



# la Vigna

n.1/2018

Semestrale di informazione

Confraternita della Vite e del Vino di Trento

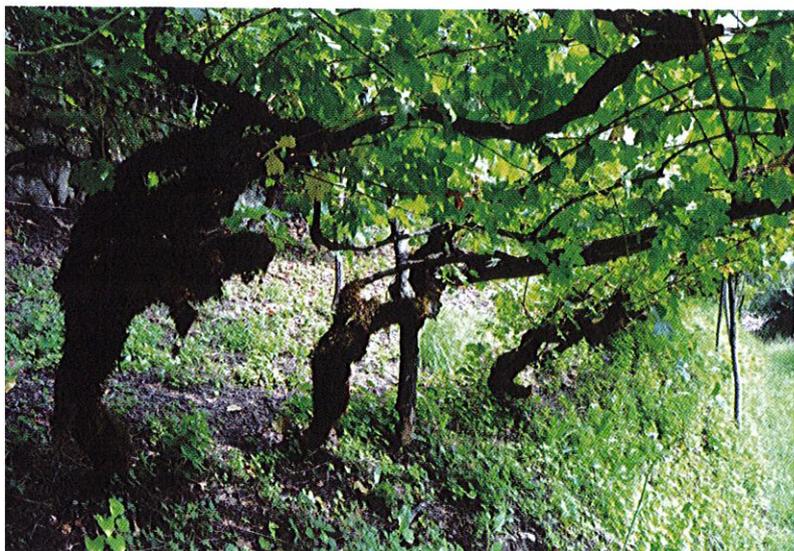
60° Anniversario



2017,  
Annus  
Nobilis

TRENTODOC

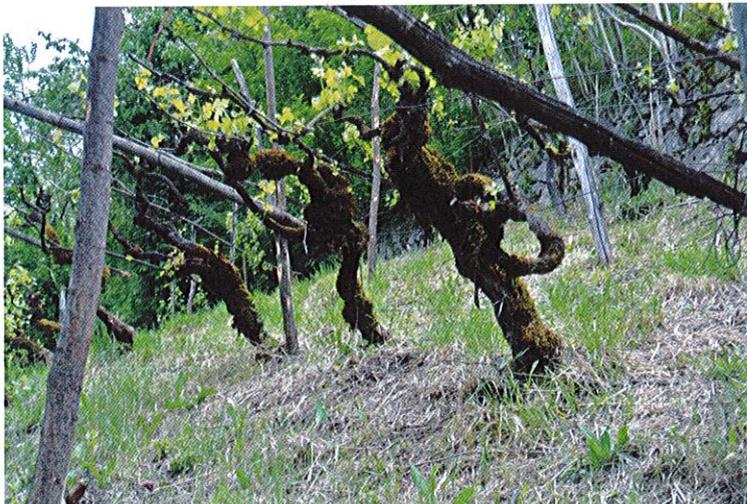
# La Confraternita della vite e del vino sostiene un progetto di recupero e valorizzazione di risorse genetiche della vite in Trentino



*Viti di vecchie varietà*

Lo sviluppo recente della viticoltura è stato caratterizzato anche in Trentino dalla riduzione del numero di vitigni coltivati e da una sempre maggiore omogeneità genetica degli impianti viticoli. A questo passaggio, diventato cruciale per il raggiungimento di produzioni remunerative di qualità, ha concorso la parallela evoluzione del settore vivaistico, garantendo materiali sempre più controllati dal punto di vista sanitario e dell'identità genetica, inclusa la combinazione di portinnesto. Se dunque l'abbandono della coltivazione di molti vecchi vitigni coincide con il progresso del settore viti-enologico, talvolta il fenomeno è associato o ritenuto responsabile della progressiva perdita di biodiversità dei sistemi viticoli. Ma oggi che la biodiversità si può misurare in termini quantitativi e qualitativi, la diminuzione della diversità genetica nei vigneti non viene tanto attribuita al minor numero di genotipi di vite coltivati, quanto al cambiamento di gestione del vigneto, con le sue influenze sulla microflora del suolo e sulla presenza di varie specie vegetali, a loro volta ospiti di insetti e diversi altri organismi.

Levariazioni genetiche che caratterizzano l'aspetto e il comportamento delle varie cultivar di vitenon sono infatti tali da rendere i vitigni minori per esempio più resistenti alle malattie fungine come peronospora e oidio, o meno soggetti allo stress da improvvisi cambiamenti ambientali rispetto alle varietà internazionali. Esistono probabilmente delle differenze individuali tra le varietà di vite che possono influenzare le comunità microbiche che convivono con la pianta e magari ne favoriscono il benessere, ma non ci sono evidenze che i vecchi vitigni fossero in grado di tollerare più facilmente le avversità. Nella condizione delle viti coltivate moderne, il ruolo più significativo di interazione con la biodiversità ambientale è in ogni caso lasciato al portinnesto. La viticoltura più variegata e magari promiscua con cereali e altre specie erbacee, già fortemente sfidata dalla fillossera e rappresentata nella fase di modernizzazione dalla Carta viticola di Rebo Rigotti 1950-62, ha certo continuato a perdere vitigni, sacrificandone però un numero decisamente inferiore a quello che spesso si evoca. Una prima indagine di 20 anni fa - basata sul confronto del profilo genetico delle vecchie varietà recuperate sul territorio provinciale - ci ha infatti rivelato l'esistenza di frequenti sinonimi tra i vitigni, dovute all'uso di denominazioni diverse nelle varie località dove di fatto lo stesso genotipo era coltivato. Con la disponibilità di profili del DNA di riferimento dei vitigni sempre crescente, grazie all'adozione internazionale di un metodo comune per l'identificazione del germoplasma viticolo, abbiamo potuto scoprire corrispondenze varietali prima non sospettate, finendo a volte per capire che un vitigno abbandonato in una certa zona corrispondeva a un vitigno valorizzato altrove. Per esempio, restando in Trentino, qualche anno fa la vecchia varietà 'Peverella' è stata iscritta nel



Viti antiche

Registro nazionale delle varietà di vite come sinonimo ufficiale di Verdicchio bianco (il Verdicchio delle Marche), a sua volta risultato geneticamente identico al Trebbiano di Soave e al Trebbiano di Lugana. Analogamente, numerose 'Vernacce' locali sono state ricondotte alla varietà Bianchetta trevigiana. In altri casi, vitigni con denominazioni simili o identiche ad altri (omonimie) si sono rivelati invece unici e tipici, come il Groppello di Revò, in passato confuso con altri GropPELLIBRESCIANI o il Negrone, l'ultimo della decina di vitigni locali recuperati e iscritti al Registro nazionale. I confronti genetici hanno accertato che tutte le varietà tradizionali attualmente coltivate in Trentino non hanno corrispondenze con altri vitigni in giro per l'Europa o nel mondo, sostenendone quindi un autentico legame con il territorio. Teroldego, Marzemino e Nosiola, ma anche i lambruschi Casetta ed Enantio e le Schiavemantengono dunque ancora in funzione una discreta eredità genetica della viticoltura passata. Con un occhio all'innovazione in viticoltura, ci sono varie ragioni che motivano ancora il recupero di genotipi di vite sul territorio locale. Il loro riconoscimento varietale è estremamente facilitato dalle analisi del DNA e lo sforzo per individuare candidati interessanti molto spesso coincide con le segnalazioni e l'attività di persone appassionate. La conservazione delle risorse genetiche si giustifica sempre; trova un senso nella preservazione di qualcosa che ha avuto un ruolo e lo può trovare in qualche rinnovato utilizzo. Sempre più raramente tale utilizzo potrà essere il ritorno alla coltivazione di vitigni abbandonati. Non è però

difficile prevedere come la variabilità di tratti che si osserva in una collezione di germoplasma possa servire alla ricerca genetica, e per rimettere in circolo specifici geni o riprodurne la forma favorevole in nuovi e più competitivi vitigni. Grazie al supporto e al comune interesse della Confraternita della vite è del vino del Trentino, abbiamo avviato un programma di analisi dedicato a materiali viticoli di interesse individuati sul territorio, con l'obiettivo di stabilirne l'identità e le relazioni genetiche, e favorirne la conservazione o un'eventuale valorizzazione.

I primi casi allo studio riguardano accessioni di presunto Marzemino padovano e di Lambrusco ritrovate come sparute piante in località della bassa Vallagarina, oltre all'origine genetica della vigna di Storo ritenuta prefillosserica. Sulla scia delle relazioni di parentela stabilite per il Lambrusco a foglia frastagliata, sono inoltre approfonditi i legami con la vite selvatica (*Vitis sylvestris*) di questo vitigno, per il valore simbolico, didattico e di relazione con l'ambiente naturale che tali legami rappresentano. 🍇

*M. Stella Grando, Centro Agricoltura Alimenti Ambiente, Università degli studi di Trento e Fondazione Edmund Mach*

*Silvia Lorenzi, Centro Ricerca e Innovazione, Fondazione Edmund Mach*

*Francesco Penner, Centro Trasferimento Tecnologico, Fondazione Edmund Mach*

*Tiziano Tomasi, Centro Ricerca e Innovazione CRI, Fondazione Edmund Mach*