

SPECULAZIONI E CONSIDERAZIONI SULLA VITE IN UN CLIMA CHE CAMBIA

L'IBRIDO VEGETATIVO
FRANCO DI PIEDE
EURO-AMERICANO

di Mario Fregoni

Presidente onorario dell'Oiv



La *Vitis vinifera*, cosiddetta europea, fra le 75 specie del mondo è la più resistente alla siccità, al calcare, alla salinità, al pH elevato. Le alte temperature di questi ultimi anni preoccupano e fanno pensare con quale vite affrontarle. Sopra i 35 gradi C gli stomi si chiudono e la fotosintesi è nulla. Le temperature superiori ai 40 gradi e sino a 50 gradi possono procurare danni alle foglie (caduta) e ai grappoli (scottature da raggi Uv). Per 8000 anni la *Vitis vinifera* è stata coltivata franca di piede, sino all'invasione della fillossera (fine 800), afide che attacca soprattutto le radici, ma anche le foglie dell'europea (es. Sangiovese) e degli ibridi euro-americani. In molti paesi e regioni italiane la

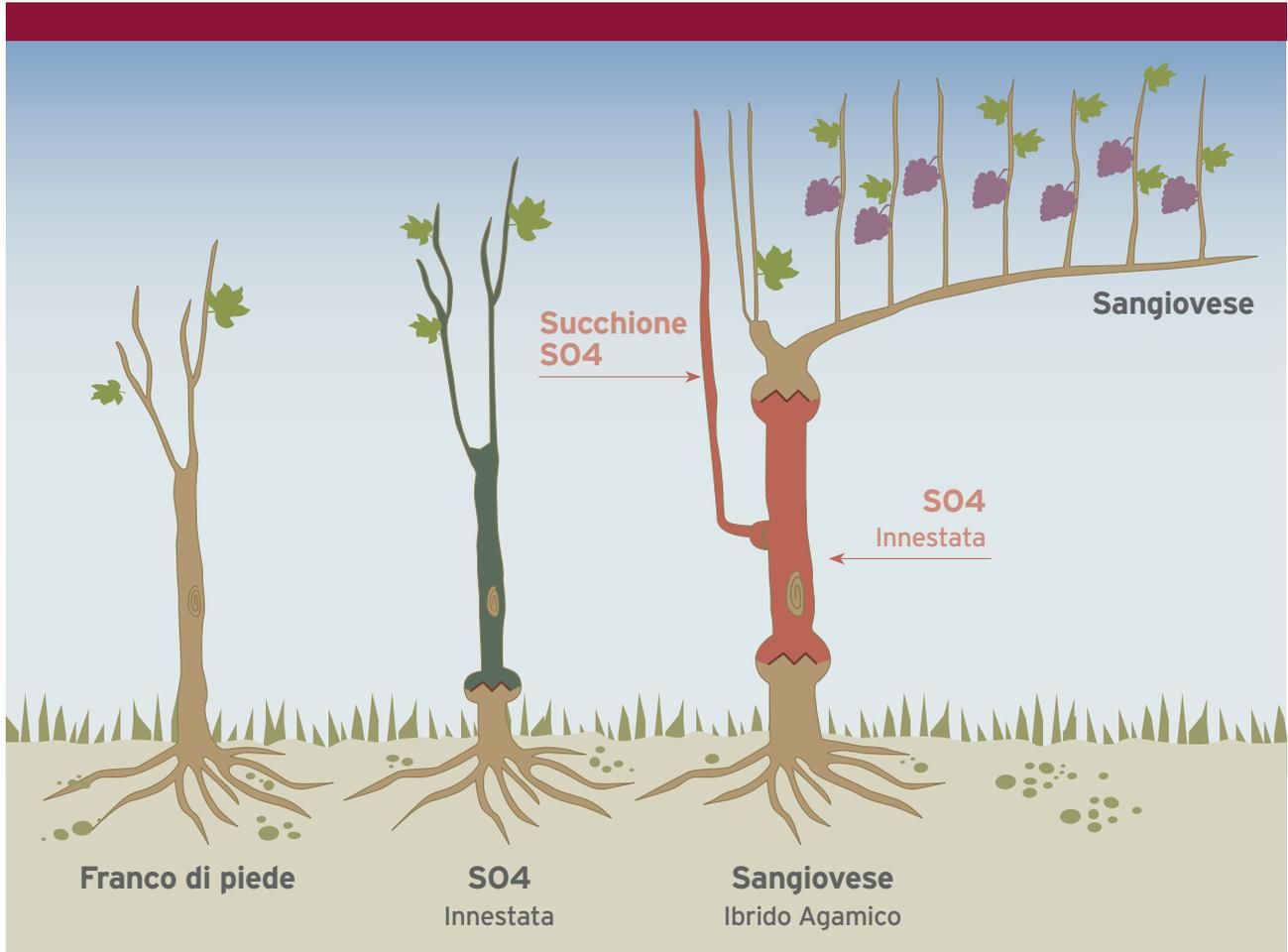
Vitis vinifera è ancora coltivata franca di piede, su una superficie stimata di oltre due milioni di ettari, come nei terreni sabbiosi, vulcanici, acidi o freddi d'inverno (Russia, ecc.). Nei terreni argillosi la durata dei vigneti franchi di piede è limitata e per essi stiamo sperimentando correttivi chimici del suolo, insetticidi biodegradabili e composti capaci di indurre resistenza antifillosserica, quali l'acido salicilico, avente trasferimento bipolare nella pianta (foglie-radici).

Una innovazione da sperimentare

Oltre alla ricerca per ritornare al franco di piede classico o coadiuvato da

rafforzativi, è venuta l'idea di piantare una barbatella definita ibrido vegetativo agamico, simile a una chimera genetica, avente radici e chioma di *Vitis vinifera* e un intermedio fotosintetizzante americano (un portinnesto). Ad esempio radici di Sangiovese, succhione da intermedio di SO4, chioma di Sangiovese, oppure combinazioni con varietà e portinnesti utilizzati in regione. Gli ibridi Riparia x Berlandieri hanno un'affinità maggiore (non totale) con la *Vitis vinifera*, ma il gruppo comprende anche portinnesti poco affini (110 R, 420A).

L'intermedio americano richiede due innesti vivaistici a macchina a doppio spacco inglese e deve essere costituito da una gemma e da due internodi. Va



evitato l'affrancamento (autoradicazione) dell'intermedio americano. L'idea comprende anche l'allevamento di un succhione (erroneamente pollone) partente dall'americano, da legare al fusto e dirigere verso i fili più alti.

Si era pensato ad un tralcio sottochiodo ma intralcia molti lavori sul ceppo. Il pollone americano deve essere rinnovato o conservato, affinché possa fotosintetizzare molecole americane capaci di indurre resistenza alla fillossera e trasferibili dall'intermedio alla chioma e alle radici, tramite la doppia circolazione dei vasi della pianta. Dette molecole non sono del tutto note e meritano ricerche approfondite, mai condotte nei 150 anni di applicazione dell'innesto *Vitis vinifera*/americane.

Alcune conoscenze biochimiche

Si rammenta che le specie americane sintetizzano antociani diglucosidi, presenti anche nel vino degli ibridi euroa-

mericani e tossici anche per l'uomo. Le specie americane posseggono inoltre cellule aventi membrane cementate da peptati di calcio e di magnesio, composti di resistenza e alla penetrazione dei parassiti vegetali e animali. La *Vitis vinifera* fotosintetizza solo antociani monoglucosidi ed ha membrane cellulari più sottili, con meno peptati di Ca e Mg e quindi più sensibili agli attacchi parassitari. Sicuramente altri composti vengono sintetizzati dalla foglie americane e nella combinazione qui proposta dovrebbe indurre resistenza alla fillossera e la maggiore durata dei vigneti.

La sperimentazione

Le viti bimembri, in effetti triple, qui proposte per la prima volta, dovrebbero essere comparate nello stesso vigneto, con le viti franche di piede e le viti innestate. Non è necessario che il vigneto sia molto esteso, ma per ragioni statistiche bisogna assicurare la

presenza di almeno 100 ceppi per ogni tesi a confronto (meglio 200). Si potranno provare anche due viti o quattro per posta, come già sperimentato in Abruzzo.

I risultati richiederanno almeno una decina di anni e verificati con i controlli delle nodosità fillosseriche radicali. Infine, la vita dei ceppi può essere prolungata con la propaggine, anche al fine di risarcire le fallanze.

Attualmente i vigneti durano da 12 (uve da tavola) a circa 20 anni (varietà da vino), mentre quelle franche di piede pre fillosseriche superavano i 100 anni. Erano meno produttive di quelle su piede americano ma fornivano vini di finezza superiore.

Bibliografia

• FREGONI M. (2013) - Viticoltura di qualità - Tecniche Nuove-Milano ■