Portainnesti M: innovazione viticola per vini di qualità superiore

scritto da Redazione Wine Meridian | 13 Gennaio 2025



La ricerca sui portainnesti M dell'Università di Milano, sostenuta da Winegraft, ha rivoluzionato il settore viticolo. Dopo vent'anni di sperimentazioni, i risultati evidenziano una maggiore qualità delle uve e una migliore resistenza agli stress climatici. Questi portainnesti, adattabili a diversi ambienti, offrono nuove opportunità per il miglioramento della produzione vinicola globale.

Winegraft srl è una società fondata nell'agosto del 2014 da un gruppo di primarie aziende vitivinicole italiane, tra cui Ferrari, Zonin, Banfi Società Agricola, Armani Albino, Cantina Due Palme, Claudio Quarta Vignaiolo, Angelini Wines & Estates, Castellare di Castellina e Cantine Sette Soli, insieme a

Fondazione di Venezia e Bioverde Trentino. L'obiettivo è sostenere lo sviluppo dell'innovativa ricerca dell'Università di Milano, coordinata dal prof. Attilio Scienza, sui nuovi portainnesti M per la vite. Con un capitale iniziale di circa mezzo milione di euro, Winegraft ha creato un modello virtuoso che unisce università, aziende e mercato, garantendo finanziamenti alla ricerca attraverso i proventi derivanti dalla commercializzazione mondiale dei portainnesti, gestita in esclusiva dai Vivai Cooperativi Rauscedo.

Grazie alla collaborazione con IpadLab, spin-off dell'Università di Milano e leader nella fito-diagnostica, Winegraft monitora la qualità sanitaria e la corrispondenza genetica delle barbatelle prodotte con questi portainnesti, assicurando risultati di altissimo livello. Come sottolinea il presidente di Winegraft, Marcello Lunelli, vice presidente di Cantine Ferrari: "Per la prima volta nella storia del nostro Paese, siamo riusciti a chiudere il famoso circolo università-ricerca-impresa-mercato. Le royalty delle vendite garantiranno la continuazione del progetto di ricerca, permettendo lo sviluppo di nuovi portainnesti anche con tecniche diagnostiche molecolari innovative".

Non solo barriera contro siccità e calcare ma veicolo per una qualità superiore dei vini: l'ultima scoperta sorprendente sugli M – la nuova generazione di portainnesti selezionati dal team di ricerca dell'Università di Milano guidato dai professori Attilio Scienza e Lucio Brancadoro con il supporto dalle aziende di Winegraft – ribalta una vecchia credenza che ha accompagnato la diffusione dei portainnesti fin dalla crisi fillosserica e offre un quadro tutto nuovo per capire a fondo le potenzialità della serie M che inizia ad essere richiesta da tutte le grandi aree viticole mondiali.

Dopo oltre venti anni di sperimentazioni e microvinificazioni in dieci diverse aree produttive del Paese, dal Piemonte alla Sicilia, l'equipe dell'Università di Milano ha dimostrato che i "4 moschettieri" della serie M sono in grado di portare il

vitigno a migliori performance produttive in tutti i diversi aspetti che determinano la qualità dell'uva e quindi del vino: vigore e produzione del ceppo, maturazione tecnologica, fenolica e aromatica delle uve.

"La portata di quest'ultima ricerca dell'Università di Milano è veramente rivoluzionaria – ha commentato Marcello Lunelli, presidente di Winegraft la società che riunisce 9 tra le aziende vitivinicole più importanti del paese (Ferrari, Zonin, Banfi Società Agricola, Armani Albino, Cantina Due Palme, Claudio Quarta Vignaiolo, Bertani Domains, Nettuno Castellare, Cantine Settesoli) che da dieci anni sostiene lo sviluppo della ricerca sui portainnesti M, moltiplicati e distribuiti in esclusiva da Vivai Cooperativi Rauscedo – perché cambia la visione storica che abbiamo sempre avuto dei portainnesti. Da oggi in poi non dobbiamo più considerarli solo una "barriera contro" fillossera, siccità, ecc. ma come un efficiente strumento biologico "per" ottenere una superiore qualità dell'uva e quindi del vino".

"Siamo riusciti finalmente a dimostrare che anche nella viticoltura, come ormai accreditato negli altri ambiti delle colture arboree – ha spiegato Attilio Scienza – il portainnesto è anche un prezioso veicolo di miglioramento qualitativo della produzione. Sono stati necessari due decenni di sperimentazione in campo e articolate microvinificazioni per arrivare al risultato perché è oggettivamente più difficile in viticoltura svolgere approfondite indagini sull'effetto del portainnesto sulla qualità delle uve a causa delle complesse interazioni che si creano tra questo, l'ambiente di coltivazione e i diversi vitigni".

Ma l'obiettivo è stato raggiunto. "L'importante mole di informazioni che abbiamo acquisito nel corso di questo lungo lavoro sperimentale – ha sottolineato Lucio Brancadoro – ci consente oggi di avere un panorama più chiaro sull'effetto diretto della scelta del portainnesto nelle performance produttivo-qualitative della vite e dell'uva, con riferimento

alla qualità dei vini ottenuti. In particolare – continua Brancadoro – nelle diverse combinazioni di innesto operate in vari campi di confronto tra gli M e altri portainnesti tradizionali, tra quelli maggiormente diffusi nel nostro Paese, è emersa non solo l'estrema adattabilità degli M ai diversi ambienti della viticoltura italiana ma anche come, attraverso la regolazione delle risposte adattive della vite alle differenti condizioni ambientali, i portainnesti M siano un importante driver dei risultati qualitativi. Rispondendo in modo più efficiente agli stress abiotici sempre più estremi a causa del cambiamento climatico, gli M consentono un più favorevole decorso maturativo delle uve, premessa di una superiore qualità dei risultati enologici".

Concentrazione fenolica nei rossi e maggiori livelli di acidità per gli spumanti

Nel dettaglio, le sperimentazioni in campo e le analisi sensoriali sui vini ottenuti nei campi sperimentali hanno dimostrato per il Cabernet Sauvignon innestato sugli M migliori risultati produttivi in generale, bilanciati da una buona vigoria e con valori di zuccheri superiori alla media, parametro elevato che ritroviamo pure nello Chardonnay, messo a dimora in campi di confronto nella Franciacorta e nel Trento doc, abbinato a livelli superiori di acidità titolabile (di acido malico in particolare) e minore pH, elemento determinante per una produzione spumantistica di qualità. L'analisi sensoriale dei vini ottenuti da Chardonnay innestato con gli M allevato in Franciacorta, ha evidenziato livelli superiori di acidità e un profilo aromatico complesso che esalta le note di frutta tropicale: dal punto di vista olfattivo questi vini sono risultati più intensi e, alla prova del gusto, con una maggior acidità, sapidità, struttura e persistenza.

Oltre che sui parametri tecnologici, si è visto quanto il

portinnesto influisca pure sull'accumulo di polifenoli durante la maturazione, aspetto determinante nella qualità dei vini rossi. Nei campi di confronto in combinazione con diversi vitigni rossi – Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon e Sangiovese – sono stati rilevati livelli più alti di polifenoli totali nelle uve, una più accesa tonalità delle sostanze coloranti accompagnata da un loro maggiore accumulo e concentrazione, in particolare per la frazione antocianica non decolorante che facilita una migliore persistenza del colore durante l'affinamento dei vini. Un ultimo aspetto rilevante ai fini dell'analisi sensoriale emerso dalla sperimentazione, è quello della composizione aromatica delle uve che i portainnesti M condizionano in maniera determinate perché, influenzando una risposta differente alle condizioni ambientali, hanno effetti diretti anche sul metabolismo secondario della vite.

"Questo aspetto risulta ad oggi poco studiato a causa delle difficoltà di analizzare l'elevato numero di composti aromatici presenti nei vini ottenuti da diverse combinazioni d'innesto – ha spiegato ancora Lucio Brancadoro -. Nelle nostre prove effettuate su uve Chardonnay e Sangiovese, tuttavia, al di là dei dettagli sugli incrementi dei singoli composti riscontrati (acidi volatili, tioli, esteri etilici, fenoli, norisoprenoidi, ecc.) allo stato libero o sotto forma di precursori d'aroma, abbiamo avuto conferma di quanto i portinnesti M, siano un driver decisivo per raggiungere una qualità in vigna decisiva per ottenere risultati enologici d'eccellenza".

Il cambio di prospettiva viticola che i risultati della ricerca portata avanti dell'Università di Milano impongono nell'affrontare la scelta del portinnesto, è evidente. "Questa scoperta ci porta a riconsiderare complessivamente l'approccio che abbiamo sempre avuto verso i portainnesti – ha concluso Marcello Lunelli – La prova scientifica dell'importanza che gli M ricoprono nel determinare la qualità di un vino conferma la necessità di una scelta accurata della combinazione

d’innesto che tenga conto della varietà e delle caratteristiche ambientali ma considerate anche in funzione dell’obiettivo enologico che si vuole perseguire”.

Punti chiave

1. **I portainnesti M migliorano la qualità delle uve e dei vini**.
2. Vent’anni di ricerca dimostrano la loro **efficacia in condizioni climatiche estreme**.
3. **Gli M aumentano polifenoli nei rossi e acidità negli spumanti.**
4. **Collaborazione tra università e aziende** per una viticoltura sostenibile.
5. **I portainnesti M sono adatti a diverse aree viticole globali**.