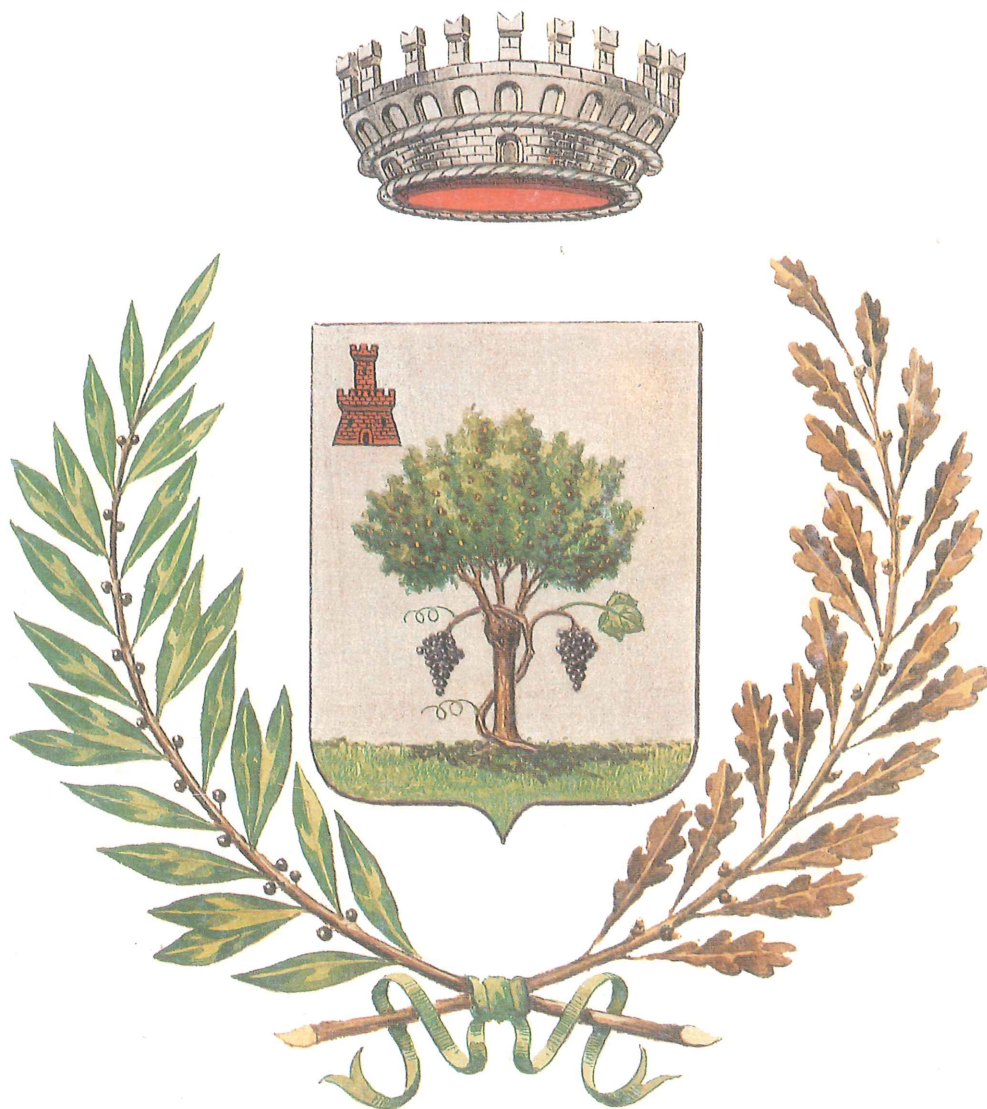


CANNETO PAVESE
27-28 FEBBRAIO - 1 MARZO 1987
CENTRO SOCIALE «C. CHIESA»



2° CONVEGNO SULLA VITICOLTURA
DELL'OLTREPO PAVESE

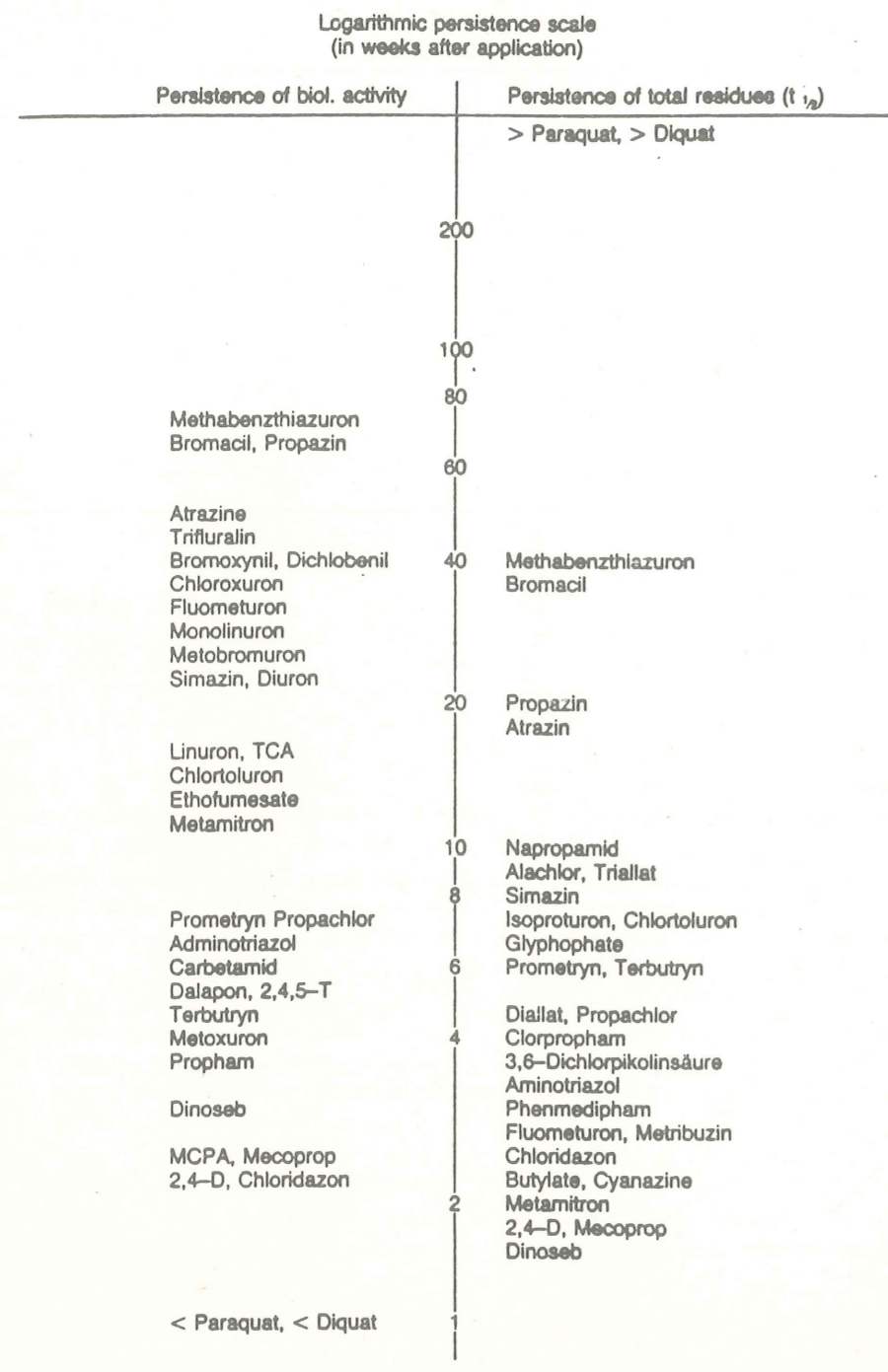


Figura 1 - Persistenza (in settimane) dei residui totali o dell'attività biologica nel terreno di alcuni erbicidi (da PE-STEMER, 1986)

LA SCELTA VARIETALE IN VITICOLTURA: RUOLO DEL MIGLIORAMENTO GENETICO

Valenti Leonardo
Istituto Coltivazioni Arboree
Università degli Studi
Milano

L'attuale insistente richiesta di uve con caratteristiche qualitative ed attitudini enologiche sempre più consone al mercato, hanno indotto la ricerca ad intensificare maggiormente gli sforzi in direzione della componente genetica. Per questo l'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Milano, all'interno del Piano Viticolo Regionale, ha individuato quattro linee per il miglioramento qualitativo delle uve: la selezione clonale, l'introduzione di nuove varietà estere, la riscoperta di vecchie varietà locali e il miglioramento genetico per incrocio e ibridazione. Ad alcune di queste, come la selezione clonale, già utilizzata da molto tempo, si è pensato di dare una nuova interpretazione. Per altre, come il miglioramento genetico per incrocio, si sono impiegate varietà tipiche dell'Oltrepò Pavese con altre che potessero correggere eventuali carenze qualitative nelle uve.

Selezione clonale

La selezione clonale è stata condotta in Italia fino ad ora con concetti che male si adattano alle attuali esigenze. Un esempio tipico può essere quello relativo al Pinot nero. Per i cloni di selezione italiana in alcuni casi, si è puntato molto sul livello produttivo, per altri solo sulla sanità della pianta, fatto questo molto importante ma non determinante. Taluni hanno preteso una ubiquità di questi cloni e, come si sa, la selezione di questo vitigno come di altri, per ottenere risultati, deve essere fatta in ogni zona che presenti caratteristiche particolari. Non è possibile, se non dopo lunga sperimentazione, introdurre cloni omologati per una zona in un'altra zona di produzione con sicuri risultati positivi.

Per la maggior parte non si sono tenuti in considerazione né l'indirizzo enologico (vino rosso o base spumante), né

le caratteristiche della popolazione e, quasi sempre, si è tralasciata la vinificazione di questi cloni utile a dare ulteriori informazioni.

Da questo tipo di analisi è nata l'esigenza di apportare una modifica alla selezione clonale.

Si è perciò pensato di utilizzare per i vitigni rossi che si prestano (Pinot nero, Croatina, ecc), una selezione clonale per tipi; mentre per i vitigni bianchi si è voluto soprattutto indagare la componente aromatica. Questo per mettere a disposizione del viticoltore cloni con gamme aromatiche ben differenziate, soprattutto per vitigni come lo Chardonnay e il Riesling Italico.

1.2 - Selezione clonale per tipi nel Pinot nero

Dopo una lunga e meditata acquisizione delle esperienze straniere, francesi in particolare, si è pensato di definire 5 tipologie di grandezza del grappolo Fin (A), Franc (B), Sancerre (C), Wadensvil (D), Champenoise (E) (Fig. 1) nelle quali si sono evidenziate le caratteristiche tipiche per ogni gruppo (Tab. 1). Infatti le tipologie a grappolo piccolo (Fin e Franc) che presentano caratteristiche qualitative molto interessanti, vengono utilizzate in Francia nella zona della Borgogna per la produzione dei loro grandi vini. Nel secondo gruppo vengono classificate le tipologie che si riferiscono ai tipi di selezione Svizzera e Tedesca e anche quelli provenienti dalla Champagne che sono stati selezionati per elevati carichi produttivi e buoni livelli zuccherini, ma con scarsi risultati sulla qualità.

In seguito è stata condotta una ricerca in loco di presunti cloni, non più per caratteristiche dettate dalla selezione clonale classica, ma per tipologie ben definite. Questi tipi sono stati messi a confronto con quasi tutti i cloni omologati nei paesi produttori di Pinot nero (Francia, Germania, Austria, Svizzera) in modo da valutare il livello di pressione selettiva raggiunta dalla nostra selezione ed i miglioramenti apportati alle tipologie di base.

La fase seguente è stata quella di microvinificare ogni tipologia di provenienza locale e valutare l'effettivo miglioramento ottenuto, valutando poi l'opportunità di vinificare i migliori cloni per

ogni tipologia.

I risultati di questo tipo di selezione sono molto incoraggianti. Da quanto si è potuto evidenziare dai dati delle microvinificazioni effettivamente c'è una rispondenza tra le tipologie dei grappoli e le caratteristiche dei vini ottenuti; le differenze interessano il titolo zuccherino naturale (quindi il grado alcoolico), il pH, il rapporto tra acido malico e tartarico (quest'ultimo è di solito più elevato nei tipi fini) ed il contenuto in antociani (carattere molto importante per l'eventuale preparazione di Pinot nero vinificato in rosso).

Non trascurabile è inoltre il patrimonio aromatico portato dai tipi fini, mentre è praticamente assente nei tipi ad alta produzione.

1.3 - Selezione clonale per aromi

In questa ricerca si è proceduto in modo simile alla selezione clonale per tipi. Invece delle tipologie legate alla grandezza del grappolo si sono ricercate tipologie aromatiche. Vi sono infatti nell'ambito dei cloni che verranno omologati delle sfumature aromatiche molto ben differenziate che arrivano fino ad un sapore moscato molto marcato. Questi cloni con aroma così spiccato possono essere utilizzati con successo per «personalizzare» vini a modesta dotazione aromatica o vini provenienti da uve rosse vinificati in bianco, ma con scarse caratteristiche (Barbera). Altri cloni geneticamente poco aromatici possono venir utilizzati tal quale per la composizione di vini bianchi in particolare in zone dove l'ambiente privilegierebbe l'accentuazione dell'aromaticità (bassa collina).

Introduzione nuove varietà

Nella piattaforma varietale dell'Oltrepò pavese, per quanto riguarda i vitigni a uva rossa, peraltro abbastanza completa, si possono trovare uve a diversa epoca di maturazione. Non è così per i vitigni ad uva bianca per la produzione di vini bianchi secchi; potremo indicare solo il Riesling Italico per questa utilizzazione.

Se la scelta è scarsa per le zone di media-alta collina, manca completamente per

le zone di bassa collina nelle quali i vitigni tardivi meglio si possono adattare a queste condizioni climatiche. Se in effetti quest'ultima zona è la più indicata per la produzione di vini rossi non si può costringere, dato l'attuale tipo di domanda, all'unica produzione di vini rossi, se non con perdita di competitività sul mercato.

Per questo e per completare maggiormente la scelta varietale, anche per i vitigni ad uva rossa, sono state introdotte varietà provenienti in particolare dalle zone calde della Francia e della Spagna. Attualmente si stanno valutando l'adattabilità e la risposta vegetativa, produttiva e qualitativa di queste cultivar, in modo da poter disporre in tempi abbastanza brevi delle informazioni necessarie alla loro rapida espansione.

Oltre alla valutazione della risposta in campagna si sta provvedendo alla vinificazione in purezza di questi vitigni perché questo solamente può essere il giudizio più attendibile di adattamento.

Riscoperte vecchie varietà locali

Può sembrare più che altro un fatto di

moda, ma non è da trascurare per arricchire il complesso varietale oltrepadano. Come ben si è visto quando alcuni agricoltori, forse i più avveduti, hanno provato a produrre vini da vecchie cultivar locali hanno riscosso un sufficiente successo e una buona remunerazione dei prodotti. Ciò deve far riflettere sulle possibilità che offrono queste varietà. Forse scartate un tempo per scarse conoscenze enologiche, potrebbero oggi con le attuali tecniche offrire una diversificazione produttiva con nuove possibilità di sbocchi di mercato. Naturalmente questo non può essere un fatto generalizzabile, ma bisognerà valutare attentamente le caratteristiche di queste varietà molto numerose in Oltrepò.

Stabilita una validità enologica e commerciale e curata l'immagine di mercato; per questi prodotti penso si possa chiaramente parlare di un miglioramento qualitativo a basso costo. Queste varietà appartenendo già al patrimonio ampelografico dell'Oltrepò, non richiederebbero, come quelle d'importazione, fasi di studio sull'adattabilità e sulla loro conoscenza.

Un uso di più lungo respiro può essere dato da queste varietà per il miglio-

mento genetico per incrocio con la creazione di nuove varietà.

Miglioramento genetico per incrocio

Questa tecnica ha permesso alla viticoltura di alcuni paesi, quali la Germania, di trasformare radicalmente la propria piattaforma ampelografica. In effetti attualmente il 29% della superficie vitata in questo paese è rappresentata dal Muller Thurgau, vitigno ottenuto dall'incrocio tra i Riesling Renano e il Silvaner Verde, due vecchie varietà locali molto note e diffuse.

In Italia, in particolare, il grande numero di varietà presenti e la tradizionale repulsione al cambio varietale han fatto sì che la ricerca non si sia interessata molto a questo argomento.

Attualmente la maggiore conoscenza della grande influenza del binomio vitigno/ambiente sulle caratteristiche finali del prodotto, hanno costretto la ricerca a muoversi in questa direzione. Infatti il miglioramento genetico per incrocio ci permette di trovare varietà che integrandosi perfettamente con l'ambiente esaltano le proprie caratteristiche qualitative.

Tabella 1 - Composizione media del mosto dei 5 tipi di Pinot nero presenti in Valle Versa (PV) - (1983-1986).

TIPI	PESO M Grap. (g)	PESO M Bacca (g)	Zucchero (%)	Acid. Tit. (%)	pH	Acid. Mal. (g/l)	Acid. Tart. (g/l)	Antociani	
Fino	A	80.0	0.82	17.53	9.55	3.06	3.73	6.12	-
Fino	B	99.9	0.87	16.26	9.48	3.03	4.02	5.90	286.7
Intermedio	C	106.9	0.91	15.50	9.81	3.02	3.58	5.87	318.7
PRODUTTICO	D	127.9	0.91	13.70	10.30	3.03	3.89	5.65	259.9
PRODUTTIVO	E	136.5	0.94	14.16	10.07	3.04	3.97	5.50	-

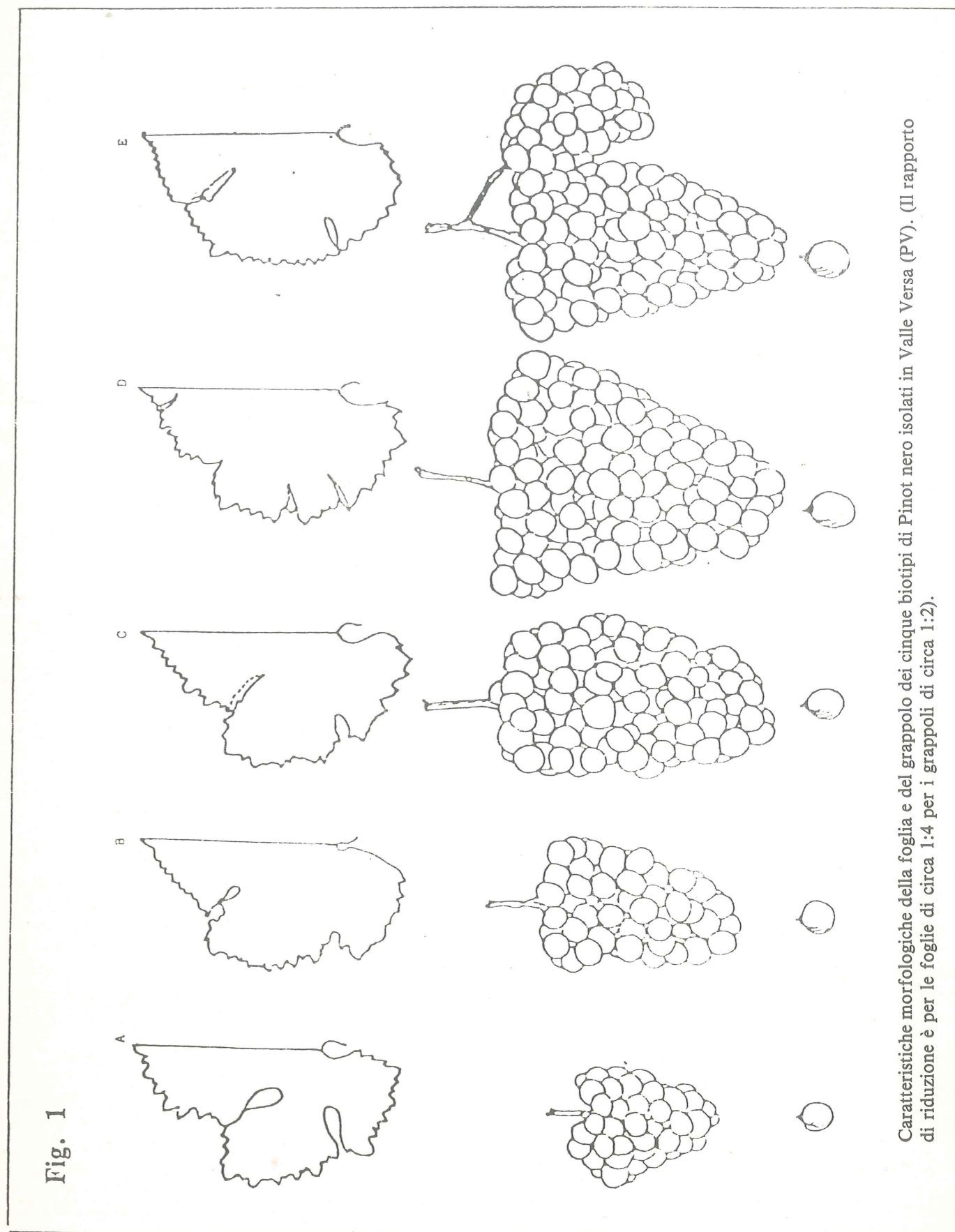


Fig. 1

Caratteristiche morfologiche della foglia e del grappolo dei cinque biotipi di Pinot nero isolati in Valle Versa (PV). (Il rapporto di riduzione è per le foglie di circa 1:4 per i grappoli di circa 1:2).