

Le nuove ricerche in Viticoltura

Michele Borgo (Italia)

Le presentazioni attinenti la viticoltura mondiale hanno riguardato, per grande parte, tematiche sulle uve da tavola e sulle uve passe, affrontate in più momenti, a cominciare dalla sessione plenaria di apertura del Congresso, coordinata dal Vice-presidente OIV, Peter Hayes.

Gli aspetti tecnici e normativi sui Limiti Massimi di Residui (LMR) di agrofarmaci, applicati per la difesa della vite, hanno assunto rilevante importanza; caratteristiche qualitative delle uve, salubrità dei prodotti, livelli di LMR richiesti dal mercato, molto inferiori a quelli legali, hanno messo in evidenza come, pur in presenza di regolamenti e normative internazionali, mancano ancora standard condivisibili tra Paesi produttori e consumatori; in questo ambito il ruolo dell'OIV è apparso fondamentale per individuare strategie proponibili per il futuro, rafforzando i concetti della viticoltura sostenibile come strumenti per favorire il benessere delle piante, la riduzione dell'uso di prodotti fitosanitari, la qualità dei prodotti, la sicurezza alimentare.

Le continue revisioni a livello comunitario e nazionale dei prodotti ammessi alla difesa della vite e i livelli di LMR fissati per singola sostanza attiva fanno ritenere fondamentale un partenariato tra pubblico e privato e una maggiore azione di informazione rivolta al consumatore.

È stata quindi ribadita la necessità che l'OIV operi per implementare azioni dirette, volte a favorire un consumo sicuro e sostenibile delle uve da tavola, prevedendo azioni finalizzate a standardizzare i



*Il Dott. Michele Borgo
Presidente Commissione Viticoltura (2010-2012).*

controlli, i livelli qualitativi, la comunicazione e l'educazione al consumo di prodotti non fermentati.

I lavori congressuali per la viticoltura si sono svolti in due giornate per sessioni.

Nel primo giorno, martedì 19 giugno, si sono succedute 24 relazioni con presentazioni orali e comunicazioni brevi riguardanti l'uva da tavola, l'uva passa e prodotti non fermentati, focalizzando il ruolo delle tecnologie produttive, finalizzate alla sostenibilità delle produzioni e al miglioramento qualitativo delle uve.

Il contributo della Turchia su questi aspetti è stato rilevante, grazie all'ele-

vata specializzazione raggiunta nella produzione di uve passe.

Seguono i contenuti delle relazioni raggruppati per tematiche.

Sistemi di allevamento della vite in rapporto alle esigenze varietali, ambientali, alla composizione fenolica delle uve e conseguenti effetti nutraceutici

- ◉ sistemi di copertura delle viti con film plastici per regolare la maturazione delle

uve Sultanine;

- ◉ possibilità di aumentare la potenzialità produttiva in condizioni colturali fuori suolo adottando nuove tecniche che favoriscono una maggiore densità d'impianto e con più cicli produttivi per anno;

- ◉ scelte varietali di uve da consumo fresco maggiormente rispondenti alle condizioni ambientali e per conseguire produzioni di qualità;

- ◉ trattamenti mirati delle uve passe con anidride solforosa ed anche con olio di vinaccioli per meglio soddisfare le esigenze del mercato internazionale;

- ◉ un contributo italiano ha valorizzato la tecnica di trattamento delle uve da

tavola con ultravioletti per migliorare la qualità sanitaria ed organolettica delle uve in post raccolta;

- ◉ trattamento delle uve con acido abscissico a partire dalla invaiatura, in prove fatte in Brasile, per aumentare il contenuto di antociani nei mosti e succhi d'uva.

Aspetti genetici e nuovi ottenimenti per le uve da tavola

- ◉ nuove varietà selezionate in Brasile da mutazioni sta-



Trattamenti delle uve passe con anidride solforosa.