



VERUCCESE



BERTINORA



SANTA MARIA



TERMARINA ROSSA



VERNACCINA

BIODIVERSITÀ VITICOLA IN EMILIA ROMAGNA

Un piano per recupero, salvaguardia e valorizzazione

di PAOLA TESSARIN e GIOVANNI NIGRO - CRPV

La notevole ricchezza in termini di "biodiversità" viticola italiana è testimoniata dall'ampia piattaforma ampelografica nazionale e regionale caratterizzate, rispettivamente, da più di cinquecento e da circa un centinaio di varietà autorizzate alla coltivazione in quanto inserite nel Registro nazionale delle varietà di vite. In realtà la stima delle dimensioni del germoplasma viticolo italiano raggiunge numeri decisamente superiori, circa 1.700 varietà di *V. vinifera subsp. sativa*. In questo contesto si inserisce anche l'Emilia Romagna, una regione ricca di variabilità viticola, autoctona e alloctona, che, tuttavia, risulta molto esposta al rischio di erosione genetica ed estinzione dei genotipi "minori" o estremamente rari. Il Repertorio regionale, istituito con la L.R. 1/2008, è lo strumento utilizzato dalla Regione Emilia-Romagna per la tutela delle risorse genetiche agrarie a rischio erosione e vanta, attualmente, 40 vitigni, alcuni dei quali già descritti a livello agronomico ed enologico. Un patrimonio tutelato ma ancora poco conosciuto che necessita di un'adeguata valorizzazione e promozione per favorire una più ampia re-introduzione sul territorio e/o conservazione nel tempo, che conferisca maggiore dignità ai prodotti locali e all'ambiente che da sempre li ospita. Grazie all'attività di famiglie di viticoltori e a numerosi lavori di ricognizione del patrimonio viticolo, condotti sul territorio regionale, sono state individuate vecchie accessioni conservate *in situ* e, nel contempo, è stata garantita la conservazione *ex situ* di materiale (vigneto collezione di Tebano) che sarebbe diversamente andato perduto. Questo ha permesso di individuare numerose varietà agronomicamente ed enologicamente interessanti, per molte delle quali sono stati acquisiti dati agronomici ed enologici. Tuttavia, sono numerosi i vitigni, raccolti e presenti in collezione, non ancora adeguatamente descritti e valutati. Dettagliate caratterizzazioni ampelografiche, ampelometriche e tecnologie basate su marcatori molecolari microsatellite (SSR) consentono oggi un riconoscimento varietale efficace e univoco, fornendo risposte certe in caso di sinonimie, omonimie e false attribuzioni di identità. La completezza di informazioni che si ottiene combinando queste metodologie e il confronto con i database nazionali e internazionali consente di catalogare in minuziose schede ampelologiche i vitigni realmente autoctoni, e come tali testimoni della cultura e tradizione locale.

IL PROGETTO

Sulla base delle suddette considerazioni è nato il Gruppo Operativo per l'Innovazione (GOI) "Biodiversità Viticola della Regione Emilia Romagna - BIODIVIT.ER", con l'obiettivo di contrastare il rischio di perdita di biodiversità viticola regionale, attraverso la valorizzazione agronomica ed enologica di varietà a rischio erosione, già iscritte al Repertorio Volontario Regionale, nonché l'ampliamento delle conoscenze del patrimonio ancora sconosciuto mediante caratterizzazione genetica e ampelografica. Il GOI, coordinato e realizzato dal CRPV, con la responsabilità scientifica di UNIBO, il supporto di UNIMORE, ASTRA - Innovazione e Sviluppo e la fattiva collaborazione delle Aziende Agricole Podere Prasiario di Grotti Emanuela (Mo), Ca Nova di Fogli Marino (Fe) e della Società Agricola Visconti Massimo e C. (PC), ha elaborato il Piano "Recupero, Salvaguardia e Valorizzazione della Biodiversità Viticola in Emilia Romagna - Sal.Va.Re. Bio.Vit.E.R.", ammesso a contributo nell'ambito del PSR 2014-2020, Tipo di Operazione 16.1.01 - Focus Area 4A. Gli obiettivi sono stati perseguiti prevalentemente in realtà agricole ricadenti in zone soggette a vincoli naturali, mediante la conservazione del patrimonio paesaggistico sottoposto a tutela e la riduzione dell'impatto ambientale, nell'ottica di sviluppare un'agricoltura ad alto valore naturalistico.

Il progetto si è sviluppato attraverso le seguenti Azioni:

- 3.1** - esplorazione e recupero di nuove accessioni di vite, attraverso un'approfondita caratterizzazione per l'iscrizione al Repertorio Regionale;
- 3.2** - applicazione di un'innovativa strategia di valorizzazione per alcuni vitigni a elevato rischio erosione già iscritti al Repertorio Volontario Regionale che, a partire dalle loro peculiari caratteristiche fisico chimiche e sensoriali, portasse a definire concretamente il valore aggiunto della biodiversità viticola nelle aziende aderenti.

Nell'ambito dell'Azione 3.1, sono state condotte indagini bibliografiche e prospezioni territoriali per reperire, identificare e caratterizzare nuove risorse genetiche autoctone del territorio emiliano-romagnolo raccogliendo informazioni storico-geografiche e interviste ad agricoltori locali e/o persone informate. Il materiale vegetale campionato è stato sottoposto ad analisi genetica con marcatori microsatellite SSR. Inizialmente sono state prese in esame 15 varietà/accessioni, presenti nei campi collezione, sconosciute a livello molecolare (Cellino, Querciola, Moscato precoce, Durona, Bianca del Monte, Gavazzina, Moscatello rosa, Madonna tonda,

Madonna ovale, Rafosal, Maria Luigia, Moscato miniera, Nerone, Biancone riminese, Romanino riminese), al fine di verificarne eventuali omonimie e/o sinonimie con altre già iscritte al Catalogo nazionale. Inoltre, a seguito del lavoro di ricognizione nel territorio, sono state individuate e caratterizzate geneticamente ulteriori accessioni. Tutti i campioni sono stati sottoposti ad analisi fitosanitaria e a valutazione ampelografica dettagliata delle piante madri *in situ*. L'elaborazione dei risultati ha consentito di redigere le schede tecniche previste dalla L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, "Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario nel territorio emiliano - romagnolo", per la futura iscrizione di nuovi genotipi di vite al Repertorio Volontario Regionale.

Nell'ambito dell'Azione 3.2, sono state scelte alcune varietà autoctone emiliano-romagnole, a elevato rischio di erosione, spesso espressione di piccoli territori, ma in grado di produrre un elevato valore aggiunto nella promozione degli stessi, in quanto a essi legate da storia e tradizioni. In particolare, sono state monitorate le seguenti varietà: Verrucce e Vernaccina (Riminese), Bertinora (Cesenate - Forlivese - Ravennate), Rossiola (Ferrarese), Festasio e Lambrusco del Pellegrino (Modenese - Reggiano), Temarina rossa (Parmense), Santa Maria e Melara (Piacentino). Sulla base delle caratteristiche varietali di ciascun vitigno, sono state definite pratiche agronomiche *ad hoc* per modulare adeguate tecniche di gestione della chioma e del suolo, altamente sostenibili. Sono stati condotti rilievi fenologici, vegeto-produttivi, eseguite curve di maturazione e realizzate nuove microvinificazioni per esaltare l'enologia varietale. Sono, quindi, state valutate le reali potenzialità commerciali dei vini ottenuti da questi vitigni autoctoni e definite opportune strategie di marketing. Inoltre, sono stati organizzati percorsi di degustazione guidati e abbinamento con piatti tipici locali, al fine di far conoscere ad un ampio pubblico le peculiarità di questi prodotti (vedi box).

Altro importante aspetto, in relazione agli obiettivi di indirizzo comunitari del Piano, ha riguardato l'attività di divulgazione/trasferimento dell'innovazione che ha previsto, oltre all'implementazione della rete PEI, la realizzazione di visite guidate, incontri tecnici, seminari, articoli, interviste ai produttori, pubblicazioni via WEB e audiovisivi, in grado di garantire la creazione di un collegamento funzionale tra innovazione, trasferimento e applicazione, più volte ribadito nell'ambito dell'Operazione 16.1 del PSR. Le imprese agricole aderenti al GO, sono, inoltre, state oggetto di specifiche azioni di formazione, attraverso coaching, finalizzate a trasferire gli elementi fondamentali relativamente alla salvaguardia e valorizzazione agronomica ed enologica delle varietà emiliano-romagnole a rischio erosione.

Le potenzialità commerciali: qualche esempio di possibili abbinamenti

Per l'areale riminese, si citano, a titolo di esempio, il vino spumante ottenuto dalla varietà Vernaccina abbinato ad un risotto a base di scalogno Dop di Rimini e il vino rosso, fruttato, prodotto dal vitigno Verrucce, che si accosta piacevolmente a carni rosse e formaggi. Nelle province di Forlì-Cesena e Ravenna, l'uva Bertinora, che in passato era lasciata appassire, appesa a graticci, per il consumo nei mesi invernali, viene oggi utilizzata anche nella preparazione di una particolare pizza. Il vino della varietà Rossiola, nel Ferrarese, veniva tradizionalmente abbinato all'anguilla di Comacchio, in quanto la sua peculiare acidità e freschezza creavano un piacevole contrasto con la carne grassa del pesce. Nel Modenese, dal vitigno Festasio si ottiene un vino complesso che viene particolarmente apprezzato se degustato con selvaggina, carni in umido, crescenta e formaggi stagionati, ma anche un succo di frutta dal peculiare e vivace aroma. Il vino frizzante che si produce da uve di Lambrusco del Pellegrino si accosta perfettamente ai salumi e formaggi del Reggiano. Anche il vino ottenuto da Temarina rossa, nel parmense, crea un abbinamento sinergico con salumi del territorio (Prosciutto di Parma, Culatello di Zibello, Salame di Felino), mentre la marmellata prodotta dalle uve di questa varietà (apirena) è in grado di dare un valore aggiunto ai dolci e si sposa perfettamente con il Parmigiano Reggiano. Infine, dai vitigni Santa Maria e Melara si ottiene il Vin Santo di Vigoleno, vino da meditazione, che ben si presta anche all'accostamento con i formaggi del piacentino.

