

 Dr. Fabrizio Ballerio
Agronomo

Vino genuino e sostenibile con i nuovi vitigni resistenti.

La vite tra tutti i fruttiferi è una delle specie più bersagliate dalle malattie, in particolare è colpita da due patogeni fungini temibilissimi, la **Peronospora** e l'**Oidio**, che se non controllate adeguatamente azzerano la produzione della vite e possono compromettere anche la sopravvivenza delle piante. La peronospora quando è arrivata in Europa a metà del diciannovesimo secolo, ha sconvolto l'esistenza di intere popolazioni. Non tanto perchè colpendo la vite ha provocato la chiusura di tutti i "Circolini" per mancanza di vino, ma perchè colpendo e distruggendo molte altre coltivazioni tra cui la patata, ha provocato carestie, migliaia di morti, e flussi migratori in molti paesi del nord Europa i cui abitanti avevano una dieta a base di patate, Irlanda in primis. Anche oggi, pur con i

mezzi tecnici di cui disponiamo, per coltivare la vite con successo sono necessari diversi trattamenti antiparassitari contro queste

ottimo contro la peronospora, è però un prodotto di copertura, irrorato sulla foglia e sul grappolo, li protegge dalle spore del fungo.

Ogni volta che piove, viene però dilavato e la vite rimane sguarnita. I vecchi viticoltori ogni volta che pioveva mettevano il "brentello" in spalla e trattavano le viti. Qualcuno diceva che in certe annate andavano a letto col "brentello" in spalla! Negli ultimi anni una grossa cooperativa vivaiistica friulana, in collaborazione con l'università di Udine ha selezionato una serie di vitigni, molto simili a varietà correnti di *Vitis vinifera*, da cui per incrocio derivano, che hanno come caratteristica peculiare la resistenza a Peronospora ed Oidio.

La disponibilità di varietà resistenti è di fondamentale importanza in quanto permette di evitare trattamenti specifici con benefici sotto il profilo ambien-



SAUVIGNON



MERLOT

due patologie. Se vengono utilizzati i moderni fungicidi sistemici si può cavarsela a seconda delle stagioni con 8/10 trattamenti, se si usano invece i classici rame e zolfo si può arrivare anche a 15 e più trattamenti. Il **rame** infatti,

tale e salutistico. A dire il vero, varietà resistenti a peronospora ed oidio ci sono da moltissimi anni. I vecchi paisan coltivavano infatti il Clinto, ibrido produttore diretto, da cui si ricavava un vino dal colore scurissimo, molto tannico, che quando lo si beveva bisognava attaccarsi al tavolo! Anche l'**Uva Fragola o americana**, altro vitigno resistente,



PERONOSPORA



PERONOSPORA

veniva usato per fare vino, che aveva però il tipico sapore fruttato. Il "Mericanell" come veniva volgarmente chiamato era un vino leggero, dal colore chiaro, a bassa gradazione alcolica, che si conservava poco. Ma il grosso problema di questi vini è che hanno un alto contenuto di Metanolo, sostanza tossica per la salute dell'uomo, che nel tempo

provoca malattie irreversibili. La produzione di vini da vitigni ibridi americani è vietata per legge!

I nuovi vitigni resistenti sono derivati da incroci tra varietà correnti (**Merlot, Cabernet, Sauvignon**) e altre che apportano la resistenza. Hanno più del 90% del genoma di *Vitis vinifera*. Si coltivano come le varietà da cui derivano e ne riportano la vigoria, la produttività, l'epoca di germogliamento e di maturazione. Danno vini pregevoli, ben equilibrati, molto simili a quelli tradizionali, col vantaggio però di essere molto più genuini e sostenibili in quanto l'uva è ottenuta con pochissimi trattamenti. Tra questi nuovi vitigni segnaliamo: **Soreli, Sauvignon nepis, Sauvignon rytos a bacca bianca Merlot kanthus, Merlot korhus, Cabernet eidos, Cabernet volos tutti a bacca nera**. Ancora una volta la genetica ci dà una grossa mano verso la sostenibilità e la salubrità delle coltivazioni. Unico neo la burocrazia! La Comunità Europea non riconosce ai vini ottenuti con questi vitigni le denominazioni DOC, DOCG; IGT. Sembra di vivere in due mondi diversi!

RICETTA

TORTA SOFFICE ALL'UVA

- 500 gr uva
- 200 gr farina
- 120 gr zucchero di canna
- 100 gr burro
- 3 uova
- 1 dl marsala
- 0.5 bustina lievito vanigliato
- q.b. sale
- q.b. zucchero a velo

Prepara l'uva. Stacca, uno a uno, gli acini da 500 g di uva bianca e rosata, mettili a bagno in acqua fredda. Sgocciolali, asciugali, dividili a metà ed elimina i semi. Riunisci tutti i mezzi acini in una ciotola, irrorali con 1 dl di vino Marsala, mescola bene e lascia insaporire per almeno 30 minuti.



Fai l'impasto. Monta 3 uova in una ciotola con 100 g di zucchero di canna e 1 pizzico di sale. Incorpora, versandolo a filo, 100 g di burro fuso a bagnomaria e quindi la farina setacciata con 1/2 bustina di lievito vanigliato. Lavora l'impasto con la frusta elettrica per 5-6 minuti, poi aggiungi l'uva con il Marsala e mescola bene.

Cuoci il dolce. Versa l'impasto nello stampo imburato e spolverizzalo con lo zucchero di canna rimasto. In alternativa, non imbrattare lo stampo e foderalo con carta da forno bagnata e strizzata. Cuoci in forno già caldo a 180° C per circa 45 minuti. Fai raffreddare la torta soffice all'uva e decora con zucchero a velo.