TOS.CO.VIT.
ASSOCIAZIONE TOSCANA COSTITUTORI VITICOLI

Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Agro-ambientali
Università di Pisa

ATTUALITA' E PROSPETTIVE DELLA SELEZIONE GENETICA E SANITARIA IN TOSCANA

R. Bandinelli e A. Materazzi

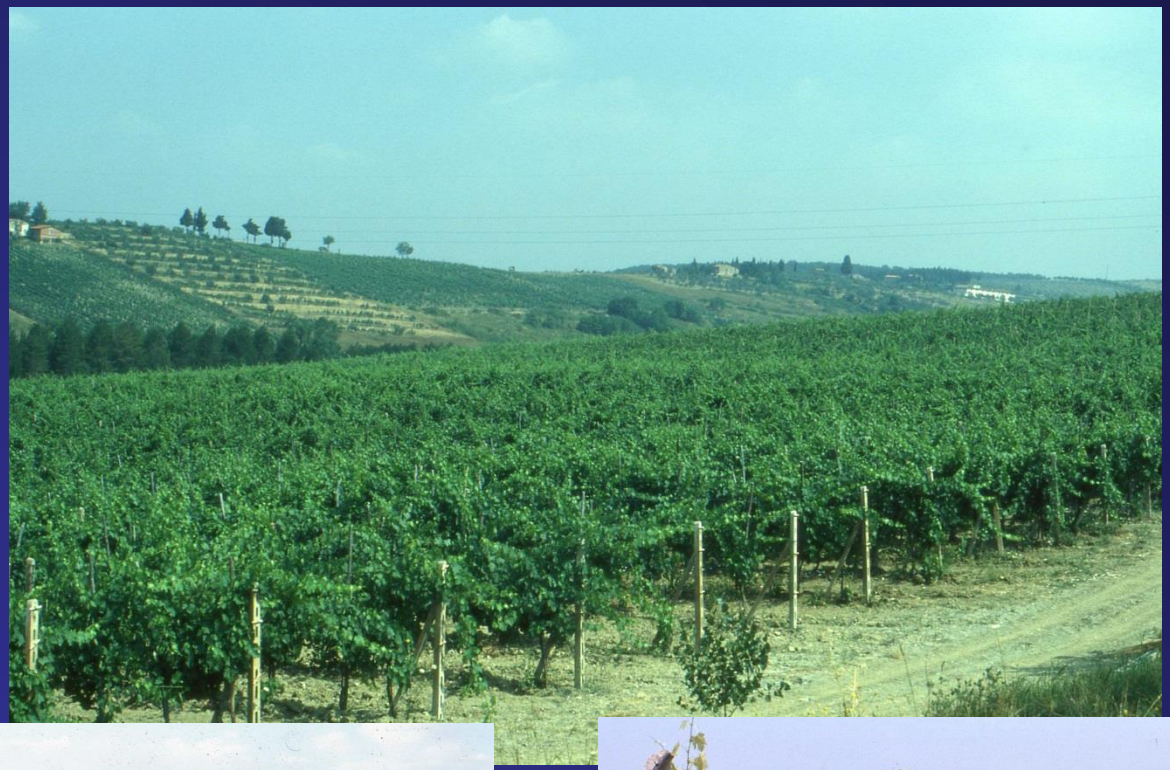
Comune di
Crespina Lorenzana

Cenaia, 23 Novembre 2018

La viticoltura nel periodo pre-fillosserico era quasi esclusivamente di **tipo promiscuo**, con la vite maritata all'albero (testucchio o acero campestre) che costituiva il sostegno vivo, e con una disposizione dei filari distanti 5-10 m in mezzo ai quali erano coltivati varie specie erbacee (grano, frumento, mais, etc.).

In quel periodo era molto vasto l'assortimento varietale di uve da vino e da tavola. Le prime servivano ad elaborare molti tipi di vino, le seconde garantivano con la loro maturazione scalare un lungo periodo per uso familiare e rifornimento dei mercati.

GLI IMPIANTI EPOCA FEOGA - ANNI ’70 -



GLI IMPIANTI ATTUALI

CHIANTI CLASSICO

PERCHE' LA SELEZIONE CLONALE ?

A disposizione dei produttori materiali genetici con caratteristiche rispondenti alle diverse esigenze della viticoltura

ATTORI DELLA RICERCA DAL 1980 AL 2008

Progetto Agricoltura

Consorzio Vino Chianti

Col d'Orcia

Dipartimento di Scienze Produzione Agroalimentari e dell'Ambiente
Università di Firenze

Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Agro-ambientali
Università di Pisa

AGRISERV

Consorzio Vino Nobile di Montepulciano

ARSIA

Consorzio Chianti Classico

SELEZIONE CLONALE NEGLI ANNI '80-2010

Nuovi obiettivi: **qualità**

diminuzione consumi - limiti produttivi nelle DO

Vigoria e produttività contenute

Grappoli piccoli e spargoli

Elevate qualità organolettiche

SELEZIONE CLONALE DAGLI ANNI 2010 AD OGGI

Nuove prospettive: qualità e minor suscettibilità alle principali fitopatie e resistenza agli stress termici

Minimizzazione dell'impatto ambientale della viticoltura e degli effetti del riscaldamento globale

Allo stato attuale sono gestiti da TOS.CO.VIT. 36 cloni omologati di Sangiovese dei 123 cloni complessivamente selezionati in Italia

Cloni di Sangiovese – comparazione grappoli

SS-F9-A5-48

I-B-BS-11

I-CCL 2000/1

I-CCL 2000/2

I-CCL 2000/3

I-CCL 2000/4

I-CCL 2000/5

I-CCL 2000/6

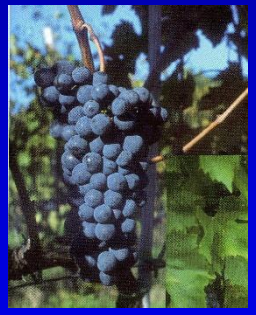
I-CCL 2000/7

I-CCL 2000/9

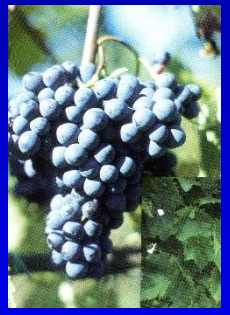
I-CCL 2000/10

I-CCL 2000/11

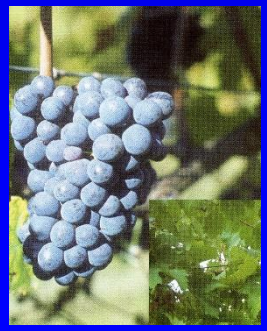
I.C. FUTURO 1



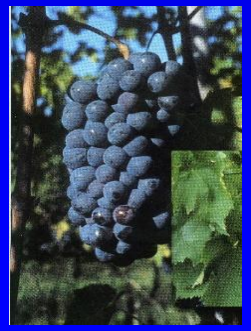
I.C. FUTURO 2



I.C. FUTURO 3



I.C. FUTURO 4



I. FUTURO 352

I. FUTURO 398

I-SG-P.A.-8

I-TEA-6

I-AGRI-3

Cloni TOS.CO.VIT. di Sangiovese – comparazione grappoli

I-AGRI-6

I-AGRI-45

I-AGRI-100

I-AGRI-200

I-SG-CDO-4

I-SG-CDO-6

I-SG-CDO-8

I-CHI-8

I-CHI-10

I-CHI-13

I-S-PRU-RA

I-S-PRU-WA

cloni omologati
selezionati in **ambienti diversi**

Nasce l'esigenza di informazioni **comparative** sul comportamento **agronomico e tecnologico** dei cloni

per poter fornire:

ai produttori
cloni adatti alle diverse esigenze **produttive**

ai vivaisti
cloni adatti a soddisfare le esigenze di **mercato**

Necessario istituire campi di confronto

Vigneti sperimentali di comparazione di cloni TOS.CO.VIT.

Finalità

- **Valutare in maniera più approfondita aspetti agronomici, fitopatologici e tecnologici**
- **Confrontare i livelli di suscettibilità di 17 cloni di Sangiovese nei confronti di Peronospora, Oidio, Botrite e marciume acido (*D. suzukii*)**
- **Consentire ai diversi portatori di interesse la visita comparativa ai cloni utilizzati**

Vigneti sperimentali cloni TOS.CO.VIT. di Sangiovese

Azienda Col d'Orcia
Montalcino

Azienda Dievole
Castelnuovo Berardenga

17 cloni per due portinnesti
(110R e 1103P)

Il nostro lavoro di selezione sta proseguendo con un approfondimento dei parametri qualitativi (stabilità dei caratteri in ambienti diversi, componenti aromatiche e sensoriali)

RECENTI CLONI TOSCANI OMOLOGATI

:

LA - VITE - SG - 56

LA - VITE - SG - 57

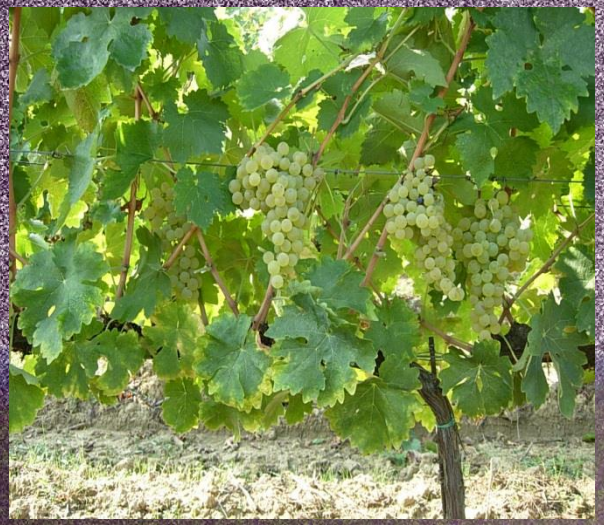
LA - VITE - SG - 58

SG-BB-42

SIRO PS 3

SIRO PS 13

SIRO PS 29



Trebbiano Scomat AG

Trebbiano Scomat H

Trebbiano Scomat R

In tredici anni le attività svolte da TOS.CO.VIT. hanno consentito:

- **Curare, conservare e implementare il patrimonio genetico toscano**
- **Fornire ai viticoltori materiali genetici con elevate caratteristiche qualitative e fitosanitarie**

ASPETTI FITOSANITARI

DISPOSIZIONI LEGISLATIVE ATTUALI

Interessano, essenzialmente, le infezioni ad eziologia virale

Il materiale di propagazione di *Vitis vinifera* (base e certificato) deve risultare esente da 7 e 5 virus, rispettivamente; i portinnesti anche da GFkV.

Degenerazione infettiva

Grapevine fanleaf virus

Arabis mosaic virus

Accartocciamento fogliare

***Grapevine leafroll virus* 1, 2 e 3**

Legno riccio

Grapevine Virus A

Grapevine Virus B

Maculatura infettiva

Grapevine Fleck Virus

PROSPETTIVE FUTURE

- Cambiamenti climatici;
- Nuove aree vitivinicole;
- Maggior commercializzazione materiale di propagazione

Possibile introduzione di nuovi agenti

Grapevine vein clearing virus

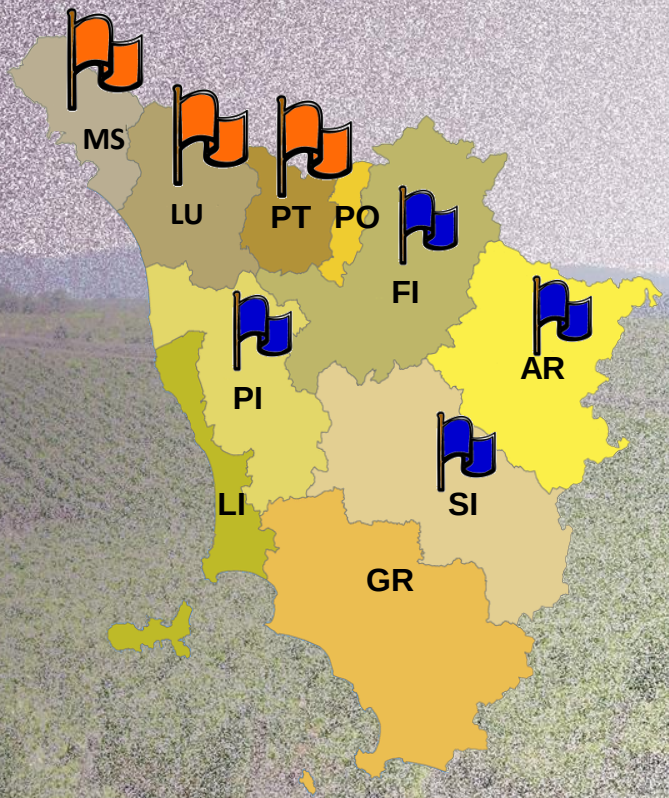
Grapevine red blotch virus

Roditis leaf discoloration virus

Situazione attuale in Toscana

✓ *Flavescenza Dorata:*

- **Presenza conclamata nelle provincie di: Massa-Carrara; Lucca e Pistoia.**
- **Individuazione di piante positive nelle provincie di: Pisa, Firenze, Siena ed Arezzo**
- **Non ancora segnalata nelle provincie di: Prato, Livorno, Grosseto**



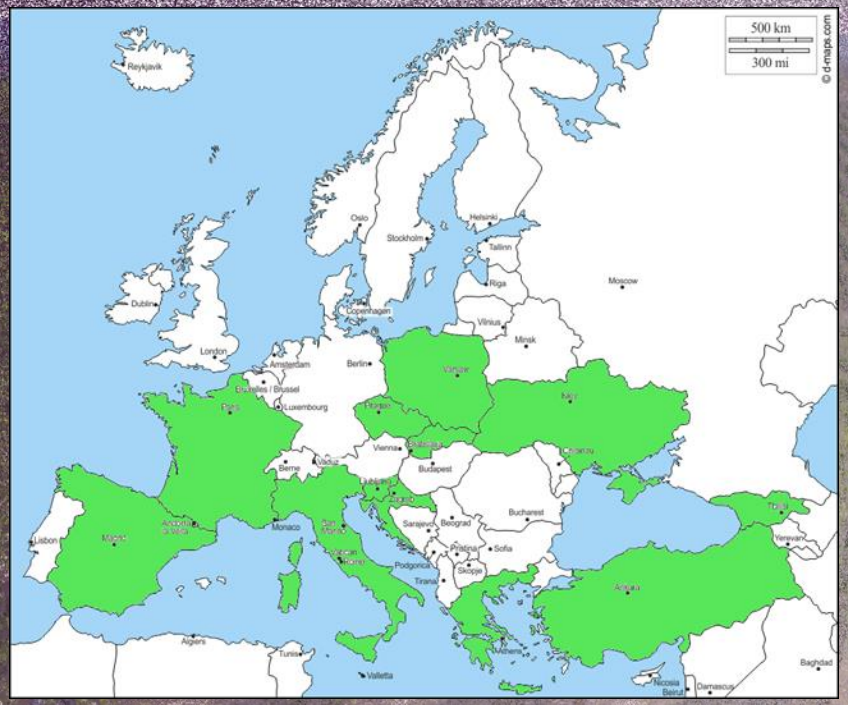
***SCAPHOIDEUS TITANUS* è stato segnalato <u>soltanto</u> nelle provincie in cui sono state individuate piante infette da FD**

Ospiti alternativi di FD: ***Clematis vitalba*** **o Vitalba**

Regolamento Commissione Europea 2029/2016: **il passaggio di FD dall'Allegato II all'Allegato I potrà portare complicazioni a livello della filiera vivaistica viticola**

✓ *Grapevine Pinot Gris virus (GPGV):*

Virosi emergente della vite con diffusione mondiale, segnalata per la prima volta in Trentino, nel 2012, su ceppi di Pinot gris.



E' stata segnalata sia sulle principali varietà internazionali che autoctone minori

In Italia: ***Pinot gris, Pinot bianco, Pinot nero, Glera, Traminer aromatico, Friulano, Chardonnay, Garganega e Tocai rosso***

Sintomatologia GPGV

Specie vettrice: **acaro eriofide *Colomerus vitis***

Ospiti vegetali alternativi:

Silene latifolia subsp. alba

Chenopodium alba

Pierce's Disease (PD): ?

Agente eziologico: ***Xylella fastidiosa* patvar. *fastidiosa***

Prima segnalazione su vite in Europa: **Spagna (Baleari) nel 2017**

E’ necessaria un’azione coordinata e congiunta tra tutte le figure professionali, sia pubbliche che private, operanti all’interno del «mondo» vitivinicolo, affinché siano, almeno, preservati e garantiti i livelli di eccellenza raggiunti dalla filiera vitivinicola toscana.

Grazie