

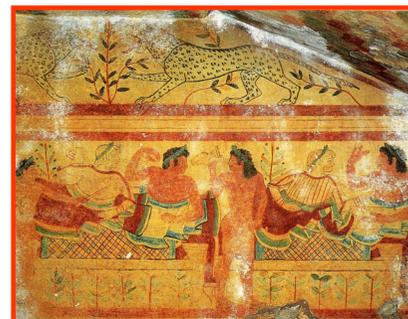
Dall'uva al vino: l'importanza delle scelte varietali

San Donato, 25.10.19



di Roberto Bandinelli

TO.SCO.VIT



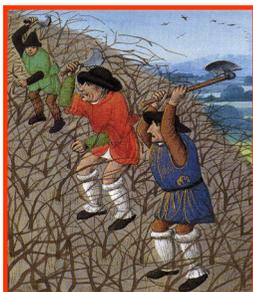
Affresco della tomba dei Leopardi, Tarquinia

La Toscana storicamente ha svolto un ruolo di primissimo piano nell'evoluzione viticolo-enologica italiana e mondiale.

Furono gli Etruschi che coltivarono la vite inizialmente e ne diffusero l'impiego dalla Toscana alla pianura Padana, alla Campania.

Nel basso Medio Evo, il Pucci (1432), ricorda alcuni vigneti presenti nella cerchia muraria di Firenze: Via della Vigna Vecchia e Via della Vigna Nuova.

Nel 1471 Pier de' Crescenzi descrive numerose varietà di vite e pratiche enologiche nella sua opera *Liber Ruralium commodorum*



Illustrazioni dal Liber di Pier de' Crescenzi

Bacci, medico del '500, nella sua storia *Vini d'Italia*, scrive: "Fin dentro le mura della città si veggono perfette vigne di moscatelli". Ed inoltre elogia vini toscani come i deliziosi Trebbiani di San Giovanni Valdarno, i generosi di San Gimignano, i rubini dei colli di San Casciano e, naturalmente, il Chianti.



Di particolare importanza appare l'opera del Soderini
"Coltivazione toscana delle viti e di alcuni alberi" (1600)

in cui si ritrovano numerosi riferimenti a vitigni coltivati
all'epoca, quali: *San Colombano, Raffaione, Greco, Mammolo,*
Ciliegiuolo, Lambrusche o **Abrostine**.



L'origine delle entità genetiche

Sono entità già citate nei quadri e nella letteratura
dal **Rinascimento in poi**.

Il Rinascimento in particolare è l'epoca in cui nasce
l'esigenza di creare una piattaforma varietale
ampia, tanto che i Medici fecero introdurre nei
loro pomari varietà di frutta e di viti citate nelle
opere illustrate.

Caravaggio (1571-1610)

La descrizione pittorica della foglia



Paolo Bonzi Cottino, caravaggesco,

"gobbo dei frutti" 1573-1636



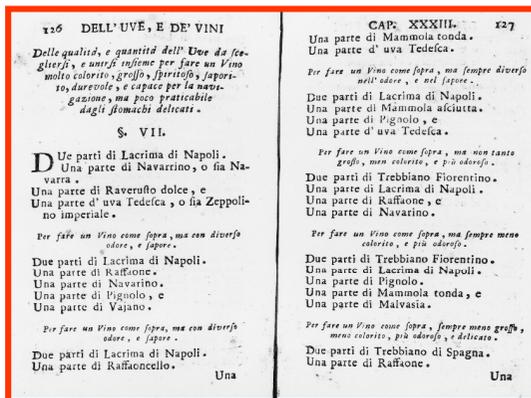
Grappoli di Uva "meraviglie della natura" del pittore **Bartolomeo Bimbi (1648-1729)** con cartiglio varietale, descritto dal botanico di corte Micheli



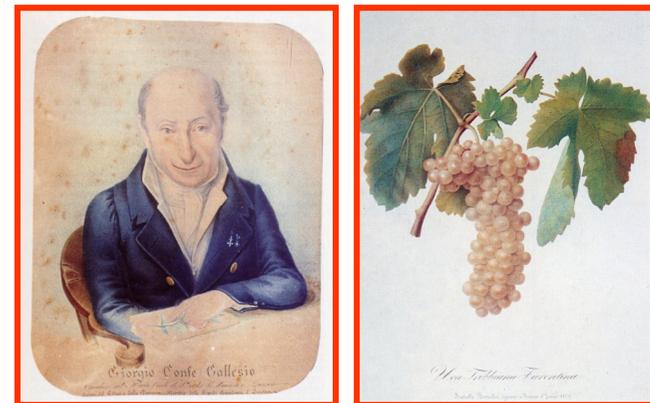
Il Micheli (1679-1737), nel suo trattato *Delle viti che si coltivano non solo nel piano e distretto di Firenze, ma anche per tutta la Toscana, sia nostrali che forestiere*, descrive 220 varietà, molte delle quali furono riportate nel *Dizionario Botanico Italiano* del Targioni Tozzetti (1858).

Vari altri autori si interessano del settore, fra questi il Trinci (1738), nella sua opera *L'agricoltore sperimentato*, in cui dedica ampio spazio agli uvaggi necessari per le diverse tipologie di vino descrivendo numerose varietà esistenti all'epoca; il Villafranchi nel 1773 nella sua opera *Oenologia toscana*, in cui tratta, fra l'altro, dei vini di Carmignano, Artimino e Pomino.

Trattato delle uve e dei vini



Nel 1800, l'interesse cresce nei confronti dell'ampelografia ed è testimoniato da diverse opere, come *Pomona Italiana* (1817-1839) di Galesio, il quale descrive, oltre ad altre specie, anche 26 vitigni.



AMPELOGRAFIA

Dal greco Ampelon (vigna) e oraphè (scritto), è la scienza che si occupa della descrizione, identificazione e classificazione dei vitigni.

Malgrado alcune intuizioni di Pier de Crescenzi o addirittura Columella, era il 1845 quando Odart pubblicò la sua "Ampelographie universelle" in cui sostenne due concetti fondamentali: l'importanza della descrizione dei vitigni e la fissità di alcuni caratteri

L'ampelografia ha iniziato ad acquisire rigore scientifico nell'Ottocento, quando venne affrontato il problema della stabilità o fissità dei caratteri, cioè di una classificazione dei vitigni sulla base di caratteri morfologici poco influenzati dall'ambiente.

Ciò fu possibile grazie alle collezioni di viti catalogate negli orti botanici e nelle tenute di facoltosi appassionati.

Tra gli ampelografi italiani ricordiamo:

Giuseppe Acerbi (1773 -1846) che costituì, nel podere di famiglia a Castelgoffredo (MN), una collezione di ben 1522 varietà.

Il Marchese Leopoldo Incisa della Rocchetta che creò nel 1852 a Rocchetta Tanaro (Alessandria) una raccolta di 105 varietà.

Giuseppe di Rovasenda (1824-1913)

Considerato fra i primi e più importanti ampelografi del tempo, riunì nei propri vigneti circa 4000 vitigni, studiati minuziosamente per pubblicare nel 1877 un saggio dal titolo "Saggio di ampelografia Universale" tradotto nel 1884 in lingua francese.

BASI AMPELOGRAFICHE IN ITALIA

1872 - Costituzione delle COMMISSIONI AMPELOGRAFICHE

Collezioni ampelografiche:

Torino: 300 cv
Firenze: 150 cv
Palermo: 258 cv

LE COMMISSIONI AMPELOGRAFICHE

Nel 1872 venne istituita a Vienna la prima Commissione Ampelografica Internazionale, incaricata di redigere un catalogo ampelografico generale.

Tale periodo corrisponde inoltre alla peggiore delle catastrofi che investì la viticoltura del Vecchio Continente tra la metà dell'Ottocento e l'inizio del secolo successivo: l'invasione della Fillossera.

Nello stesso anno in Italia il Ministro per l'agricoltura, l'industria e il commercio istituiva il Comitato Centrale Ampelografico che aveva il compito di dirigere e coordinare i lavori delle "Commissioni ampelografiche locali", e preparare i materiali per la compilazione di un'Ampelografia Italiana".

Cronologia delle principali fasi della viticoltura nel '900

- ricostituzione post-fillosserica (anni '20-'30)
- crisi della mezzadria ed esodo rurale (anni '60-'70)
- ricostituzione viticola e passaggio dalla viticoltura promiscua a quella specializzata (anni '60-'70) e sviluppo della meccanizzazione
- nascita dei disciplinari di produzione dei V.Q.P.R.D. (legge 930 del 1963)
- D.P.R. 24-12-1969 n°1164 (catalogo nazionale varietà)
- rinnovamento della viticoltura (piani FEOGA)
- regolamento C.E.E. n° 380 del 1981 (varietà raccomandate e autorizzate)

La viticoltura nel periodo pre-fillosserico era quasi esclusivamente di **tipo promiscuo**, con la vite maritata all'albero (testucchio o acero campestre) che costituiva il sostegno vivo, e con una disposizione dei filari distanti 5-10 m in mezzo ai quali erano coltivati varie specie erbacee (grano, frumento, mais, etc.).



In quel periodo era molto vasto l'assortimento varietale di uve da vino e da tavola. Le prime servivano ad elaborare molti tipi di vino, le seconde garantivano con la loro maturazione scalare un lungo periodo per uso familiare e rifornimento dei mercati.

IL PERIODO FILLOSSERICO

Questo patrimonio viticolo subì un duro colpo con l'arrivo della fillossera e più tardi di altri patogeni (oidio e peronospora).

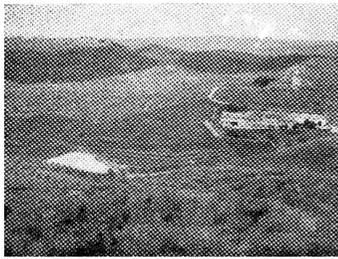
Per la prima il problema fu superato con l'adozione del portinnesto americano mentre per gli altri furono adottati specifici trattamenti fitosanitari.

Rimanevano forti dubbi sulla scelta dei luoghi (in collina le opere di scasso presupponevano ingenti investimenti e grandissimo dispendio di energia umana) e sulle modalità d'impianto per la ricostituzione dei vigneti.

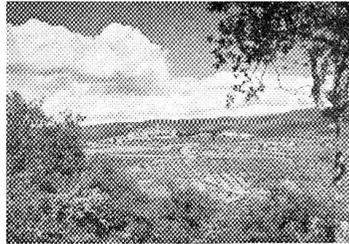


Si delinearono 2 viticolture:

Quella uguale al periodo pre-fillosserico di tipo promiscuo e quella **INNOVATIVA** specializzata che però trovava spesso ostilità tra i mezzadri. Questi infatti la consideravano portatrice di eccessive fatiche – scasso manuale – senza intuirne le ampie possibilità di meccanizzazione.



I VIGNETI, LA COLLINA ED IL NUOVO LAGHETTO COLLINARE DI BROLIO.



RADDA, RINOMATO CENTRO VITICOLO NEL CUORE DEL CHIANTI.



PAESAGGIO DEL CHIANTI CON COLTURE PROMISCUE



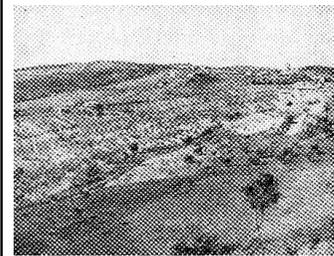
PANORAMICA DI UN PODERE NEL TERRITORIO DEL CHIANTI



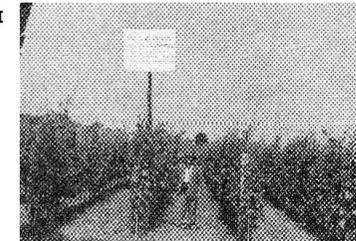
COLLEZIONE AMPELOGRAFICA di Monna Giovannella (Firenze), Prof. Branà anno 1958



**PARTICOLARE DEL VIVAIO COSTITUITO NEL 1940
A BADIA A SETTIMO (SCANDICCI)**



**VISIONE PANORAMICA DELLA ZONA DI
CASTELLINA IN CHIANTI.**



LA VIGNA SPERIMENTALE DI MONTAGNANA.

Origine dei vitigni attuali

1

addomesticamento di viti selvatiche

2

incrocio spontaneo tra viti selvatiche e vitigni coltivati

3

incrocio tra vitigni coltivati

Livelli di classificazione

1. Specie: *Vitis vinifera* L.
2. Sottospecie: *vinifera o sativa*
3. Prole, Divisione, Unità: *occidentalis*
4. Famiglia: Sangiovesi
5. Vitigno, Cultivar: Sangiovese
6. Biotipo: Sangiovese grosso
7. Clone, Selezione: SS-F9-A5-48

Da 1 a 5 la differenziazione dei genotipi è per via sessuata, mentre per 6 e 7 è fondata sulle variazioni (mutazioni) mediante manipolazione vegetativa (Boursiquot e This, 1999; mod.)

RICONOSCIMENTO DEI VITIGNI PIU' DIFFUSI IN TOSCANA

29

VITIGNI A BACCA NERA - GRAPPOLI



Abrostine Abrusco Aleatico Barsagliana



Bonamico Brunellone Calabrese Canaiolo nero



1

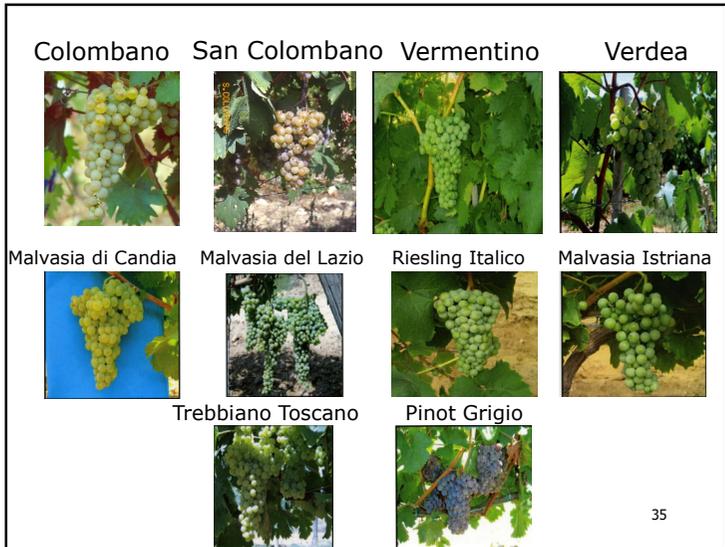
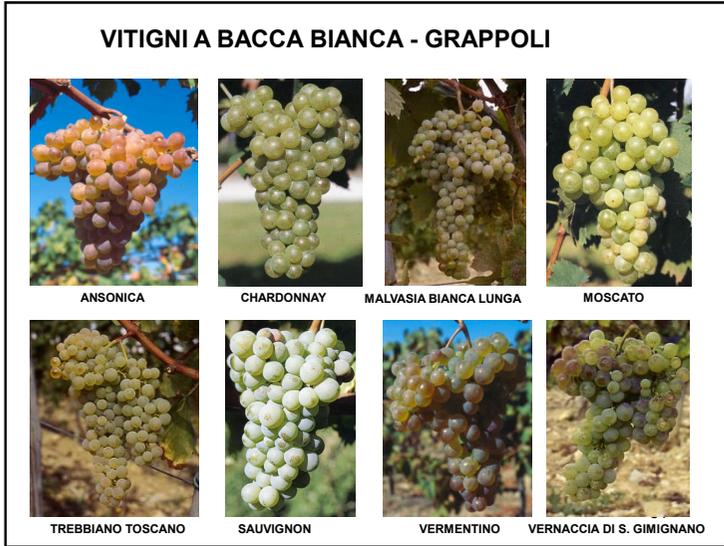
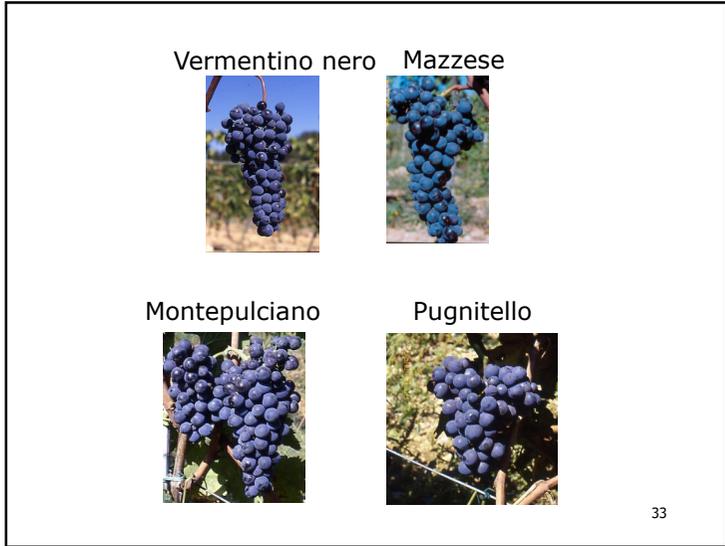
Canaiolo rosa Ciliegiolo



Mammolo Colorino nostrale Foglia tonda



32



ELENCO CULTIVAR GERMOPLASMA VITICOLO TOSCANO

<u>CULTIVAR NERE</u>		<u>CULTIVAR BIANCHE</u>
ABROSTINE	FARINELLA	PISCIANCIONE
ABRUSCO	FOGLIA TONDA	PIZZUTTELO NERO
ALBAROLA ROSSA	GALLETTA ROSSA	POVERINA
ALEANTE POGGIARELLI	GALLIZIONE	PRUGNOLINO ACERBO
ALEANTE RIVALTO	GIACCHE'	PRUGNOLINO DOLCE
ALEATICO	GIACOMO	PRUGNOLINO MIEVO
ALECANTE	GORGOTTESCO	PRUGNOLINO GENTILE
ARAMONE	GRADINO	PUGNITELLO
BARBERA SELVATICO	GRAND NOIR	RAFAION
BARCHIGIANA	GRANE'	RAFFAONE
BARSAGLINA	GRANOIR	RAPONCELLO
BIONDA	GROGGIOLE'	RAPONE
BOGGIONE NERO	LACRIMA	RASPI ROSSO
BOGGIONE ROSSO	LUGLIOLA ROSSA	RASPO ROSSO
BONAMICO	MAMMOLETTA	RIMINESE NERO
BOODURO	MAMMOLO	RONCHETTO
BORDOLESE	MARRIGA'	ROSSANA PRECOCE
BORGOGNO	MONFERRATO	ROSSANA TARDIVA
BRUNELLETTO	MORELLINO	ROSSONE
BRUNELLONE	MORELLINO DI	SALVATICO
CALABRESE	SCANSANO	SANGIOVESE PICCOLO
CANAHOLO PRATENSE	MORONE	PRECOCE
CANAHOLO ROSA	MOSCATELLO	SARAGIOLLO
CANNELLA	NERO	SIRIGIOLLO
CAPIBIANCHI	MOSCATO NERO	TENERONE
CAPRIGNONE	NEGRATINO	TINTURIE'
CARRARESA	NERETO	ULIVELLO
CASENTINO	NERO FRANCESE	UVA AMERICANA
CERVELLIERO	NERUCCIO	UVA CORVA
CHIANTINO	OCCHIO DI	UVA DI SEMPRE
CILEGGIOLLO	PERNICE	UVA FORTE
COLORINO AMERICANO	OLIVA	UVA NAPOLETANA
COLORINO NOSTRALE	PALLE DI GATTO	UVA SECCAIA
CREPALLOCCI	PISCIANCIA	UVA VECCHIA
DELLA BORRA	PISCIANCIO NERO	VALIANO
		ZAPPOLINO
		RIMINESE DI PORTO
		ERCOLE
		SAN COLOMBANO
		SPAGNA BIANCA
		STROZZAPRETE
		UVA GRASSA
		UVA LACRIMA
		UVA PASSERINA
		UVA REGINA
		UVA SORBA AD ACINO
		BORDEAUX
		LUNGO
		UVA SORBA AD ACINO
		TONDO
		VERDACCHIO
		VERDEA
		VOLPOLA
		ZUCCACCIO





•La legislazione

•Nel 1969, una maggiore attenzione per la selezione clonale della vite in Italia, si è avuta con la promulgazione del **D.P.R. 1164 del 24 dicembre 1969**. Tale decreto sulla base della dir. C.E.E. 68/193 dell'aprile del 1968, imponeva una classificazione del materiale di moltiplicazione, coinvolgendo vivaisti, viticoltori e gran parte del mondo legato alla viticoltura.

•Il quadro legislativo comunitario sulla selezione clonale è stato recentemente rivisto con le Direttive CE 11/2002 del 6 febbraio 2002 e CE 43/2005 del 23 giugno 2005 del 23 giugno 2005 recepite dalla legislazione italiana, rispettivamente, con il Decreto 8 febbraio 2005 e con quello del 7 luglio 2006 (GU n.82 del 09.04.2005 e GU n. 211 del 11.09.2006).



PERCHE' LA SELEZIONE CLONALE ?

•A disposizione dei **produttori** materiali genetici con **caratteristiche** rispondenti alle **variabili esigenze** della **viticoltura**

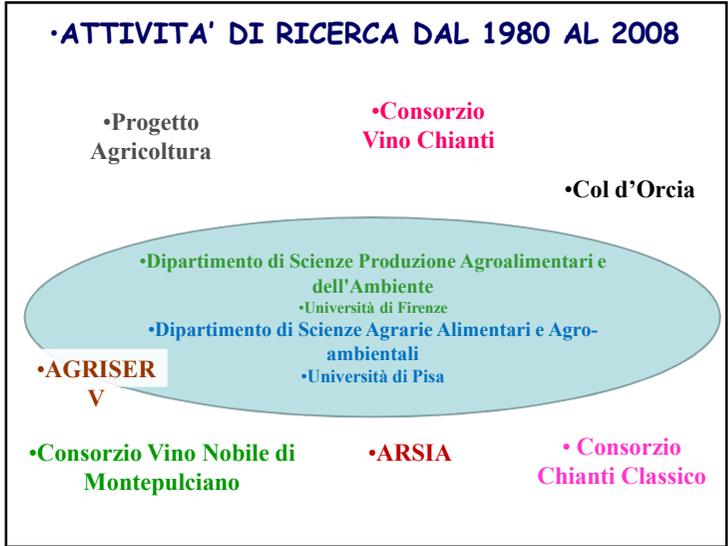
Scopi della selezione clonale

•**Obiettivo anni '70: alte produzioni**



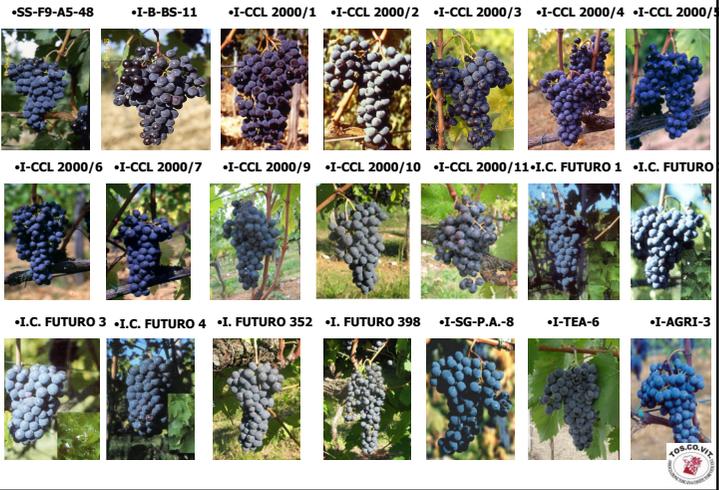
•**cloni ad elevata produttività e vigoria**

•**poca importanza per parametri qualitativi quali zuccheri, colore e polifenoli**

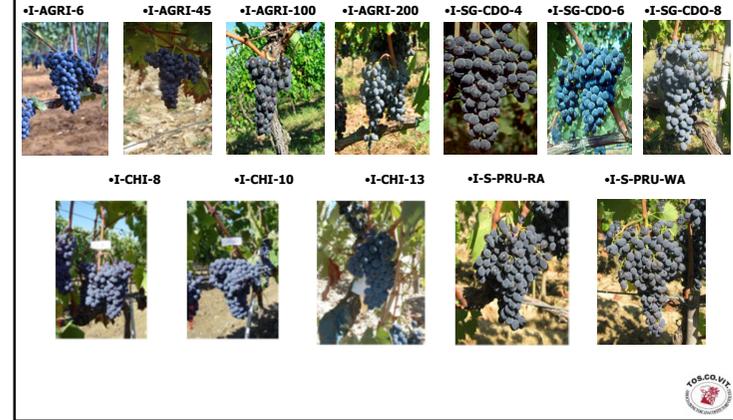


**•ALLO STATO ATTUALE
RISULTANO OMOLOGATI
123 CLONI DI
SANGIOVESE**

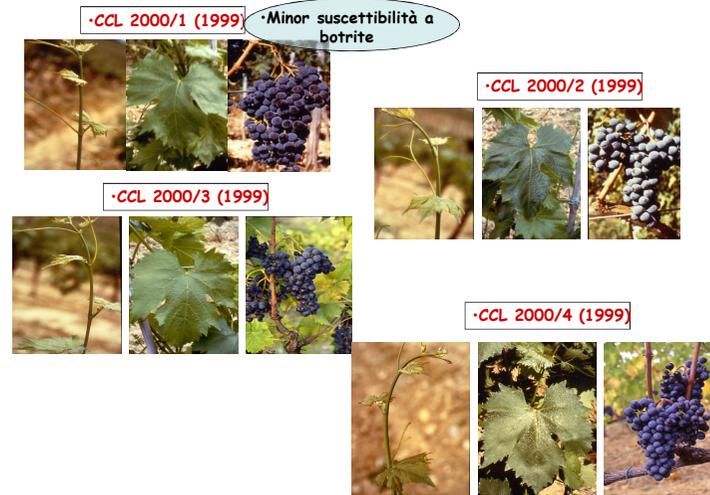
Cloni di Sangiovese – comparazione grappoli



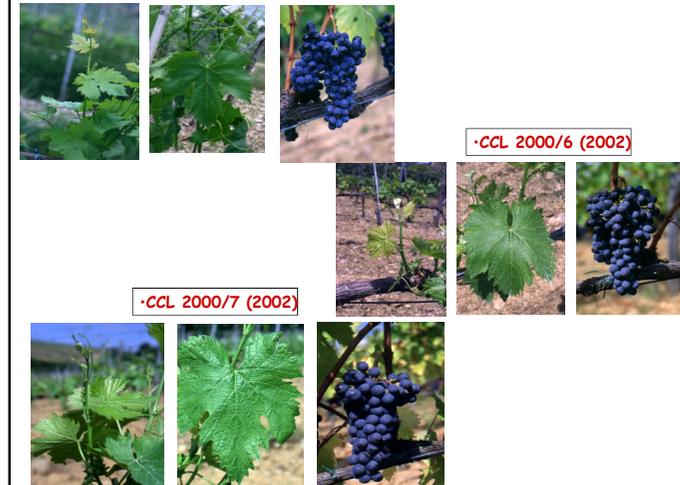
Cloni Tos.Co.Vit.di Sangiovese – comparazione grappoli



“SANGIOVESE” cloni Chianti Classico



•CCL 2000/5 (2002)



·"SANGIOVESE" cloni Col d'Orcia

·Clone: "I-SG-CDO- 4" (2003)



·Clone: "I-SG-CDO- 6" (2003)



·"SANGIOVESE" cloni Consorzio Chianti

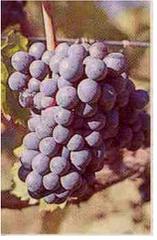
·FUTURO 1 (2000)



·FUTURO 2 (2000)



·FUTURO 3 (2000)



·FUTURO 4 (2000)



·"SANGIOVESE" cloni Progetto

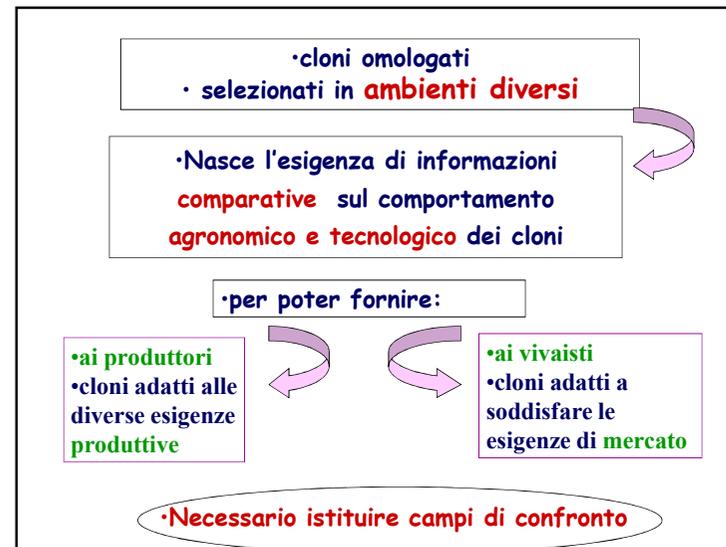
·SG-P.-A -1 (2003)

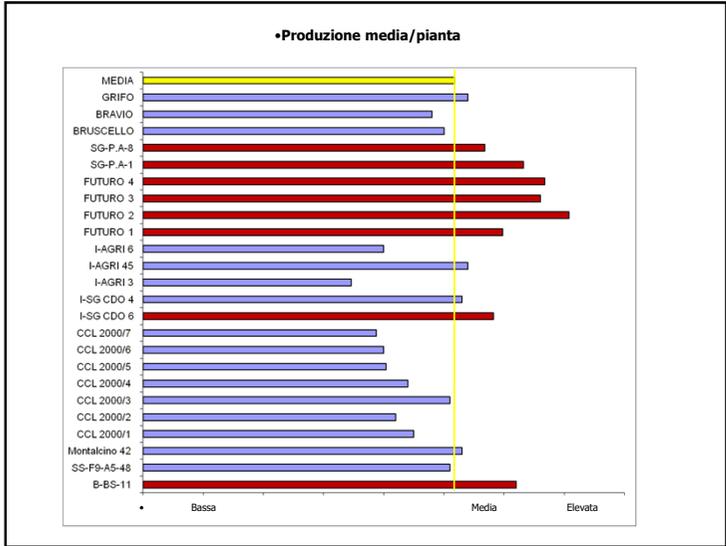
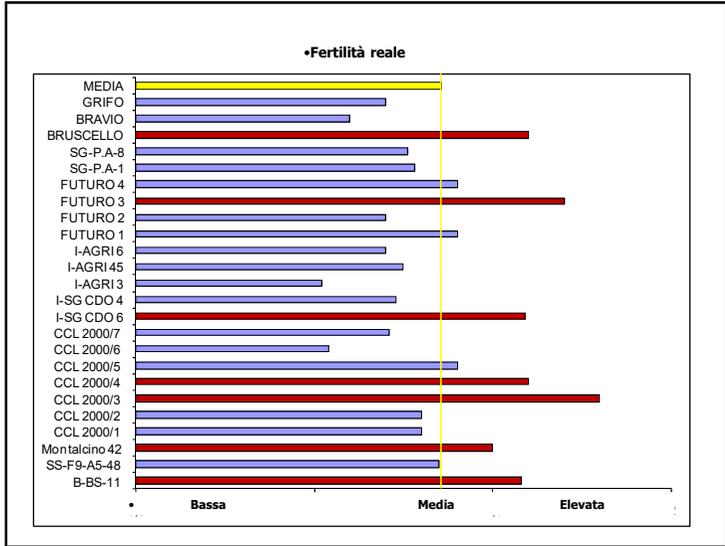


·SG-P.-A -8 (2003)



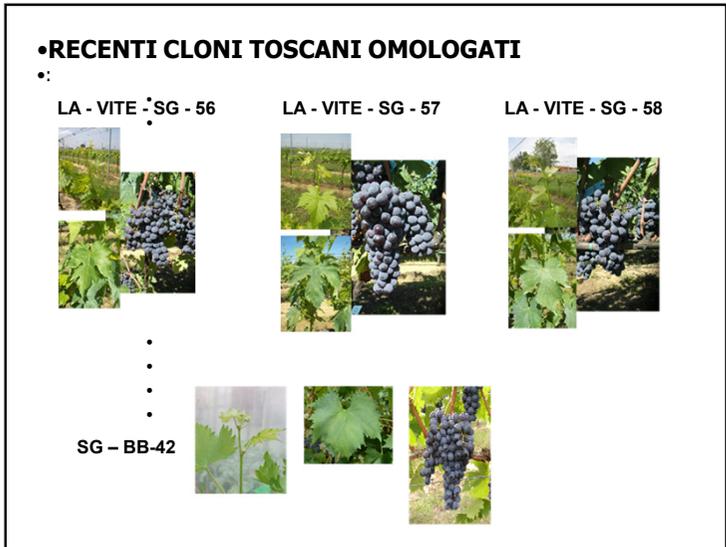
·SA-P.-A -9 (2006)

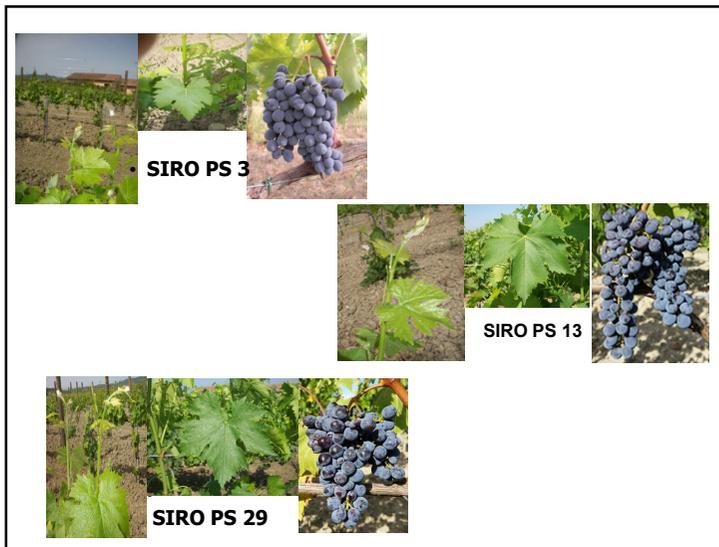





•Riteniamo che il lavoro svolto fino a oggi dalle varie Istituzioni sia di notevole importanza

•Il lavoro di selezione sta continuando con un allargamento sempre maggiore riguardo i parametri qualitativi degli individui all'esame (ad esempio **stabilità dei caratteri in ambienti diversi, componenti **aromatiche**), come sta già avvenendo nelle nostre attività di ricerca su cloni e diversi vitigni del nostro patrimonio o di recente introduzione (es. francesi)**





-
- **PROSPETTIVE DI SVILUPPO IN CORSO**
-
- **FATTORIA VIGNAMAGGIO**
- **POGGIO DI SOTTO**
- **COL D'ORCIA**

•FATTORIA VIGNAMAGGIO

• RILIEVI TRA IL 2014 E IL 2017

• PRESUNTI CLONI:

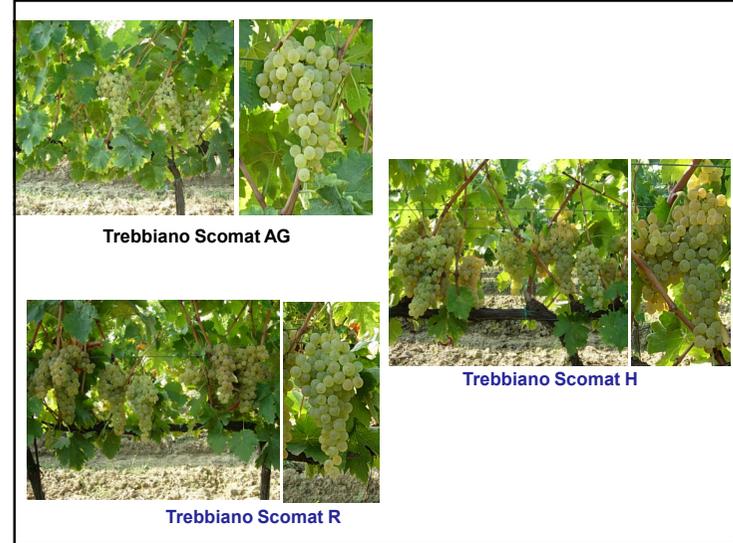
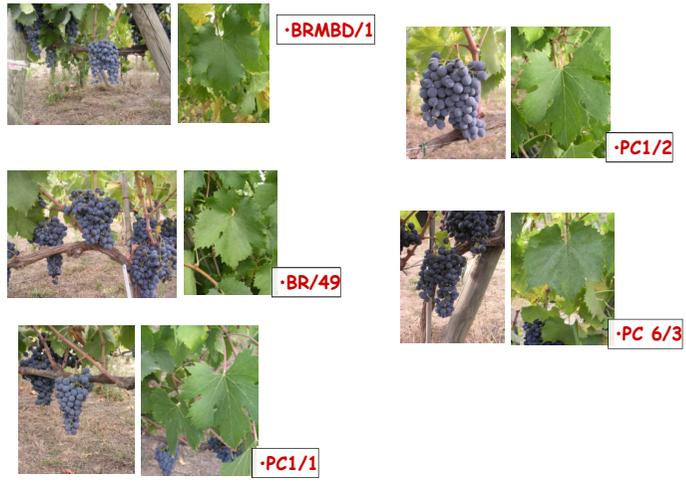
	Zuccheri riduttori g/l	polifenoli mg/lt	resa a ceppo Kg
• VM-S-03	252	2327	1,02
• VM-S-04	254	2431	0,85

•vm-s-03

•vm-s-04

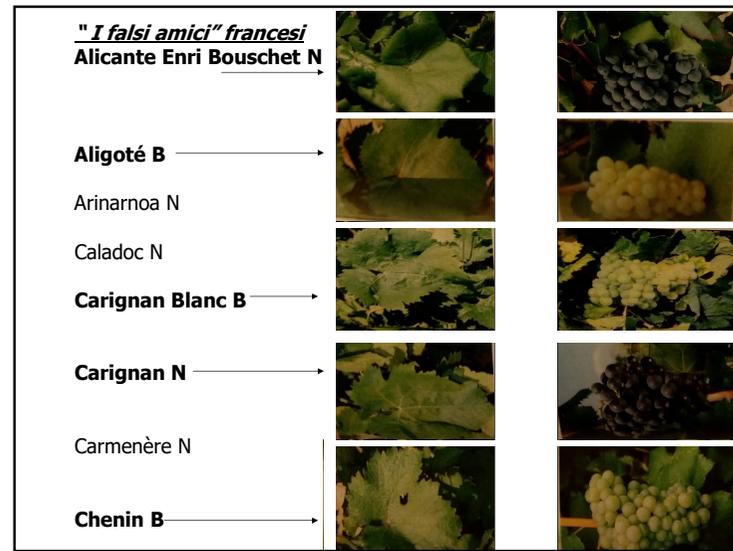


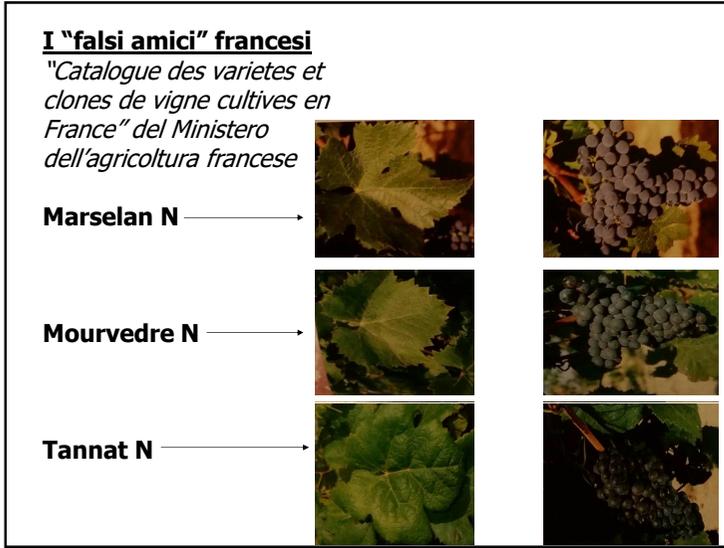
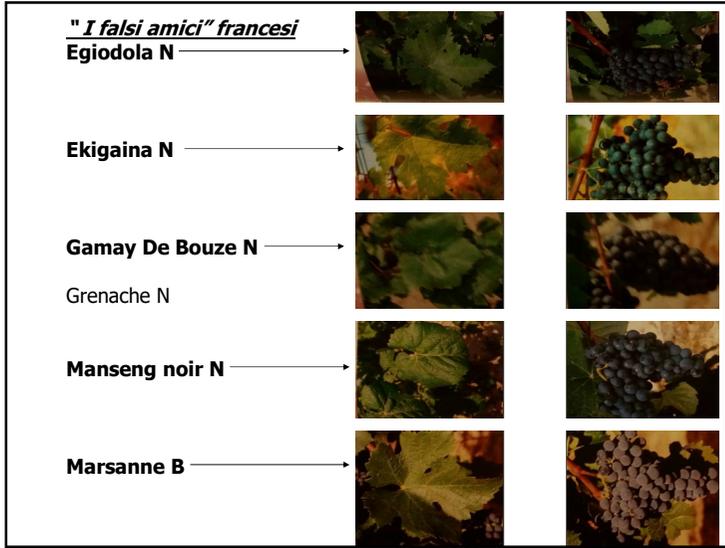
•Prospettive nuovi cloni di COL D'ORCIA (Montalcino, SI)



Le insidie dei "falsi amici"

Numerosi vitigni francesi stanno invadendo il mercato italiano. Presentano purtroppo alcune similitudini con i nostri che potrebbero rendere insidioso il corretto riconoscimento di una possibile frode ampelografica





Vigneto biologico



Importanza del materiale genetico

Proveniente da:

- Selezione clonale
- Incrocio tradizionale
- Manipolazione genetica

Obiettivo

Ottenere viti meno suscettibili o più resistenti alle principali fitopatie



TO.SCO.VIT

- Incrocio tradizionale con risultati molto incoraggianti
- Ha già avviato un lavoro in due campi sperimentali di selezione clonale di 18 cloni di Sangiovese su due portinnesti, a Dievole e Col d'orcia

•Vigneti sperimentali di comparazione di cloni Tos.Co.Vit.

•Finalità

Valutare in maniera più approfondita aspetti agronomici, fitopatologici e tecnologici

Confrontare i livelli di suscettibilità dei 18 cloni di Sangiovese nei confronti di Peronospora, Oidio, Botrite e marciume acido

Consentire ai diversi portatori di interesse la visita comparativa ai cloni utilizzati



•Vigneti sperimentali cloni Tos.Co.Vit. di Sangiovese

•Azienda Col d'Orcia
•Montalcino



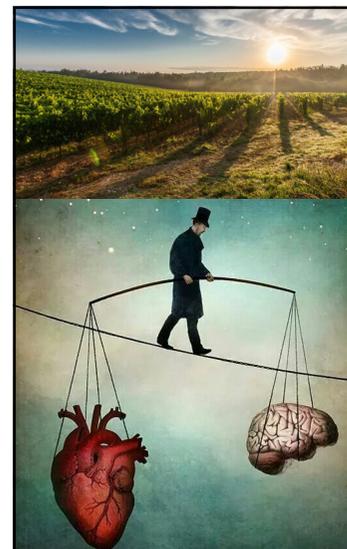
•Azienda Dievole
•Castelnuovo Berardenga



•17 cloni per due portinnesti
(110R e 1103P)



Sangiovese X "abrusco"



Il sistema vigneto:
ecosistema "artificiale",
con interazioni tra **pianta, clima e tecniche agronomiche e colturali** su cui influiscono:
-il **miglioramento genetico**
(vitis vinifera e portinnesti)
-la **viticoltura di precisione**

↓
Equilibrio

↓
-**diversificare** la produzione
-suscitare **nuovi interessi ai consumatori** in termini di gusto
-**rispetto dall'ambiente**

"I have a dream"

Sarebbe auspicabile che istituzioni pubbliche e private e operatori del settore potessero dare vita ad un gruppo di lavoro per dare delle risposte più precise della viticoltura del futuro.

