

Se il portainnesto migliora la qualità delle uve, e non solo la resistenza a malattie e siccità

LINK: https://winenews.it/it/se-il-portainnesto-migliora-la-qualita-delle-uve-e-non-solo-la-resistenza-a-malattie-e-siccita_546582/



Se il portainnesto migliora la qualità delle uve, e non solo la resistenza a malattie e siccità. La scoperta dopo 20 anni di esperimenti sui 'portainnesti M' selezionati dall'Università di Milano e sostenuti dalle aziende di Winegraft Milano, 10 Gennaio 2025, ore 15:00. I 'portainnesti M' migliorano anche la qualità delle uve. Da anni la ricerca genetica applicata alla vite, lavora per trovare soluzioni alla sempre maggiore scarsità d'acqua, soprattutto in alcuni territori, ed alla resistenza delle piante alle malattie, ma avendo come linea guida quella di mantenere, e se possibile migliorare, la qualità delle uve, e di conseguenza del vino che se ne produce. Obiettivo che sembrano aver centrato i 'portainnesti M', selezionati dal team di ricerca dell'Università di Milano guidato dai professori Attilio Scienza e Lucio Brancadoro con il supporto di Winegraft, la società che riunisce 9 tra le aziende vitivinicole più

importanti d'Italia - Ferrari, Zonin, Banfi, Albino Armani, Cantina Due Palme, Claudio Quarta Vignaiolo, Angelini Wines & Estates, Nettuno Castellare (Domini di Castellare) e Cantine Settesoli - e che, da dieci anni, sostiene lo sviluppo della ricerca su questi portainnesti, moltiplicati e distribuiti in esclusiva da Vivai Cooperativi Rauscedo. Non solo barriera contro siccità e calcare, ma veicolo per una qualità superiore dei vini: l'ultima scoperta sorprendente sugli M ribalta una vecchia credenza che ha accompagnato la diffusione dei portainnesti fin dalla crisi fillosserica e offre un quadro tutto nuovo per capire a fondo le potenzialità della serie M che inizia ad essere richiesta da tutte le grandi aree viticole mondiali, spiega una nota. Che sottolinea che dopo oltre vent'anni di sperimentazioni e microvinificazioni in dieci diverse aree produttive del Paese, dal Piemonte alla

Sicilia, l'equipe dell'Università di Milano ha dimostrato che i '4 moschettieri' della serie M sono in grado di portare il vitigno a migliori performance produttive in tutti i diversi aspetti che determinano la qualità dell'uva e quindi del vino: vigore e produzione del ceppo, maturazione tecnologica, fenolica e aromatica delle uve. 'La portata di quest'ultima ricerca dell'Università di Milano è veramente rivoluzionaria - ha commentato Marcello Lunelli, presidente Winegraft - perché cambia la visione storica che abbiamo sempre avuto dei portainnesti. Da oggi in poi non dobbiamo più considerarli solo una 'barriera contro' fillossera, siccità, e non solo, ma come un efficiente strumento biologico 'per' ottenere una superiore qualità dell'uva e quindi del vino'. 'Siamo riusciti finalmente a dimostrare che anche nella viticoltura,

come ormai accreditato negli altri ambiti delle colture arboree - ha spiegato Attilio Scienza - il portainnesto è anche un prezioso veicolo di miglioramento qualitativo della produzione. Sono stati necessari due decenni di sperimentazione in campo e articolate microvinificazioni per arrivare al risultato perché è oggettivamente più difficile in viticoltura svolgere approfondite indagini sull'effetto del portainnesto sulla qualità delle uve a causa delle complesse interazioni che si creano tra questo, l'ambiente di coltivazione e i diversi vitigni'. Ma l'obiettivo è stato raggiunto. 'L'importante mole di informazioni che abbiamo acquisito nel corso di questo lungo lavoro sperimentale - ha sottolineato Lucio Brancadoro - ci consente oggi di avere un panorama più chiaro sull'effetto diretto della scelta del portainnesto nelle performance produttivo-qualitative della vite e dell'uva, con riferimento alla qualità dei vini ottenuti. In particolare - continua Brancadoro - nelle diverse combinazioni di innesto operate in vari campi di confronto tra gli M e altri portainnesti tradizionali, tra quelli maggiormente diffusi nel nostro Paese, è emersa non solo l'estrema adattabilità

degli M ai diversi ambienti della viticoltura italiana, ma anche come, attraverso la regolazione delle risposte adattive della vite alle differenti condizioni ambientali, i portainnesti M siano un importante driver dei risultati qualitativi. Rispondendo in modo più efficiente agli stress abiotici sempre più estremi a causa del cambiamento climatico, gli M consentono un più favorevole decorso maturativo delle uve, premessa di una superiore qualità dei risultati enologici'. Nel dettaglio, spiega Winegraff, 'le sperimentazioni in campo e le analisi sensoriali sui vini ottenuti nei campi sperimentali hanno dimostrato per il Cabernet Sauvignon innestato sugli M migliori risultati produttivi in generale, bilanciati da una buona vigoria e con valori di zuccheri superiori alla media, parametro elevato che ritroviamo pure nello Chardonnay, messo a dimora in campi di confronto nella Franciacorta e nel TrentoDoc, abbinato a livelli superiori di acidità titolabile (di acido malico in particolare) e minore pH, elemento determinante per una produzione spumantistica di qualità. L'analisi sensoriale dei vini ottenuti da Chardonnay innestato con gli M allevato in Franciacorta, ha evidenziato livelli superiori

di acidità e un profilo aromatico complesso che esalta le note di frutta tropicale: dal punto di vista olfattivo questi vini sono risultati più intensi e, alla prova del gusto, con una maggior acidità, sapidità, struttura e persistenza'. Oltre che sui parametri tecnologici, spiega ancora la nota, si è visto quanto il portainnesto influisca pure sull'accumulo di polifenoli durante la maturazione, aspetto determinante nella qualità dei vini rossi. Nei campi di confronto in combinazione con diversi vitigni rossi - Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon e Sangiovese - sono stati rilevati livelli più alti di polifenoli totali nelle uve, una più accesa tonalità delle sostanze coloranti accompagnata da un loro maggiore accumulo e concentrazione, in particolare per la frazione antocianica non decolorante che facilita una migliore persistenza del colore durante l'affinamento dei vini. Un ultimo aspetto rilevante ai fini dell'analisi sensoriale emerso dalla sperimentazione, è quello della composizione aromatica delle uve che i portainnesti M condizionano in maniera determinata perché, influenzando una risposta differente alle condizioni ambientali, hanno effetti diretti anche sul metabolismo secondario

della vite. 'Questo aspetto risulta ad oggi poco studiato a causa delle difficoltà di analizzare l'elevato numero di composti aromatici presenti nei vini ottenuti da diverse combinazioni d'innesto - ha spiegato ancora Lucio Brancadoro - nelle nostre prove effettuate su uve Chardonnay e Sangiovese, tuttavia, al di là dei dettagli sugli incrementi dei singoli composti riscontrati (acidi volatili, tioli, esteri etilici, fenoli, norisoprenoidi, e così via) allo stato libero o sotto forma di precursori d'aroma, abbiamo avuto conferma di quanto i portinnesti M, siano un driver decisivo per raggiungere una qualità in vigna decisiva per ottenere risultati enologici d'eccellenza'. Il cambio di prospettiva viticola che i risultati della ricerca portata avanti dall'Università di Milano impongono nell'affrontare la scelta del portinnesto, è evidente. 'Questa scoperta ci porta a r i c o n s i d e r a r e complessivamente l'approccio che abbiamo sempre avuto verso i portainnesti - ha concluso Marcello Lunelli - la prova scientifica dell'importanza che gli M ricoprono nel determinare la qualità di un vino conferma la necessità di una scelta accurata della combinazione d'innesto che tenga conto della varietà e

delle caratteristiche ambientali, ma considerate anche in funzione dell'obiettivo enologico che si vuole perseguire'.
Copyright © 2000/2025