouais blanc.

La tecnica dell'incrocio è stata utilizzata più recentemente come applicazione delle conoscenze delle leggi di Mendel sulla genetica, cercando di unire in un unico individuo caratteri presenti su due o più individui. Da qui la nascita dei nuovi incroci di scuola tedesca che ha portato alla diffusione internazionale del Muller Thurgau, oppure la produzione di nuove varietà di uva da tavola come l'Italia (Bicane X Moscato Amburgo).

Tale tecnica è stata utilizzata per produrre individui resistenti o tolleranti ai nuovi parassiti che minacciavano i vigneti dando così luogo a ibridi di portinnesti (con apparati radicali resistenti o tolleranti agli attacchi della fillossera) o a ibridi produttori diretti che presentavano un apparato vegetativo più tollerante agli attacchi funginei.

Oggi le tecniche di identificazione varietale legate al DNA permettono di riconoscere la differenza tra gli individui ottenuti dall'incrocio con gli stessi genitori e quindi di creare una carta d'identità specifica per ogni individuo nuovo ottenuto per germinazione di un seme.

Il lavoro di miglioramento genetico realizzato dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige nella produzione di nuove varietà ha portato alla selezione di alcuni individui (figli di un incrocio Lagrein X Teroldego e Moscato rosa X Moscato Ottonel) con caratteristiche molto differenti, ed in alcuni casi molto particolari come la forma del grappolo e dell'acino, l'evoluzione della maturazione o il contenuto dei polifenoli nelle bucce e nei semi.

In sostanza, si cerca di realizzare nuove varietà con caratteristiche interessanti e rispondenti a diverse esigenze del viticoltore partendo dalla conoscenza del comportamento dei potenziali genitori.

All'Istituto Agrario di San Michele dove è allevata una collezione ampelografica con circa 2500 accessioni è possibile realizzare nuovi individui che risponderanno alle esigenze future della viticoltura, fornendo ai viticoltori quelle piante come il primo Chardonnay, Cabernet Sauvignon o Sangiovese che tanto oggi vengono utilizzati per la produzione di diverse tipologie di vini in differenti ambienti.

Dott. Tiziano Tomasi,
Istituto Agrario San Michele all'Adige (TN):

VECCHIE VARIETÀ, NUOVE OPPORTUNITÀ? LA RISCOPERTA DEGLI ANTICHI VITIGNI

(abstract)

L'evoluzione della vita sociale dell'uomo nei secoli è sempre stata accompagnata ad un'evoluzione della variabilità presente nelle specie coltivate. Infatti le diverse condizioni tecniche a disposizione per la trasformazione dei prodotti, come l'uva in vino, richiedeva caratteristiche della materia prima molto differenti rispetto a quelle ricercate oggi.

Le modifiche delle caratteristiche della materia prima portano inevitabilmente all'abbandono delle varietà non più rispondenti alle esigenze di produzione. Tali trasformazioni sono molto profonde e spesso irreversibili soprattutto quando le cause sono legate a fenomeni di introduzione di patogeni come le malattie funginee o di insetti.

Infatti nella ricostituzione della viticoltura in epoca post-fillosserica si è assistito ad una riduzione forte della variabilità esistente, indirizzandosi verso l'utilizzo di varietà con caratteristiche che meglio si adattavano alle nuove condizioni ambientali.

Tale contrazione nella coltivazione di varietà di uva, ha portato alla scomparsa di parecchie varietà; (circa 2000 in Italia) con diffusione di quelle più produttive, con capacità di adattarsi a più ambienti e provenienti da zone viticole con un certo blasone.

Successivamente con la definizione delle carte viticole e con i primi disciplinari delle denominazioni d'origine in alcune zone, per motivi qualitativi e commerciali sono state ridotte ulteriormente.

Negli ultimi anni si è riscoperto l'importanza degli antichi vitigni coltivati nelle singole zone, in quanto hanno permesso in alcuni casi, di ottenere dei prodotti interessanti, oltre a rispondere a quella esigenza di peculiarità del prodotto con il territorio di produzione.

Il recupero di queste vecchie varietà ha uno scopo legato alla ricerca molto importante, infatti, queste varietà possono portare dei caratteri che in combinazione con altri possono fornire diversi genotipi con elevate performances qualitative e quantitative (es. il Gouais, genitore dello Chardonnay ed oggi non più coltivato).

Dott. Albino Armani,
Azienda Agricola Albino Armani

PROGETTO CONSERVATORIA DELLE VITI AUTOCTONE IN VIA D'ESTINZIONE IN VALLAGARINA

La Conservatoria è un piccolo vigneto sperimentale impiantato nel 2003 proprio di fronte all'ingresso della Corte del Foja Tonda. In esso si trovano alcune antiche varietà autoctone della Vallagarina, sulle quali Albino Armani sta compiendo una serie di studi e prove di vinificazione assistito dai ricercatori dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, dal Centro Sperimentale in Viticoltura della Provincia di Verona e con la collaborazione del Comune di Dolcè.

Dei vitigni presenti, sia a bacca bianca che rossa, citiamo la *peverella*, la *vernazza*, la *turca*, la *negrara*, la *corbina* e la *corbinella*.

Messe a dimora appena 3 anni fa in quantità tale da poter condurre prove attendibili, tutte le piante sono ancora estremamente giovani, e quindi lontane da un equilibrio ottimale, ma già si possono fare delle osservazioni interessanti. Una delle cultivar per esempio, la ***Nera dei Baisi***, spicca per i risultati ottenuti in vinificazione.

Si tratta di una varietà a bacca rossa, sconosciuta ai più, con un grappolo di dimensioni contenute, non troppo compatto e con acini piccoli dalla buccia resistente. Quest'anno è stata sottoposta ad una prova di vinificazione che si è rivelata incoraggiante: infatti il vino ottenuto, vinificato a bassa gradazione alcolica, presenta una bella e intensa colorazione rosso rubino, con profondi riflessi viola ed una piacevole complessità aromatica. Al naso si percepiscono profumi freschi e fruttati di ciliegia, lampone e fragola, sensazioni che si ripetono al palato. La giovane età della materia prima rende il vino ancora un po' tannico e aspro, tuttavia la Nera dei Baisi potrebbe, dopo accurate verifiche, dimostrarsi interessante per la produzione vera e propria, anche alla luce dell'ottima resistenza agli attacchi fungini.