



“AUTOCTONO” VS. “ALLOCTONO” VS. “IBRIDI RESISTENTI”

Alberto Palliotti
Università di Perugia

L'avvincente dualismo tra varietà autoctone ed alloctone è oggi alla ribalta più che mai, poiché concerne due modelli di produzione assai differenti, entrambi rivolti al mercato e con le medesime finalità economiche, ma con approcci diversi. Se l'uso massivo dei vitigni internazionali ha consentito di andare maggiormente incontro ai gusti planetari e alla conquista dei mercati, i fautori dell'autoctono hanno operato per le medesime ragioni, ovvero produrre vini più caratterizzanti e caratterizzati, ergo maggiormente vendibili.

Di recente, a questi due modelli produttivi se ne è affiancato un altro, il terzo scomodo, ovvero quello dei vitigni ibridi resistenti a peronospora e oidio, innegabilmente interessante soprattutto per le ricadute positive riguardo la sostenibilità.

Tali vitigni hanno un sicuro valore aggiunto, specie nel biologico oppure nelle aree umide e/o nelle primavere piovose, il 2023 ad esempio, ove la pressione della peronospora è risultata ai massimi livelli in numerose aree nazionali con ripercussioni gravissime, tanto da far richiedere in alcuni casi lo stato di calamità naturale.

Tuttavia, è bene sottolineare la mancanza di tolleranza di tali ibridi riguardo altre patologie, soprattutto flavescenza dorata, legno nero, antracnosi, erinosi e black rot.

Se si persegue la filosofia del “terroir”, il vitigno deve rappresentare un marker territoriale e non può che essere autoctono. Quest'ultimo inoltre si oppone ad una cultura appiattente ed uniformante, quale ad esempio la globalizzazione vitivinicola, oltre che farsi garante e custode della biodiversità.

Da questo punto di vista preoccupante è il fatto che, degli oltre 10.000 vitigni coltivabili, 13 da soli rappresentano più del 33% del vigneto mondiale, ovvero oltre 2,5 milioni di ettari (dati OIV).

Il registro nazionale delle varietà di vite annovera 636 vitigni coltivabili; dal 2010 ad oggi ne sono stati iscritti ben 215, dei quali 144 autoctoni (67%), 36 varietà ibride resistenti (17%), 19 derivanti da incrocio di varietà Vitis vinifera e 16 stranieri. Emerge quindi un interesse nei confronti degli autoctoni, da una parte, e dei vitigni resistenti, dall'altra.

I primi, racchiudono due concetti che accostati formano il più classico degli ossimori, ovvero “arcaica - modernità”, poiché anche se provengono dal passato, spesso remoto, riescono oggi a garantire originalità ed interesse, soprattutto se poco noti.

I secondi invece riducono i costi di produzione ed assicurano una elevata sostenibilità ambientale, limitando l'uso delle sostanze chimiche.

È possibile prevedere un futuro di coesistenza di questi tre modelli?

La risposta non può che essere affermativa, lo spazio sicuramente c'è.

Occorre tuttavia ottimizzarli con pragmatismo e professionalità, senza remore e ricette preconcepite. Del resto, l'interesse verso i vitigni resistenti inevitabilmente crescerà, sia per la recente caduta del dogma “divieto di utilizzo nei vini DOP” da parte dell'UE sia per l'imminente registrazione dei nazionali resistenti (Glera e Sangiovese in primis). Tuttavia, è auspicabile una approfondita caratterizzazione, meglio se indipendente, non solo riguardo la tolleranza verso le malattie fungine, ma anche e soprattutto per quanto concerne le peculiarità viticole ed enologiche, per essere più che certi della loro bontà ed evitare sgradevoli sorprese.

Fasi fenologiche, composizione analitica delle uve e dei vini, resistenza nei confronti degli stress ambientali, oltre che tolleranza verso i parassiti, sono caratteristiche che ogni viticoltore deve conoscere in modo approfondito al fine di operare una scelta varietale oculata e vincente.

Infine, una tematica scottante e non ancora risolta è quella della nomenclatura; personalmente sono con i molti che auspicano l'uso di nomi di fantasia, anche se forse dal punto di vista commerciale potrebbe essere, almeno all'inizio, penalizzante.