

Linee di una moderna concezione culturale della vite

La vite è presente in Sicilia da migliaia di anni con un patrimonio varietale che rappresenta uno dei valori più antichi della cultura agraria.

Questa biodiversità nasce da un processo evolutivo di ibridazione per la creazione di nuove varietà di vite capaci di tollerare condizioni climatiche estreme, requisito molto utile nei programmi di miglioramento genetico.



Nella viticoltura siciliana i vigneti venivano costituiti attraverso l'innesto in posto. Si sceglieva come portainnesto il *Rupestris* per l'induzione a una migliore resistenza alla compattezza del terreno e alla siccità, oppure il *Riparia* nei terreni umidi e sciolti, tenendo conto anche della compatibilità all'innesto dei vitigni nostrani. Così si procedeva per tutti gli altri vitigni che venivano sperimentati in loco e si tramandavano quelli che meglio si adattavano alle condizioni microclimatiche e pedologiche.

Con l'utilizzo delle barbatelle innestate con i vitigni alloctoni (*Cabernet*, *Chardonnay*, ecc.) è nata la preoccupazione di disporre di materiale di propagazione certificato di accertata identità e purezza varietale ed esenti da malattie, ma anche di migliore qualità genetica e, recentemente, di reintrodurre alcuni vitigni antichi autoctoni che con il tempo erano stati abbandonati.



Dall'analisi genetica per conoscere l'origine di molte varietà attualmente in coltivazione sono stati scoperti i rapporti genetici di alcuni vitigni siciliani come *Grillo* (discendente da *Zibibbo* e *Catarratto*) e le parentele del *Grecanico*, nel cui DNA sono presenti il *Catarratto*, il *Pignoletto* e l'*Empibotte romagnolo*.



Del Sangiovese sono state trovate origini calabresi (*Mantonicone* e *Gaglioppo*), pugliesi (*Susumaniello*, *Tuccanese di Turi*) e siciliane della viticoltura più antica (*Carricante*, *Nerello mascalese*, *Frappato*, *Perricone*, *Reliquia bianca*, *Lucignola*).

Le varietà siciliane sono caratterizzate da una ricchissima variabilità perché nel passato si è privilegiato l'innesto in campo, mentre la selezione clonale dei vitigni dell'Europa continentale ha ridotto ormai a pochi biotipi la variabilità genetica delle popolazioni varietali non autoctone che riescono a produrre soltanto grazie all'utilizzo massiccio di

fertilizzanti sintetici, di pesticidi e diserbanti. Inoltre gli studi di miglioramento genetico sono stati concentrati quasi esclusivamente sulle qualità delle specie *Vitis* americane.

Per recuperare le radici ancestrali dei vitigni con maggiori capacità di adattamento, ricercatori del Centro Agricoltura Alimenti Ambiente a San Michele all'Adige, in collaborazione con l'Università della California, stanno cercando di risequenziare parzialmente i genomi della specie *Vitis sylvestris*, quasi estinta a causa dei patogeni arrivati dal Nord America e per l'impatto antropico sugli habitat, scoprendo 55 mila polimorfismi di singolo nucleotide andati perduti nei processi di domesticazione.

Le varianti genetiche delle progenitrici *Vitis vinifera sativa* e *Vitis sylvestris* che in passato erano state favorevoli alle viti selvatiche per sopravvivere alle difficoltà dell'ambiente, sono adesso una fonte preziosa per il miglioramento genetico, visto che nei processi di ibridazione erano andati persi. Potrebbero conferire maggiore resilienza alla vite domestica per quanto riguarda la resistenza alle alte temperature, agli attacchi parassitari, alla siccità, ecc. (Nature "Horticulture Research").

In particolare si stanno sperimentando le *Vitis sylvestris* come portinnesti per recuperare il germoplasma con maggiori capacità di adattamento e in vari laboratori europei le si sta analizzando per la tolleranza alla fillossera, al mal dell'esca, al Black Dead Arm, al Black Rot, al Fusarium, con disseccamento dell'apparato radicale, fino alla verticilliosi, oltre alla capacità della specie selvatica di accumulare il prezioso **resveratrolo** come difesa all'attacco di *Plasmopara viticola*.



Ovviamente per controllare tali patologie le pratiche agronomiche preventive sono fondamentali come per esempio l'esposizione a sud est, un buon drenaggio, la rimozione delle ramaglie di potatura, l'effettuazione della potatura in un periodo secco in luna calante, ecc.; il tradizionale alberello basso che lascia i grappoli al suolo appartiene al passato, infatti i nuovi impianti sorgono a tendone e a spalliera coi grappoli tenuti in alto a dorarsi al sole su suoli freschi e profondi, su colline ventilate e provvisti di oculate

irrigazioni; ma è a livello varietale che si ha la vera differenza, visto che i vitigni antichi sono adatti alla coltivazione con metodi biologici, trattandosi di varietà che la natura ha selezionato per adattabilità, rusticità, maggiore resistenza a malattie e caratterizzate da sapori e profumi ineguagliabili.



La difesa della biodiversità viticola va, pertanto, preservata gelosamente nelle banche del germoplasma; ma è ancora più interessante la promozione di nuovi impianti costituiti proprio da antichi genotipi locali a rischio estinzione e di cui sono custodi soprattutto le popolazioni agricole ad essi legati.

Naturalmente nello sviluppo di un progetto di valorizzazione è, però, importante che le uve e i vini vengano inseriti nel circuito commerciale con una chiara identità e la possibilità di margini di profitto.

Dott.ssa Agr. Brigida Spataro

Foto:

https://www.google.it/search?q=ANTICHI+VITIGNI+SICILIANI&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=oahUKEwiMhq2i4ZffAhUlqYsKHavxCOoQ_AUIDigB&biw=1024&bih=651#imgrc=FpLLOZJ8HC18-M:

https://www.bing.com/images/search?view=detailV2&ccid=YjVo1m2L&id=FD9340E53DFoD95053B93B87E05CDA3F65AF503E&thid=OIP.YjVo1m2Lym7F4hVFJ4NzGQHaEK&mediaurl=https%3a%2f%2fi.ytimg.com%2fvi%2fnQQUByyI1PY%2fmaxresdefault.jpg&exp_h=1080&expw=1920&q=innesto+su+posto+della+vite&simid=608045983208902105&selectedIndex=1&ajaxhist=0

https://www.google.it/search?q=ANTICHI+VITIGNI+SICILIANI&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=oahUKEwiMhq2i4ZffAhUlqYsKHavxCOoQ_AUIDigB&biw=1024&bih=651#imgdii=pteixlgdAahcpM:&imgrc=OXIs2x16fFB1gM:

https://www.google.it/search?q=ANTICHI+VITIGNI+SICILIANI&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=oahUKEwiMhq2i4ZffAhUlqYsKHavxCOoQ_AUIDigB&biw=1024&bih=651#imgdii=6H3EfumSorAWIM:&imgrc=e2HuSRoQvgw3NM:

https://www.google.it/search?q=ANTICHI+VITIGNI+SICILIANI&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=oahUKEwiMhq2i4ZffAhUlqYsKHavxCOoQ_AUIDigB&biw=1024&bih=651#imgrc=iMIPw6aeZV8FyM:

https://www.google.it/search?q=ANTICHI+VITIGNI+SICILIANI&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=oahUKEwiMhq2i4ZffAhUlqYsKHavxCOoQ_AUIDigB&biw=1024&bih=651#imgrc=iMIPw6aeZV8FyM: