



TRENTINO

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

terra trentina

Periodico trimestrale della
Provincia autonoma di Trento

Giugno 2021
nr. 2 anno LXVI

AGRICOLTURA • AMBIENTE • TECNICA • TURISMO RURALE

trentinoagricoltura.it

postatarget
magazine

P.A.L./0226/2021

Posteitaliane

SPECIALE

Fiavè

Le palafitte Patrimonio Mondiale UNESCO

Viti resistenti in Trentino

di Maurizio Bottura, Tomas Roman, Sergio Moser e Marco Stefanini – FEM, Lorenzo Greter e Vincenzo Betalli - Civit

La sostenibilità in agricoltura è un argomento sempre più dibattuto. La Comunità Europea ha fissato per il 2030 obiettivi di riduzione del 50% per il quantitativo di prodotti fitosanitari utilizzati e del 20% per i fertilizzanti. Allo stato attuale, questi ambiziosi obiettivi sembrano difficilmente raggiungibili in Trentino se non attraverso l'impianto generalizzato di varietà che presentino un certo grado di tolleranza alle principali malattie fitosanitarie.

La Fondazione Edmund Mach seleziona da oltre trent'anni nuove varietà da incrocio di vinifera x vinifera e fenotipi (cloni) di varietà tradizionali. Più recentemente e grazie al *breeding* interspecifico assistito da marcatori di cultivar tradizionali con altri generi di *Vitis*, sono stati ottenuti nuovi genotipi che presentano una maggiore tolleranza ai principali patogeni della vite quali la peronospora, l'oidio, e/o il black rot, e che sono comunemente noti come "varietà resistenti" o "tolleranti".



Valnosia (F26P92)



Nermantis (F22P10)

Sebbene la superficie coltivata con queste varietà sia ancora contenuta, la loro rilevanza e visibilità è in continua crescita, favorita dalla possibilità del loro utilizzo come soluzione in porzioni aziendali ove il trattamento fitosanitario confligga con aree sensibili tutelate dai PAN, o dove le eccessive pendenze e difficoltà di meccanizzazione ostacolano l'effettuazione dei trattamenti fungicidi o siano un rischio per la sicurezza dell'agricoltore. Per studiare l'adattabilità e le potenzialità di queste cultivar al nostro territorio, FEM e il Consorzio Innovazione Vite (Civit), con i principali produttori del territorio (Cavit, Mezzacorona, Cantina di Lavis e Cantine Ferrari) hanno dato origine al progetto VEVIR: Valutazione Enologica delle Varietà Interspecifiche Resistenti.

Lo studio è stato realizzato in tre campi sperimentali FEM situati in tre diversi contesti pedoclimatici del Trentino ubicati in Valsugana (Telve, 440 m s.l.m.) in Vallagarina (Rovereto, 220 m s.l.m.) e a San Michele all'Adige (loc. Girelli, 190 m s.l.m.) e che, complessivamente, comprendevano la valutazione di oltre 40 varietà resistenti.

Si tratta di undici varietà di origine tedesca già registrate - 6 a bacca bianca (Bronner, Helios, Johanniter, Muscaris, Solaris e Souvignier Gris) e 5 a bacca nera (Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis,

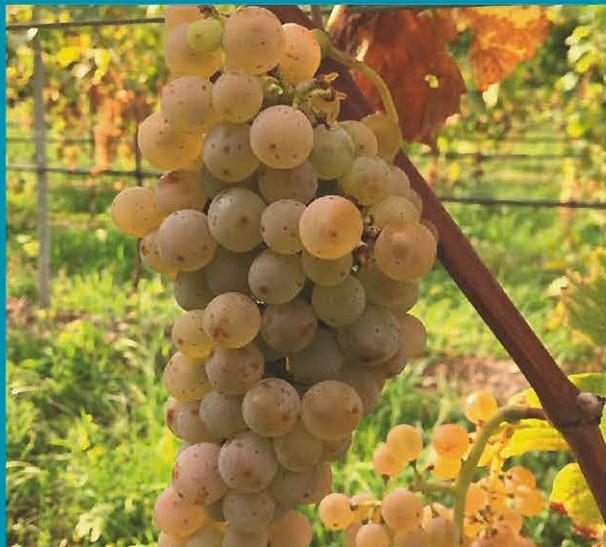
Monarch e Prior) – undici genotipi provenienti dall'università di Pecs (Ungheria) di cui due già registrate (Palma e Pinot Regina) e altre nove non registrate in fase di valutazione, a cui si sono aggiunti genotipi non registrati ma prodotti in altri contesti quali Aromera (bacca bianca, prototipo non registrato di Innovitis di Bolzano), Baron (bacca nera, Istituto di Freiburg), Cabino (bacca nera, costituente: George Weiss, Austria), Regent (bacca nera, Julius Kühn-Institut di Geilweirhof). Inoltre vi sono numerose nuove accessioni in fase di studio provenienti dall'attività di selezione FEM, fra cui anche le quattro recentemente iscritte al catalogo nazionale (Charvir e Valnosia a bacca bianca e Nermantis e Termantis a bacca nera).

Le forme di allevamento impiegate sono Pergola nel vigneto della Vallagarina e Guyot in Valsugana e a San Michele all'Adige.

Dal 2015 (terzo anno d'impianto) e fino alla conclusione del progetto sono stati rilevati per ogni varietà fenologia, sensibilità alle principali malattie, fertilità, produzione per ceppo, peso del legno di potatura e curva di maturazione per ciascun appezzamento. Fra tutte, le sensibilità alle malattie fitosanitarie ricoprono un ruolo di assoluto rilievo. Volutamente i vigneti non sono stati trattati fino alla stagione 2018 per poter realizzare alcune prime valutazioni della tolleranza ai patogeni, ad eccezione del trattamento obbligatorio contro il vettore della flavescenza dorata. Le osservazioni sono risultate incoraggianti, sebbene sia emersa la necessità di effettuare alcuni interventi fitosanitari (4-5) per il controllo del black rot e per mantenere bassa la pressione selettiva sui patogeni che ne impedisca la mutazione degli stessi.



Termantis (F22P09)



Charvir (F23P65)

Gruppi Operativi PEI in Trentino: una scommessa vinta

di Arianna Feller

Il progetto "V.E.VI.R" è stata finanziato con il PSR 2014-2020 della PAT, e in particolare con l'Operazione 16.1.1.,"Gruppi Operativi nell'ambito del PEI - Partenariato Europeo per l'Innovazione" che ha l'obiettivo di introdurre in Trentino innovazioni concrete in campo agricolo e forestale, in grado di risolvere problemi reali riscontrati dagli operatori e ridurre la distanza tra ricerca e agricoltura con l'adozione di nuove tecnologie e soluzioni a supporto dell'impresa agricola (Reg.UE n. 1305/2013 – art. 55). I beneficiari sono i Gruppi Operativi, ovvero associazioni di soggetti come agricoltori, forestali, ricercatori e altri stakeholders, che si riuniscono su tematiche di interesse comune per portare avanti un progetto di trasferimento dell'innovazione. Dal 2016 ad oggi sono stati aperti tre bandi, utilizzando tutto il budget a disposizione sul PSR, ovvero 4 milioni di euro. Sono stati selezionati – da una Commissione di esperti – 13 idee progettuali innovative che coinvolgono 10 gruppi operativi e 58 operatori del settore agricolo, forestale e del mondo della ricerca e della consulenza.

psr.provincia.tn.it



Fra le prime considerazioni enologiche risultanti dal progetto è emersa un'interessante potenziale attitudine alla spumantizzazione per la produzione di bianchi e rosati. Il monitoraggio delle curve di maturazione ha messo in rilievo la tenuta acidica di talune varietà (figura 1) rispetto al riferimento del territorio per la produzione di metodo classico. A fronte di valori di acido tartarico tendenzialmente superiori, le varietà testate presentano livelli di potassio nei mosti paragonabili o inferiori a quelli di Chardonnay, suggerendo una maggior tenuta dell'acidità nel tempo. Per quanto riguarda l'aromaticità, Muscaris e Aromera si distinguono per le note floreali di origine varietali di natura terpenic, con un quadro compositivo che rientra nella tipologia del Gewürztraminer e delle Malvasie aromatiche per la prima varietà e dei Moscatis per la seconda.

Per le varietà rosse, la legislazione attuale limita l'utilizzo di quelle selezionate da alcuni istituti di ricerca centroeuropei per l'alto contenuto di antociani diglu-

cosidi, pigmenti naturali caratteristici di alcune specie di non vinifera. Gli elevati tenori riscontrati nei vini di queste selezioni nei tre anni del progetto limitano il loro utilizzo, anche in piccole percentuali nei blend. Al contrario, le ultime varietà sono state selezionate non solo per le caratteristiche di resistenza ai patogeni e di qualità del vino, ma anche sulla base del limitato contenuto di antocianine diglucosilate.

I parametri cromatici e di struttura delle varietà recentemente iscritte al registro nazionale delle varietà di vite sono risultati molto interessanti anche per le caratteristiche del genitore: Teroldego per Nermantis e Termantis e Pinot nero per Pinot Regina. Quest'ultimo presenta una tonalità e intensità di colore che sembra adattarsi all'elaborazione di vini rossi moderni, integrando l'elasticità della varietà, potenzialmente utilizzabile nella produzione anche di basi spumanti e rosati, pur differenziandosi dal genitore francese anche per la presenza di antocianine acilate nei vini prodotti.

Differenze rispetto a Chardonnay

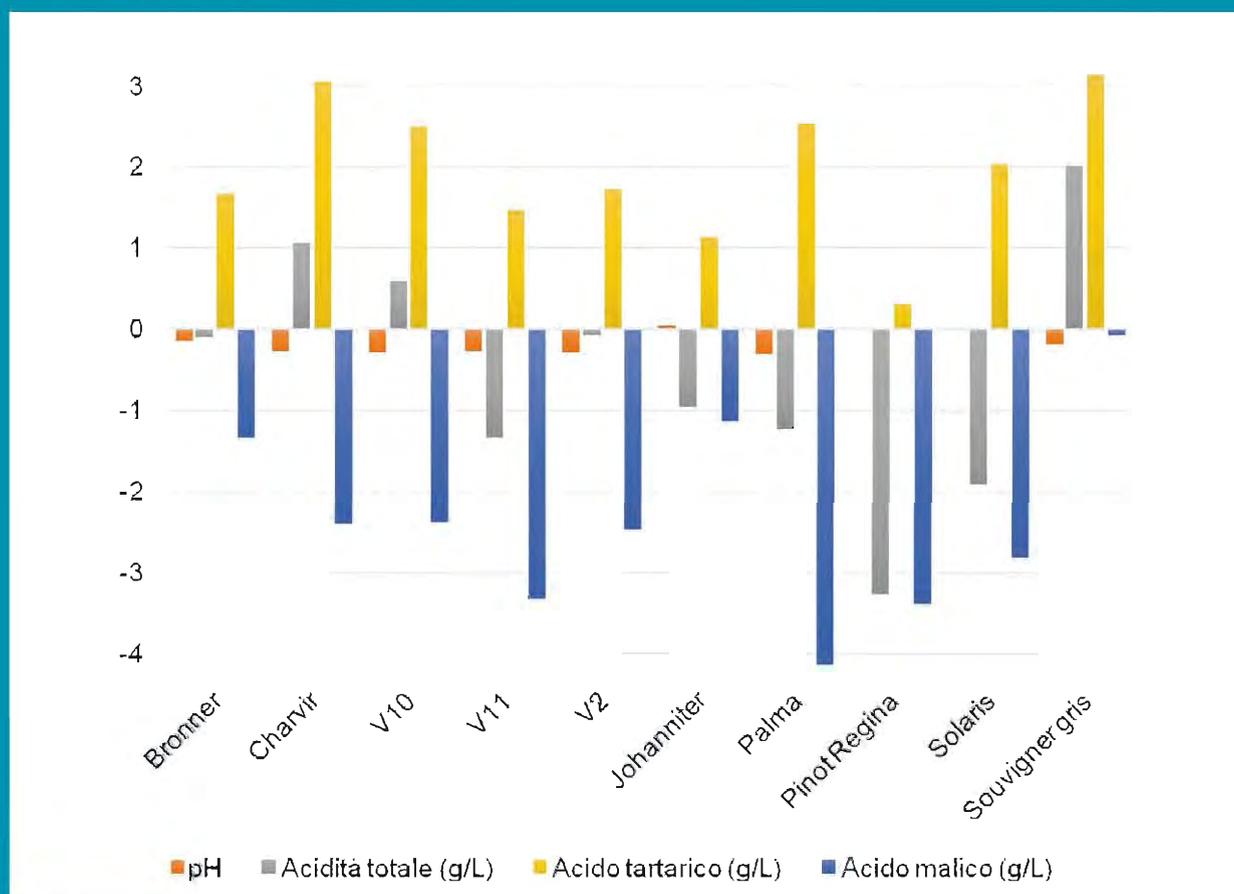


Figura 1. Parametri acidi dei mosti di alcune varietà a bacca bianca al momento della vendemmia per la produzione di base spumante in relazioni allo Chardonnay.