



1

Vitigni minori recuperati in Emilia: salvaguardia e valorizzazione

Esigenze di salvaguardia e prospettive di valorizzazione per vitigni minori delle colline interne dell'Emilia emergono dalle attività del progetto PSR 2014-2020 - Sal.Va.Re.Bio.Vit.E.R. (2017-2020) Recupero, salvaguardia e valorizzazione della biodiversità viticola in Emilia-Romagna, conclusosi nel dicembre 2020

Cristina Bignami, Filippo Mammi
Dipartimento Scienze della Vita, Centro
Biogest- Siteia, Università degli Studi di
Modena e Reggio Emilia

Ilaria Filippetti, Chiara Pastore
Dipartimento di Scienze e Tecnologie
Agro-Alimentari, Università di Bologna

Le attività di individuazione, studio e valorizzazione della diversità viticola locale richiedono l'integrazione di conoscenze sui caratteri agronomici e le attitudini enologiche delle varietà, sugli usi tradizionali e sul legame storico con i luoghi e i loro abitanti. Queste informazioni costituiscono i tasselli di un mosaico complesso che consente di definire i rischi di scomparsa, le esigenze

di tutela e le potenzialità, anche attuali, di queste risorse genetiche. Il recupero di vitigni locali minori con caratteri di interesse può offrire, infatti, l'opportunità di caratterizzare le produzioni enologiche e di dare un impulso ad attività produttive anche marginali, contribuendo così alla salvaguardia e valorizzazione sociale ed economica dei territori di appartenenza e dei

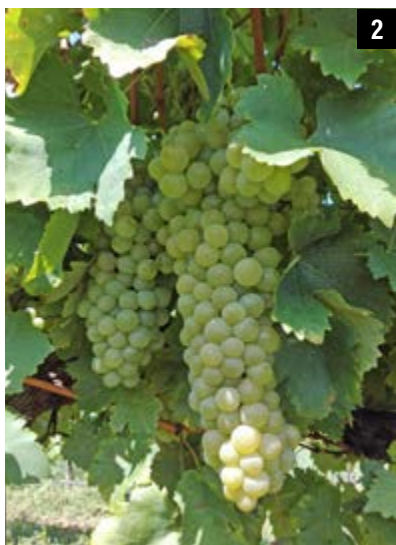


TABELLA 1 - PRINCIPALI CARATTERISTICHE DELL'UVA DI DURELLA, REDGA, TOSCA BIANCA ALLA VENDEMMIA, A CONFRONTO CON VITIGNI A BACCA BIANCA PRINCIPALI E MINORI COLTIVATI NEL REGGIANO (MEDIA DI UN BIENNIO)

Varietà	Peso medio grappolo	Peso medio acino (g)	Solidi Solubili (° Brix)	pH	Acidità (g/L)	OIV 204 Compattezza grappolo (classi 1-9)
Durella	363,8	3,1	16,6	3,50	6,3	7
Tosca bianca	227,9	2,5	18,2	2,93	8,7	5
Redga	493,5	3,2	18,6	3,20	6,8	7
Scarsafoglia	225,7	2,0	21,9	2,93	11,2	3
Malvasia Casalini	210,4	2,3	22,5	3,21	4,4	3-5
Malvasia d Candia aromatica	306,3	2,6	20,8	3,11	5,9	3-5
Spergola	283,6	2,6	21,0	3,16	6,9	5-6

Figura 1 - Vite e grappoli di Durella

Figura 2 - Grappoli di Redga

Figura 3 - Grappoli di Tosca bianca

velando infatti uno strumento efficace per adottare strategie naturali di adattamento e per indirizzare opportunamente le attività di miglioramento varietale in viticoltura (Bigard et al., 2020; Frioni et al., 2020).

Le attività di reperimento, caratterizzazione e valutazione

Partendo da queste considerazioni il progetto PSR "Recupero, Salvaguardia e Valorizzazione della Biodiversità Viticola in Emilia" - Sal.Va.Re. Bio.Vit.E.R. (2017-20) ha centrato l'attenzione sull'individuazione di accessioni in territori regionali ancora poco esplorati e su vitigni rari già in collezione ex situ, i cui profili genetici non hanno trovato corrispondenze nei database nazionali e internazionali, come evidenziato nell'articolo pubblicato sul numero di marzo di VVQ (Tabella 2, Filippetti et al.). Sulla maggior parte di queste accessioni, per le quali le informazioni erano carenti, sono stati rilevati 45 descrittori ampelografici significativi (OIV 2009) e sono state effettuate analisi preliminari per la loro caratterizzazione e valutazione.

Di seguito si riportano informazioni sintetiche su vitigni del territorio emiliano ancora in situ, reperiati nel corso del progetto, e su

varietà a bacca bianca, già in collezione ex situ nell'Azienda agraria dell'IIS Zanelli (RE), Repositorio regionale di vitigni iscritti al repertorio volontario delle risorse genetiche indigene agrarie.

Vitigni minori ad uva bianca in collezione

Nella viticoltura reggiana e modenese, dominata dai Lambruschi, i vitigni ad uva bianca occupano rispettivamente il 4,7% e il 15% della superficie vitata e contribuiscono in misura nettamente minoritaria alla produzione viti-vinicola, ma la vocazionalità delle aree collinari, la qualità dei prodotti e l'attuale propensione dei consumatori verso i vini bianchi, in particolare frizzanti e spumanti, ha alimentato un interesse crescente per vitigni di antica tradizione, come la Spergola nel Reggiano, e portato all'incremento della superficie a Pignoletto nel Modenese. In questo contesto, la conservazione e lo studio di vitigni minori locali ad uva bianca non ancora noti o valutati diviene una strategia da percorrere per individuare e proporre nuovi prodotti dotati di una propria riconoscibilità o soluzioni enologiche legate al territorio. Tra questi, Durella, Redga e Tosca bianca sono vitigni minori e rari reperiati in tempi diversi (Meglio-

loro patrimoni culturali e paesaggistici. L'individuazione di genotipi ancora sconosciuti e la valutazione delle accessioni in situ/on farm e in collezioni ex situ deve tenere conto oggi anche delle esigenze derivate dal mutare delle condizioni climatiche e dei suoi effetti sulle produzioni. La disponibilità di caratteri di resilienza e di positiva risposta alle elevate temperature estive si sta ri-

Figura 4 - Andamento del grado zuccherino e dell'acidità titolabile nel corso della maturazione (2019)

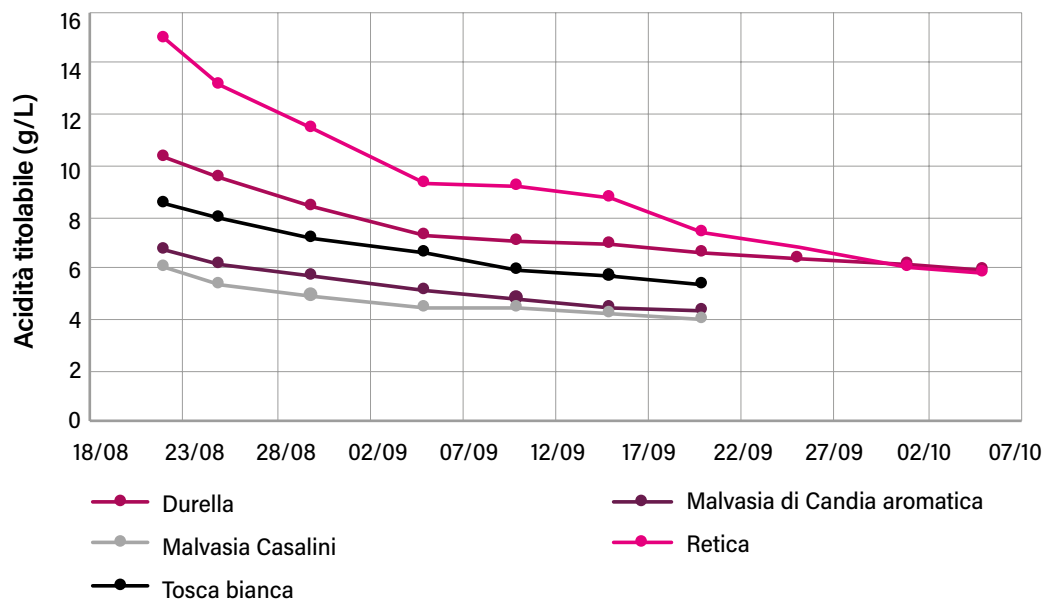
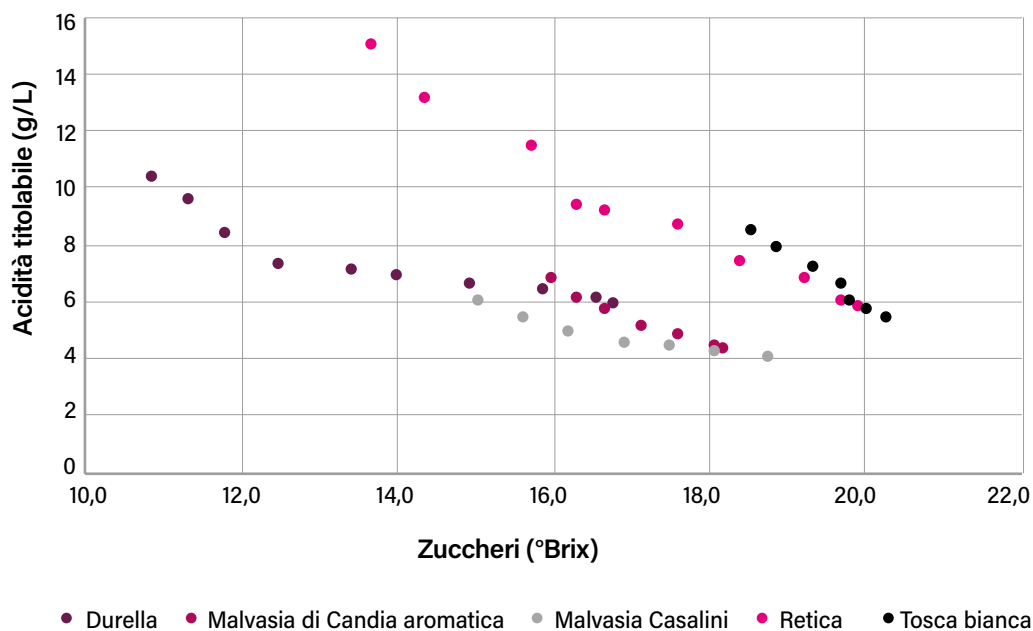


Figura 5 - Relazione tra grado zuccherino e acidità titolabile nei vitigni a bacca bianca analizzati (2019)



raldi, 2012; Meglioraldi et al., 2013, Pastore et al., 2020), introdotti nella collezione dell'IIS Zanelli nell'ambito del progetto comprensoriale integrato della Provincia di Reggio Emilia - P.S.R. 2007-2013, misura 214, az. - Agrobiodiversità, e non ancora

compiutamente caratterizzati e valutati. Di queste varietà sono state raccolte informazioni storiche, rilevati i principali descrittori ampelografici e analizzato l'andamento della maturazione (Tabella 1; Figure 1 e 2).

Durella (Figura 1) è un vitigno antico a duplice attitudine, attualmente non più coltivato, di cui sono stati individuati ceppi secolari prefillosserici a Compiano di Canossa (RE) (Meglioraldi et al., 2013). Numerose testimonianze storiche sembrano legare strettamente Durella alle aree emiliane, in particolare di alta collina e bassa montagna, dove la presenza di vigneti viene segnalata da Filippo Re nei resoconti agronomici dei viaggi nella montagna reggiana. La citazione più antica di questo vitigno potrebbe essere quella di Caula, a metà del '700 (Maini, 1851). La presenza nel territorio di Reggio Emilia è desumibile anche dall'inserimento dell'Ova durella nell'elenco dei nomi dialettali delle piante reggiane di Casali (1915). La Durella emiliana è omonima della Durella veneta, iscritta al RNVV nel 1970, da cui differisce per il profilo degli SSR e per caratteri morfologici, come la forma della foglia. Non corrisponde, inoltre, alla Durella gentile della Lunigiana, come accertato dal confronto dei rispettivi profili microsatellite (D'Onofrio, com. personale). Tratti agronomici di interesse sono la buona produttività, la maturazione tardiva e lenta e la buona tenuta dell'acidità, l'elevata consistenza della buccia e la scarsa sensibilità a botrite e marciumi. Maturazione nell'ultima decade di settembre. La lunga durata dell'uva in pianta o distaccata, da cui deriverebbe il nome del vitigno, ne consentirebbe il consumo nell'inverno.

Redga (Retica) (Figura 2) è una varietà di vite a duplice attitudine oggi rara, ma presente da secoli nel territorio di Reggio Emilia, sia in area di piano che di colle, che si ritiene corrisponda alla Gradesana descritta da Caula e Paltrinieri a metà del '700 (Bignami et al., 2015 a), sinonimia, però, non definitivamente accertata. Storicamente, oltre che

Segnaposto
285.0mm x
230.0mm

come 'uva magereccia di insigne merito', è stata valutata nel complesso positivamente anche per la sua attitudine alla vinificazione. In particolare, a inizio '800 Cani, nel "Della coltivazione delle viti", distingue "due sorta di Rediga" e afferma che "la più grossa è assai bona da mangiare, fornisce molto mosto ed un vino buono". Aggazzotti (1867) ne descrive il 'sugo abbondante, dolce, in aromatico', l'uso dell'uva per la vinificazione dopo appassimento, e anche i tentativi di produrre un succedaneo dello Champagne. Fino all'inizio del '900 era tra i principali vitigni bianchi coltivati in provincia di Reggio Emilia. Trattati agronomici di interesse sono la buona produttività, i grappoli di grande dimensione, la maturazione lenta e tardiva (ultima decade di settembre) e la buona tenuta dell'acidità.

Tosca bianca (Uva Tosca bianca) (Figura 3) è un vitigno antico, come testimoniato dalla presenza di un ceppo centenario a Viano, nelle colline reggiane (Meglioraldi et al., 2013). Non sono stati reperiti riferimenti storici scritti, ma è probabile che in passato l'uso della denominazione Uva Tosca, vitigno a bacca nera, ma con forte variabilità del grado di pigmentazione dell'acino, venisse esteso anche alla Tosca bianca, con acino privo di pigmentazione. Attualmente rara, nel passato sarebbe stata utilizzata, con Spergola e altri vitigni ad uva bianca, per produrre il "Bianco di Scandiano" (Bignami et al., 2015 b). Il nome e le affinità di tratti morfologici di foglia e grappolo con quelli di Uva Tosca hanno fatto ipotizzare una vicinanza genetica tra le due varietà, che è stata confermata dall'analisi degli SNP (D'Onofrio et al., 2021). Trattati agronomici di interesse sono l'elevato grado zuccherino associato a una discreta acidità. L'alto tasso di mortalità riscontrato negli anni in due vigneti reggiani fa sup-

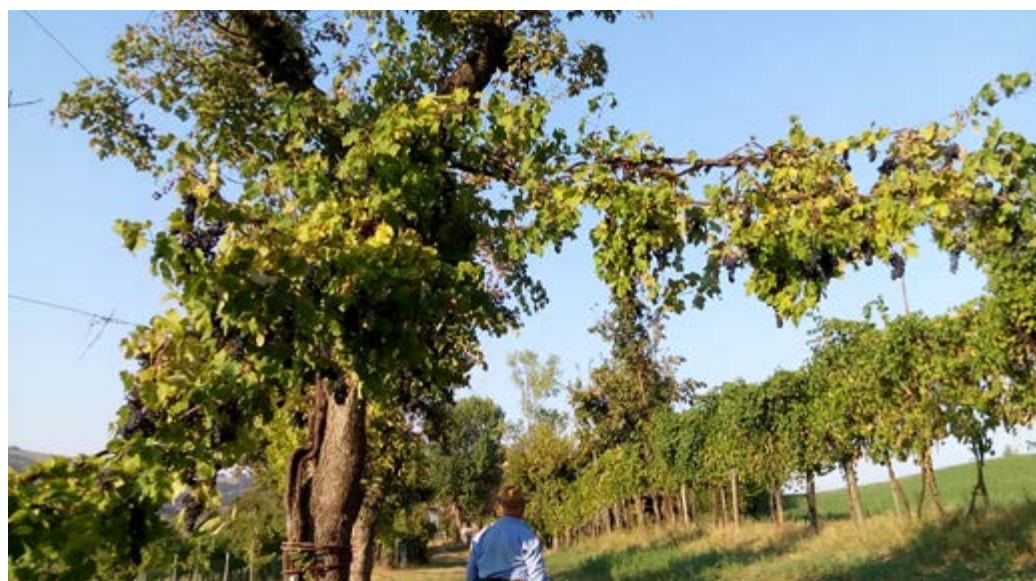


Figura 6 - Vigne, alberate e ceppi isolati in prossimità delle abitazioni caratterizzano ancora il paesaggio della collina interna e della bassa montagna di Reggio Emilia

porre che sia disaffine a Kober5BB. Maturazione nella prima decade di settembre.

La dinamica di maturazione

Nel 2019, a partire dal 26 agosto sono state campionate ogni 3-5 giorni nella collezione dell'Azienda dell'IIS Zanelli (RE) le uve di Durella, Tosca bianca e Redga, e, come varietà di riferimento, di Malvasia di Candia aromatica, il secondo vitigno ad uva bianca più estesamente coltivato in provincia di Reggio Emilia, e Malvasia Casalini, vitigno emiliano minore iscritto di recente al Registro Nazionale delle Varietà di Vite. L'andamento della maturazione tecnologica è stato monitorato analizzando solidi solubili (°Brix), pH e acidità titolabile del mosto fino alla vendemmia di Malvasia di Candia aromatica (9 settembre), e proseguendo poi i rilievi fino a inizio ottobre, per Durella e Retica.

Le variazioni nel tempo di acidità titolabile e grado zuccherino (Figura 4) e la relazione tra questi due caratteri analitici (Figura 5) mettono in evidenza le differenze di precocità e durata della maturazione nei vitigni

esaminati e la diversa velocità di declino dell'acidità all'aumentare del grado zuccherino. Durella e Retica si distinguono per la lenta maturazione e la lunga tenuta di un buon livello di acidità titolabile, che si è mantenuto superiore ai 6 g/L fino agli inizi di ottobre in entrambi i vitigni. Malvasia di Candia aromatica ha presentato una maturazione tecnologica precoce, con un rapido calo dell'acidità che rende necessaria una vendemmia tempestiva per ottenere le caratteristiche del vino richieste. Analogo comportamento si è osservato nei due vitigni minori, Malvasia Casalini e Tosca bianca. Per Tosca bianca si può anche osservare l'elevato grado zuccherino, accumulato rapidamente, caratteristica che la distingue nettamente dall'Uva Tosca a cui è legata da uno stretto rapporto di parentela, e la capacità di mantener comunque un livello di acidità superiore alle varietà di riferimento. Queste caratteristiche sono di particolare interesse nell'attuale situazione di cambiamenti climatici, con estati molto calde, che accelerano l'accumulo di zuccheri e portano a un rapido ed eccessivo declino dell'acidità, il cui livello do-



Figura 7 - Nuovo impianto nella bassa montagna bolognese

vrebbe invece mantenersi sufficientemente elevato, in particolare per la produzione di vini base per spumanti.

Genotipi reperiti nelle montagne emiliane

Nelle aree della montagna emiliana persistono tracce di una viticoltura prevalentemente ad uso domestico, della quale lo spopolamento e l'abbandono delle coltivazioni ha causato la perdita. L'annuario viticolo d'Italia nel 1929 riportava per la zona montana della provincia di Reggio Emilia la presenza di 7340 ettari di vite in coltura promiscua e 310 in coltura specializzata e di "fioride vigne fino all'altezza di 680 m sul livello del mare", con produzione di vini poco alcolici e ricchi di acidità. Nel corso del progetto nell'Appennino reggiano e bolognese, ad altitudini tra i 620 e i 780 m, sono stati individuati genotipi non conosciuti, relitti di una viticoltura presente fino al dopoguerra del secolo scorso e arrivati fino a noi in stato di abbandono o perché conservati dalle famiglie proprietarie, di generazione in generazione, spesso in prossimità delle abitazioni (Fig. 6).

Questi genotipi ad uva nera e ad uva bianca, come Costarina, Uva Ielli, Pascarina, Uva bianca Ildegarde, per la loro rarità e collocazione sono di sicuro interesse storico e utilità negli studi finalizzati alla ricostruzione di rapporti di parentela, e certamente a rischio di scomparsa. I caratteri di rusticità, epoca di maturazione tardiva e spiccata acidità dell'uva destano interesse, ma richiedono una valutazione in condizioni colturali controllate, anche ad altitudini inferiori.

Conclusioni

Le analisi di accessioni ad uva bianca in collezione ex situ hanno messo in luce in Durella e Redga la capacità

di mantenere una buona acidità nel corso della maturazione, suggerendo la possibilità di verificare l'uso dei loro mosti per la correzione di mosti di vitigni con acidità eccessivamente basse e per ottenere vini base atti alla spumantizzazione. La collina e la bassa montagna emiliana si sono rivelate fonte di viti locali ancora sconosciute e di potenziale interesse, da valutare ulteriormente. La disponibilità di queste risorse genetiche può infatti costituire una base per la selezione di genotipi in grado di adattarsi alle mutate condizioni climatiche o di valorizzarle. Alcuni di questi vitigni potrebbero inoltre contribuire alla ripresa di una viticoltura dell'Appennino emiliano che non rappresenti solo un recupero di tradizioni ma anche uno strumento per intraprendere attività economiche funzionali allo sviluppo sostenibile di questi territori e delle comunità locali, come intervento concreto, in linea con le iniziative regionali miranti a contrastare lo spopolamento dei paesi e dei borghi dell'Appennino.

Si ringrazia l'IIS Zanelli di Reggio Emilia e i curatori, Prof. Tagliavini e Galli, per avere reso possibili rilievi e campionamenti nella collezione di vitigni reggiani.

La bibliografia è disponibile su richiesta alla redazione

Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2014-2020

UNIONE EUROPEA Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale

L'Europa investe nelle zone rurali

Regione Emilia-Romagna

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma Regionale di Sviluppo Rurale 2014-2020, Tipo di operazione 16.1.01 Gruppi Operativi del Partenariato Europeo per l'Innovazione: "produttività e sostenibilità dell'agricoltura"

Focus Area 4A - Progetto "Recupero, Salvaguardia e Valorizzazione della Biodiversità Viticola in Emilia-Romagna" - Sal.Va.Re.Bio.Vit.E.R.

<https://progetti.crpv.it/Home/ProjectDetail/24>