

**VIGNETO** Iscritte al registro 4 nuove varietà resistenti frutto dell'attività di Vcr

di **Gian Paolo Ponzi**

# Pinot resistenti e tipici più dei convenzionali

Sorprendenti i risultati enologici: qualità e sostenibilità

**P**inot made in Italy più tipici degli originali francesi. E in aggiunta anche resistenti a patologie fungine come peronospora, oidio e in parte anche a Black rot ed escoriosi.

È solo l'ultimo risultato ottenuto dall'attività di miglioramento genetico della vite sostenuta dai Vivai Cooperativi Rauscedo in collaborazione con l'Università di Udine e con l'Istituto di Genomica applicata (Iga).

«Negli ultimi vent'anni – spiega **Eugenio Sartori** di Vcr-, la necessità di dare risposte con-

crete all'attenzione dell'opinione pubblica sul tema della sostenibilità, anche e soprattutto delle produzioni vitivinicole, ci ha spinto a investire con rinnovata energia sullo sviluppo di varietà di vite resistenti alle più pericolose malattie».

Un filone di ricerca che ha già consentito, nel 2015, di arrivare all'iscrizione al Catalogo nazionale dei primi 10 vitigni resistenti 100% italiani e di sostenerne la loro successiva diffusione in Italia e all'estero.

## Superdonatori di resistenza

«In seguito – continua Sartori -, dopo questo primo traguardo, la nostra attività di valutazione agronomica ed enologica si è concentrata su sette nuovi vitigni, sempre costituiti dall'Università di Udine, nati dall'incrocio di Pinot nero e Pinot bianco con nuovi e più performanti donatori di resistenza». Tra questi genitori resistenti anche il superdonatore "99-1-48", fornito dall'ibridatore ungherese **Pal Kozma**, erede della dinastia che ha avviato in Ungheria nel 1949 i programmi di incrocio tra viti europee e viti americane per la produzione di uve da tavola e da vino resistenti.



1. Il grappolo medio, cilindrico, compatto di Pinot Iskra; 2. medio grande con una o senza ali di Kersus; 3. medio grande, mediamente spargolo con 3-4 ali di Pinot Kors; 4. medio compatto con 3-4 ali di Volturnis.

## Le schede dei nuovi vitigni

- **Pinot Iskra** (varietà a bacca bianca ottenuta da incrocio tra SK-00-1/7 e Pinot bianco) Mediamente precoce, di buona vigoria e portamento eretto. Ottima resistenza a peronospora e oidio, buona resistenza alle minime invernali fino a -20°. Il vino ha notevole freschezza e persistenza e ottimo profilo sensoriale. Si presta per la produzione di buone basi spumante o per vini profumati da consumare giovani;

- **Kersus** (varietà a bacca bianca ottenuta da incrocio tra SK-00-1/7 e Pinot bianco) mediamente precoce, produttività elevata ottima resistenza a peronospora e buona a oidio. A livello sensoriale assomiglia allo Chardonnay con qualche nota di Pinot grigio. Ottimo per vini strutturati caratterizzati da intensi sentori freschi e fruttati;

- **Pinot Kors** (Varietà a bacca rossa ottenuta dall'incrocio tra Pi-

not nero e 99-1-48) maturazione in epoca normale, elevata vigoria e portamento orizzontale che richiede interventi di potatura verde, ottima resistenza a peronospora e oidio; profilo aromatico caratterizzato da delicati sentori floreali che richiamano la rosa per poi proseguire con sentori di frutti rossi e spezie. Più che ottimo il quadro polifenolico di qualità. Adatto a vini di medio e lungo affinamento;

- **Volturnis** (Varietà a bacca rossa ottenuta dall'incrocio tra Pinot nero e 99-1-48) maturazione in epoca normale, elevata vigoria, ottima resistenza alla peronospora, sensibile all'oidio non possedendo i relativi geni di resistenza. Buona intensità aromatica con richiamo di ciliegie nere, più che ottimo il quadro polifenolico e antocianico. Ottimo per vini da medio-lungo affinamento.

In giugno (G.U. 152 - 17/06/2020) sono state così registrate le prime quattro varietà provenienti da questa attività di ricerca, due a bacca bianca e due a bacca nera. Si tratta di:

- **Pinot Iskra** (Ud. 109-033 a bacca bianca);
- **Kersus** (Ud.109-052 a bacca bianca);
- **Pinot Kors** (Ud 156-537 a bacca nera);
- **Volturnis** (Ud. 156-312 a bacca nera).

Le nuove varietà di Pinot sono valutate per le performance agronomiche ed enologiche dopo essere state poste a dimora nel Centro marze VCR in località Fossaloni di Grado (Gorizia).

### La sostenibilità secondo Horta

Oltre a queste prove ormai di routine, dei nuovi Pinot resistenti targati Vcr è stata anche valutata la sostenibilità ambientale rispetto a varietà convenzionali di riferimento.

«Per questa analisi abbiamo fatto ricorso al modello messo a punto da Horta srl che comprende sia indicatori che quantificano le emissioni e gli impieghi di risorse non rinnovabili per unità di produzione che indicatori specificatamente agronomici». Il modello di Horta, spin-off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, abbina infatti a indicatori tipici della metodologia Lca (*Life cycle assessment*) come carbon footprint, water footprint, ecological footprint anche indicatori con un maggiore significato tecnico come il sequestro del carbonio, la copertura del suolo, l'erosione, l'efficienza dell'uso dell'acqua, il consumo di gasolio, oltre ad aspetti riguardanti la biodiversità e la valutazione del rischio eco-tossicologico generato dai prodotti chimici utilizzati in campo.

Il confronto, effettuato nell'ambito del progetto di ricerca europeo "Innovine", è stato effettuato rispetto a varietà considerate "standard" come il Merlot per il Nord Italia e il Montepulciano per il Centro-Sud. La quantificazione dell'impatto sul benessere dell'uomo, sull'ambiente e sulla gestione economica è stato calcolato sulla base di rilievi effettuati in due siti di coltivazione.

I risultati hanno premiato le nuove varietà in particolare per gli indici "soil" (minore compattamento ed erosione); "air" (maggiore sequestro del carbonio); "biodiversity" e "water" (per la migliore efficienza nell'utilizzo di questa risorsa). Risultati ottenuti in particolare grazie alla notevole riduzione del numero dei trattamenti di difesa (3-4 trattamenti per stagione raccomandati per evitare lo sviluppo di patologie secondarie contro i 15-20 trattamenti dei vigneti convenzionali).

I risultati più sorprendenti sono però quelli relativi ai caratteri "enologici".

### Profilo aromatico di Pinot Iskra

	Pinot Iskra	Pinot Bianco
<b>Composti aromatici in forma libera (µg/l)</b>		
Banana (acetato di isoamile)	330	390
Albicocca, miele (acetato di b-feniletile)	70	70
Mela, pesca (butirrato di etile)	120	200
Mora, fragola, anice (capronato di etile)	220	310
Frutta, balsamico (alcol benzilico)	60	140
Rosa (alcol b-feniletile)	26800	8300
Mandorla amara (benzaldeide)	12	15
Mela, rosa, miele (b-damascenone)	37	43
Frutta acerba (cis 3-esenolo)	50	20
Frutta, mela, vegetale (trans 3-esenolo)	90	50
Acidità totale (g/l)	6,1	6,2
Estratto netto (g/l)	18,2	20,4

### Profilo aromatico d'eccellenza

«Dallo studio – conferma **Marta Colautti** di Vcr- della composizione analitica delle microvinificazioni ottenute dai nuovi vitigni resistenti emerge che il profilo aromatico di questi vini è, se possibile, più "tipico" di quello dei parentali nobili».

Le vinificazioni sono state effettuate presso la cantina del Centro sperimentale Vcr e presso alcuni Istituti di ricerca nazionali ed esteri nel quadriennio 2015-2018.

Le uve utilizzate provenivano dalle parcelle sperimentali situate nelle diverse regioni italiane (praticamente tutte quelle più vocate) e anche straniere (Slovenia, Francia, Germania, Spagna, Rep. Ceca e Russia).

Le varietà sono state collocate nelle diverse zone in funzione delle loro attitudini e nell'ottica di un loro possibile inserimento tra le varietà autorizzate alla coltivazione in ogni regione (una circostanza che nel nostro Paese non è quasi mai facile e immediata).

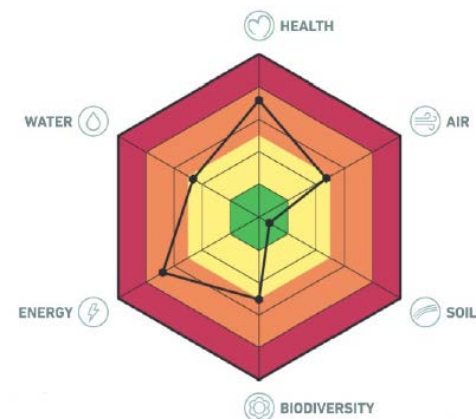
Le degustazioni alla cieca hanno fornito risultati sorprendenti: i nuovi vini da varietà resistenti hanno infatti ricevuto spesso voti migliori di quelli dei Pinot genitori. Addirittura alcune microvinificazioni hanno ottenuto riconoscimenti e premi in concorsi internazionali, in competizione con vini aziendali.

### Già premiati nei concorsi

In particolare il Pinot Iskra presenta evidenti note di rosa (la concentrazione di alcol b-feniletile, il composto responsabile di questo sentore, è tre volte superiore a quello del Pinot bianco convenzionale) e frutta fresca unite a un'ottima acidità e struttura che lo ren-

### La sostenibilità dei nuovi vitigni

tab.1



Nota: Valutazione della sostenibilità dei nuovi vitigni attraverso gli indicatori bioclimatici messi a punto da Horta

dono particolarmente adatto alla spumantizzazione. «Si tratta – conferma Colautti – di un super Pinot da bollicine». La presenza di 4 geni di resistenza (2 a peronospora e 2 a oidio) lo rendono adatto alla coltivazione anche in zone a forte pressione infettiva. Caratteristiche che gli hanno consentito di raccogliere la medaglia d'argento all'international Piwi award in Germania nel 2018.

Ancora meglio è andata al Pinot Kors, che nello stesso concorso ha raccolto la medaglia d'oro. Il vino presenta un contenuto di antociani e polifenoli superiore al genitore Pinot nero ed un profilo aromatico con sentori di balsamico, frutta matura e frutti di bosco, in particolare lampone. Sono meno pronunciate, rispetto al Pinot noir, le note di frutta acerba e vegetale. «Una varietà resistente che promette di poter produrre vini di qualità del tutto simili al Pinot nero in ogni annata e in ogni situazione».

Positivi anche i risultati delle altre due varietà: il bianco Kersus presenta un quadro aromatico complesso con buona acidità e struttura che lo rendono adatto alla produzione di vini tranquilli, giovani e di leggero invecchiamento.

Il nero Volturnis mette in evidenza un corredo aromatico del tutto simile al Pinot nero con note di frutta fresca, rosa e miele. È superiore però, rispetto al Pinot convenzionale, il livello degli antociani e dei polifenoli. Per la sua precocità e maturazione, resistenza alla peronospora e tolleranza all'oidio, è adatto alla coltivazione negli areali più settentrionali del Pinot nero.