



## Ecco i vitigni resistenti ai parassiti: che ne pensate?

L'interesse verso i temi della salvaguardia ambientale, la sensibilità del consumatore per il valore salutistico degli alimenti e la preoccupazione per il crescente inquinamento hanno reso sempre più imperativo negli ultimi anni l'impegno a ridurre il più possibile l'impatto dell'attività agricola sull'ambiente.

Ciò deve valere soprattutto per la viticoltura, se si considera che essa in Europa utilizza quasi la metà degli agrofarmaci e circa il 70% dei fungicidi. La lotta integrata ai parassiti e l'adesione a protocolli di viticoltura biologica si sforzano di ridurre l'uso dei pesticidi e di evitare quelli a forte impatto, ma è indubbio che solo l'impiego di vitigni resistenti, o per lo meno scarsamente sensibili ai patogeni, può davvero fare la differenza.

Ma come introdurre, maneggiare, sfruttare tali resistenze o tolleranze ai patogeni? Malgrado oggi lo sviluppo delle biotecnologie e delle conoscenze scientifiche lo consentirebbero anche per la vite, la forte avversione nei confronti dell'utilizzo di vegetali geneticamente modificati ha definitivamente precluso la possibilità di ottenere genotipi resistenti o tolleranti praticamente identici a quelli che compongono l'assortimento varietale attuale (i nostri classici vitigni) su cui, è inutile sottolinearlo, si basa un settore fortemente legato alla tradizione come quello vitivinicolo. Poter avere un Sangiovese che resiste alla peronospora o un Nebbiolo che non si ammala di oidio non rientra negli orizzonti futuri, almeno non in quelli a medio termine.

Non rimane che introdurre resistenze/tolleranze mediante le metodiche della genetica classica, ovvero incrocio e reincrocio, cercando di concentrare così i caratteri positivi della vite europea in discendenze successive che si allontanano, per così dire, da specie antenate americane o asiatiche, pur mantenendone il buon livello di scarsa suscettibilità alle malattie. L'argomento è di viva attualità, perché è recente l'inserimento nel Catalogo Nazionale (e dunque il presumibile avvio di sperimentazioni in varie regioni) di vitigni da vino tolleranti a peronospora e/o oidio creati in Germania e proposti per le zone fresche, come Johanniter, Solaris, Cabernet Cortis, Cabernet Carbon ed altri, discendenti di Pinot, Riesling, Cabernet sauvignon, ecc..

Ma anche varietà ottenute in Italia cominciano ad offrire all'at-

tenzione degli operatori vini sperimentali derivanti dalle prime interessanti vendemmie. Tra queste alcuni incroci ottenuti dall'Istituto di Genomica Applicata e Università di Udine, in osservazione nei campi sperimentali dei Vivai Cooperativi Rauscedo, che discendono da linee resistenti e da vitigni tradizionali nel nord-est, come Cabernet sauvignon, Merlot, Sauvignon, Tocai friulano. L'impressione all'assaggio è di trovarsi di fronte a prodotti nuovi, diversi dai loro progenitori di vite europea, ma in alcuni casi di assoluta piacevolezza: gradevole e ampia aromaticità, ottimo equilibrio e buona persistenza. Tutti caratteri che se confermati nelle prossime vendemmie e nelle diverse situazioni climatiche possono fare di qualcuna di queste selezioni opzioni davvero interessanti. Ma per quale viticoltura?

La discussione è ovviamente accesa: i sostenitori ne immaginano la diffusione in tutte quelle aree, estese anche in Italia per la verità, in cui si producono vini da tavola ordinari? anonimi? di basso prezzo? e in cui una drastica riduzione dell'impatto dei fitofarmaci sull'ambiente (dagli 8-10 ai 2-3 trattamenti annui) non potrebbe che esser positiva.

C'è anche chi parla di introduzione nelle ICT quali vitigni complementari, magari in quelle situazioni ambientali particolari dove i vigneti stanno accanto a scuole, ospedali e altri siti "sensibili". In linea di principio nulla da eccepire a quest'ultima considerazione (pur chiedendomi quanto numerose siano davvero le situazioni particolari evocate...), cui però non riesco a non aggiungere un'altra. E cioè che il nostro paese non senza fatica ha avviato negli ultimi anni in campo enogastronomico un percorso di promozione e valorizzazione delle proprie produzioni tipiche (le DOP), dei propri vitigni, dei propri "presidi" locali, che alla qualità spesso eccellente uniscono una valenza culturale e territoriale forte, che ne garantisce unicità e originalità in un mercato sempre più omologato e competitivo. In tale ambito il patrimonio italiano è ricchissimo, in parte ancora poco conosciuto e scarsamente promosso.

Non mi parrebbe saggio, proprio in questa fase, dare segnali di voler abbassare la guardia sulla tutela e lo sviluppo di una tale inestimabile risorsa. Sarebbe un po' come camminare in senso opposto. Voi che ne pensate?



Foto Anna Schneider

*L'incrocio 76-026 (Sauvignon X Bianca) dell'IGA-Università di Udine.*