

30 marzo 2011

Prospettive per il miglioramento della vite

Considerando la vite, esistono due destinazioni tradizionali: l'uva da tavola e da vino. Tuttavia, mentre il miglioramento genetico dell'uva da tavola risponde a leggi di mercato, la ricerca per le uve da vino è imbrigliata da norme che vietano l'uso di incroci interspecifici per l'innovazione varietale: la situazione è...surgelata. Attingendo alla variabilità presente nel genere, potrebbero essere ottenuti, per incrocio e reincrocio, vitigni che, senza perdere nulla delle caratteristiche della *vinifera*, potrebbero aggiungere caratteri preziosi derivati da specie affini, quali resistenza a malattie, a suoli difficili, alla fillossera. Mediante altre tecnologie (mutagenesi, coltura in vitro, ingegneria genetica) si potrebbero introdurre altri caratteri utili: internodi corti, apirenia, resistenza a vari parassiti ecc.

Da un secolo la resistenza alla fillossera è ottenuta mediante portainnesti resistenti: ma perché non trasferire sistematicamente questa resistenza a vitigni pregiati mediante reincroci, avendo come parente ricorrente il vitigno pregiato? Questa tecnologia ha già ben funzionato in importanti specie coltivate e non si vede perché la vite dovrebbe fare eccezione: inoltre si tornerebbe ad utilizzare la semplice tecnologia di moltiplicazione per talea che è stata usata in Eurasia per millenni! Lo stesso dicasi per la resistenza alle crittogame "americane", evitando di usare pesticidi, che, oltre a costare molto (per la vite sono usati in Italia ben la metà dei fungicidi), possono produrre inconvenienti all'ambiente ed al prodotto.

Non dimentichiamo che, oltre alla concorrenza di Paesi produttori tradizionali, stiamo per subire la concorrenza dell'industria dei vini di molti altri Paesi sviluppati ed in via di sviluppo. Quindi, per mantenere il mercato, la qualità dei vini da noi prodotti dovrà essere elevata, ma nulla vieta di diminuire i costi di produzione o che possano essere prodotti nuovi vitigni con vini con aromi, colori, profumi nuovi e gradevoli. Anche l'apirenia, potrebbe essere diffusa nei vitigni da vino.

Inoltre, la vite potrebbe anche avere altre destinazioni, quali ad esempio la produzione di oli di qualità. Da analisi effettuate su ibridi di vite europea x americana, con bacche con molti semi, allevati dall'Istituto di Viticoltura di Conegliano Veneto ed analizzati per contenuto in olio e per la composizione in acidi grassi, è apparsa una notevole variabilità.

In aree non vocate per la produzione di vini pregiati potrebbero essere allevate viti "da olio", ovvero "da alcool" usando vitigni ibridi resistenti alla fillossera, all'oidio ed alla peronospora, allevate a spalliera (come in Emilia o Campania), potate e vendemmiate a macchina, senza trattamenti anticrittogamici, in cui il prodotto pregiato è l'olio e/o l'alcool, oltre ad altri prodotti secondari usabili per mangimi o per produzione di energia.

Come Direttore della Produzione vegetale in FAO, negli anni '80, ho promosso l'uso di ibridi di *Berlandieri x Rupestris*, ottenuti dall'Università di Palermo, per fissare le dune nel Sahara tunisino, fornendo anche un buon pascolo agli ovicaprini. Queste viti sono state poi anche usate da agricoltori locali come portainnesti per uve da tavola!

Analogamente, in un progetto Europeo, sono stati usati in Sardegna ibridi euroamericani di vite con altre specie (Gelso, Robinia, Olmo) allevati a cespuglio, per fornire pascolo fresco estivo agli ovini, che hanno così continuato a produrre latte durante tutta l'estate, evitando dimagrimento e successiva sterilità, oltre che a diminuire i costi per l'acquisto di mangimi! Quanto detto per le uve da vino potrebbe, a maggior ragione, essere sviluppato per l'uva da tavola. Il Prof. Gargiulo in Argentina ed il Prof. Olmo in California (ambedue di origini italiane) hanno dimostrato quante novità varietali possano essere ottenute, in relativamente poco tempo. Rimbecchiamoci le maniche, con spirito aperto, innovativo: per i giovani c'è ancora tanto da fare!

Alessandro Bozzini



(foto: www.morguefile.com)