

## 006 Indagine sul comportamento di vitigni ibridi coltivati in Trentino

Antonella VECCHIONE\*, Silvano CLEMENTI, Elisa DECARLI, Cinzia DORIGATTI, Marco STEFANINI, Luca ZULINI

Dipartimento Genomica e Biologia delle Piante da Frutto, Centro Ricerca e Innovazione, Fondazione Edmund Mach-Istituto Agrario San Michele all'Adige (FEM-IASMA) - Via Edmund Mach,1 - 38010 S. Michele all'Adige (TN), I

\*Corrispondente: [antonella.vecchione@iasma.it](mailto:antonella.vecchione@iasma.it)

Negli ultimi decenni l'attività di incrocio tra la *Vitis vinifera* e altre specie di *Vitis*, realizzata prevalentemente in Germania e nell'est Europa, ha portato all'attenzione del mondo vitivinicolo diversi genotipi che contengono più del 90% di patrimonio genetico di *V. vinifera* e il restante 10% di origine interspecifica recante i caratteri di resistenza alle malattie fungine. Per questo motivo, in alcuni paesi europei, Italia compresa, varietà ibride sono state iscritte nei Cataloghi Nazionali della Vite da vino. Anche in Italia negli ultimi anni sono stati ripresi i programmi di incroci interspecifici allo scopo di individuare genotipi con livelli elevati di resistenza a *Peronospora* e Oidio insieme a caratteristiche organolettiche dei vini comparabili con quelle proprie delle varietà di *V. vinifera*. Nel proseguo di precedenti esperienze, presso la Fondazione E. Mach è stato allestito un campo di confronto di diverse selezioni ritenute, in prospettiva, particolarmente interessanti.

Per questa indagine sono state prese in esame 27 varietà derivanti da ibridazione interspecifica, 15 a bacca nera e 12 a bacca bianca. Il vigneto di prova è situato a San Michele all'Adige (altitudine 205 m s.l.m.); le viti, messe a dimora nel 2009, sono allevate a Guyot con distanze di impianto di 2 m tra i filari e 0,80 m sulla fila (pari a 6250 piante/ha). Per ciascuna varietà sono presenti 25 piante. Nel corso del 2011 non è stato effettuato alcun trattamento fitosanitario e il parziale isolamento del vigneto lo rende immune da eventuali effetti di deriva. Lo stato sanitario delle piante è stato monitorato periodicamente nel corso della stagione vegetativa, inoltre la suscettibilità degli ibridi alla *Peronospora* è stata testata mediante infezioni artificiali su dischetti fogliari. A partire dall'invasatura sono state rilevate le curve di maturazione delle uve e a vendemmia sono stati rilevati i principali dati produttivi e analitici di uve e mosti. Le uve prodotte sono state sottoposte a microvinificazioni e i vini ottenuti saranno valutati in specifiche degustazioni.

Dal punto di vista sanitario è stata rilevata una buona corrispondenza tra le osservazioni delle infezioni di *Peronospora* in vigneto nel 2011 e i risultati emersi dalle infezioni artificiali su dischetti fogliari; infatti le sole cinque varietà che in campo hanno subito dei forti attacchi su foglia hanno riportato su dischetto livelli di infezione superiori al 30% di superficie infetta. Fra queste varietà sensibili, due (MW14 e Muscaris) hanno riportato un elevato grado di attacco di *Peronospora* anche sul grappolo. Attacchi nulli o molto leggeri di *Peronospora* si sono osservati su 17 ibridi a cui, generalmente, corrispondono livelli di infezione su dischetto inferiori al 15%. Va sottolineato che una tesi testimone non trattata di Chardonnay ha subito attacchi molto forti di *Peronospora* sulle piante e nelle infezioni su dischetti fogliari si sono rilevate superfici infette dell'80%. Sintomi di Oidio sulle foglie sono stati rilevati solamente in post vendemmia, mentre sul grappolo la sola varietà Palatina ha subito forti attacchi da questo patogeno. Non sono emerse particolari problematiche legate alla Botrite o altre patologie sui grappoli.

Tra le 27 varietà in prova si è rilevata un'ampia variabilità produttiva, compresa tra un minimo di 1,4 kg/pianta per il Leon Millot e un massimo di 3,5 kg/pianta per l'ibrido SV 023. I dati analitici dei mosti evidenziano dei livelli zuccherini relativamente alti con 24 varietà che superano i 18 °Brix a vendemmia con punte superiori ai 25 °Brix per gli ibridi Cabernet Cortis, Nero e Muscaris. I livelli di acidità totale sono generalmente compresi tra 5 e 8 g/l e il pH tra 2,8 e 3,4. Si rilevano quindi, pur nell'ambito di un solo anno di indagine, dei livelli produttivi e qualitativi generalmente più che soddisfacenti abbinati a un elevato grado di tolleranza alle malattie.