

**La conoscenza per la valorizzazione dei vitigni tradizionali.** *Innocenza Chessa. Università degli Studi di Sassari*

Il notevole sviluppo della viticoltura in Italia ha permesso d'individuare e selezionare vitigni adatti alla coltivazione nelle diverse regioni, determinando però l'abbandono della coltivazione di alcune varietà locali con il conseguente rischio di perdita di materiale genetico. I fattori causali di riduzione del patrimonio viticolo della Sardegna sono da attribuire alla drastica riduzione della superficie vitata e alla profonda modificazione del quadro ampelografico. L'introduzione nei nuovi impianti di un numero ridotto di vitigni "internazionali", caratterizzati da plasticità ambientale e valide caratteristiche agronomiche e tecnologiche, ha portato alla sostituzione di numerose varietà tradizionali rappresentative dell'Isola.

In una regione come la Sardegna che, rispetto agli standard europei, richiede interventi di promozione e sostegno allo sviluppo delle aree rurali, l'approccio conservazionistico è stato considerato prioritario dalle diverse istituzioni che, in linea con le disposizioni derivanti dalle convenzioni internazionali, hanno condotto iniziative di raccolta e conservazione dei genotipi rappresentativi della variabilità genetica viticola regionale. In tale contesto, la conoscenza della diversità genetica presente nelle varietà tradizionali, che hanno caratterizzato la viticoltura regionale, è la base necessaria per la valorizzazione del prodotto, lo sviluppo di nuove proposte enologiche e la promozione dell'intero comparto.

Poiché l'utilizzazione delle risorse genetiche è dipendente dal grado e dalla qualità delle conoscenze sulla variabilità genetica della base ampelografia, le indagini condotte nell'ambito del progetto APQ Filiera Vitivinicola sono state finalizzate alla caratterizzazione delle diverse tipologie di accessioni. Con un approccio interdisciplinare, sono stati utilizzati diversi marcatori che nell'insieme consentono una corretta e affidabile identificazione dei genotipi, l'individuazione di casi di sinonimie ed omonimie, il riconoscimento di duplicati all'interno delle collezioni e la possibilità di risolvere eventuali casi di errata denominazione.

La ricerca si è avvalsa di collezioni esistenti, quale quella ospitata presso il DESA, Università di Sassari. Al fine di valutare la presenza d'individui e popolazioni non ancora comprese nelle collezioni, una prima indagine condotta nel Mandrolisai ha evidenziato l'esistenza presso antichi vigneti di genotipi differenziati e soggetti ad erosione genetica. La caratterizzazione primaria e secondaria, oltre a dare una descrizione dei singoli genotipi, ha fornito indicazioni sulle possibili tecniche agronomiche da adottare per specifici vitigni e ha permesso di evidenziare il livello di adattabilità di vitigni introdotti in Sardegna. Lo stato di conservazione delle risorse genetiche della vite è stato definito con l'applicazione della tecnica molecolare che, attraverso l'uso di marcatori SSR, ha inoltre consentito la definizione delle modalità di gestione delle collezioni, fornendo il profilo genetico di genotipi differenziati e meritevoli di inserimento in conservazione. Per una più accurata analisi della biodiversità, un'ulteriore indagine prevede il risequenziamento dei vitigni Vermentino, Carignano e Bovale, ottenuto utilizzando come riferimento la sequenza completa di un organismo della stessa specie. L'identificazione delle varianti genetiche che caratterizzano singoli individui e delle varianti alleliche presenti in una popolazione di individui della specie consente una più approfondita analisi della diversità genetica.

La caratterizzazione tecnologica ha riguardato l'identificazione del profilo polifenolico di vitigni a bacca rossa e bacca bianca e ha evidenziato la possibilità di adottare tecniche rapide di valutazione della qualità, sulla base di correlazioni significative con parametri di tessitura della bacca e del seme. Utile strumento di caratterizzazione di vitigni minori è risultato, inoltre, il corredo polifenolico e il profilo antocianico che forniscono indicazioni anche per le successive fasi di vinificazione. L'analisi dei meccanismi biosintetici correlati al contenuto polifenolico delle uve ha evidenziato le relazioni tra vitigno, condizione fisiologica della pianta, tecnica agronomica e condizioni ambientali.