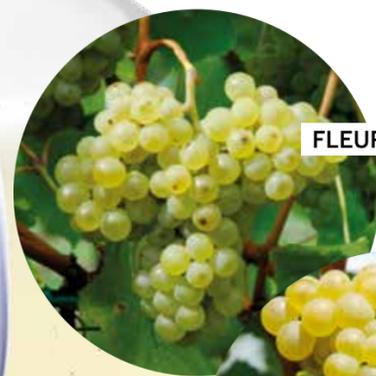




TOCAI FRIULANO



FLEURTAI



SORELI

## Il Lison Classico

La rivendicazione del nome Tocai si concluse nel 2007 con la sconfitta dell'Italia e la vittoria dell'Ungheria, che mantiene il nome di Tokaj per il loro vino prodotto nella zona omonima da uve Furmint. È facile intuire la diversità dei due vini: il Tocai Friulano è un vitigno riconosciuto come Sauvignonasse, un vitigno ampelograficamente simile al Sauvignon. Nonostante ciò, ai Veneti e Friulani toccò la sorte peggiore: la perdita del nome per il vino Tocai rimpiazzato poi dai nomi Lison Classico Docg, Friulano (in Friuli) e Tai (Igp Veneto).

Il produttore di Lison Classico è tenuto a seguire il disciplinare della sua denominazione Docg, dove sono stati fissati degli standard da mantenere. È una denominazione interregionale in quanto si espande per le province di Venezia, Treviso e Pordenone. Il termine Classico si affianca a Lison per i casi di coltivazione delle viti Tocai Friulano in terreno considerato storico per il disciplinare. I vini prodotti si caratterizzano per l'intensità dei profumi, per la spiccata rotondità e pienezza grazie ai terreni argillosi del territorio di produzione e il clima temperato subcontinentale. Significativo è stato il lavoro svolto alcuni anni fa dal Consorzio Lison Pramaggiore in collaborazione con le Università di Udine e Padova per lo studio delle potenzialità qualitative del Tocai e per definire alcuni importanti aspetti tecnologici per la produzione del vino Lison Classico come prodotto identitario del territorio.

## CASO STUDIO DELLA DOCG LISON CLASSICO

**Un'analisi sulle caratteristiche organolettiche dei vini ottenuti da varietà resistenti derivanti da Tocai friulano e su come esse si posizionano rispetto alla tradizionale varietà vinificata come Lison Classico. I risultati, che hanno evidenziato come non venga alterata la tipicità organolettica, sono stati incoraggianti e potranno essere utilizzati per definire i criteri di diffusione graduale di queste nuove varietà**

di **EMILIO CELOTTI, REBECCA VALENT, ELISABETTA BELLANTUONO**  
Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali, Università degli Studi di Udine  
Gruppo di Ricerca in Viticoltura ed Enologia

# VARIETÀ RESISTENTI E TOCAI FRIULANO Incontro (possibile) fra tradizione e innovazione

**L**a produzione delle nuove varietà resistenti gioca sicuramente a favore dei viticoltori interessati alla sostenibilità e al regime biologico. Questi cambiamenti generano domande come: "Le varietà resistenti sono davvero diverse da quelle tradizionali?", oppure "Esiste un compromesso tra le varietà innovative e le varietà tradizionali?" L'obiettivo del presente lavoro è stato quello di approfondire le conoscenze sulle caratteristiche organolettiche dei vini ottenuti da varietà resistenti derivanti da Tocai friulano e di indagare come queste si posizionano rispetto alla stessa varietà vinificata come Lison Classico ottenuta con uva Tocai Friulano.

Si è scelta la zona Lison Pramaggiore, storicamente legata alla vite e al vino per porsi dei quesiti importanti sull'ipotetica sostituzione del vitigno Tocai friulano con le varietà resistenti nelle zone sensibili, nei regimi biologici o nelle aziende orientate alle tecniche sostenibili.

È possibile arrivare ad un compromesso tra tradizione e innovazione? La tipicità può trovare la sua espressione anche in un prodotto di partenza pensato principalmente per proteggere l'ambiente?

Si è cercato quindi, con questa ricerca di rispondere e/o porre attenzione ad aspetti che saranno sempre più discussi.

Il consumatore medio moderno non è disposto a dover scegliere tra un vino dalle caratteristiche piacevoli e un vino salubre: i

prodotti devono quindi mantenere standard qualitativi alti e rispettare la salute di chi li degusta. L'aspetto salutistico è da intendere sotto il punto di vista individuale ma anche ambientale. Tenendo conto che le colture in regime biologico non sono realizzabili in ogni luogo a causa di mancanza di manodopera o di clima favorevole, la ricerca ha portato all'innovazione delle varietà resistenti, che tollerano le malattie crittogamiche. Queste varietà riducono notevolmente i prodotti anticrittogamici che in alcune zone, a causa di climi molto umidi, sono abbondantemente utilizzati. Lo studio si concentra sul vitigno della tradizione dell'area Lison Pramaggiore, il Tocai friulano, da cui si ottiene il Lison Classico e i suoi corri-

spondenti da varietà resistenti: Soreli e Fleurtaï. La valutazione organolettica dei vini è stata utile per capire il modo in cui sono identificati i prodotti da varietà resistenti, Fleurtaï e Soreli, nei confronti dei Lison Classici tradizionali della zona, e se questi ne mantengono la tipicità.

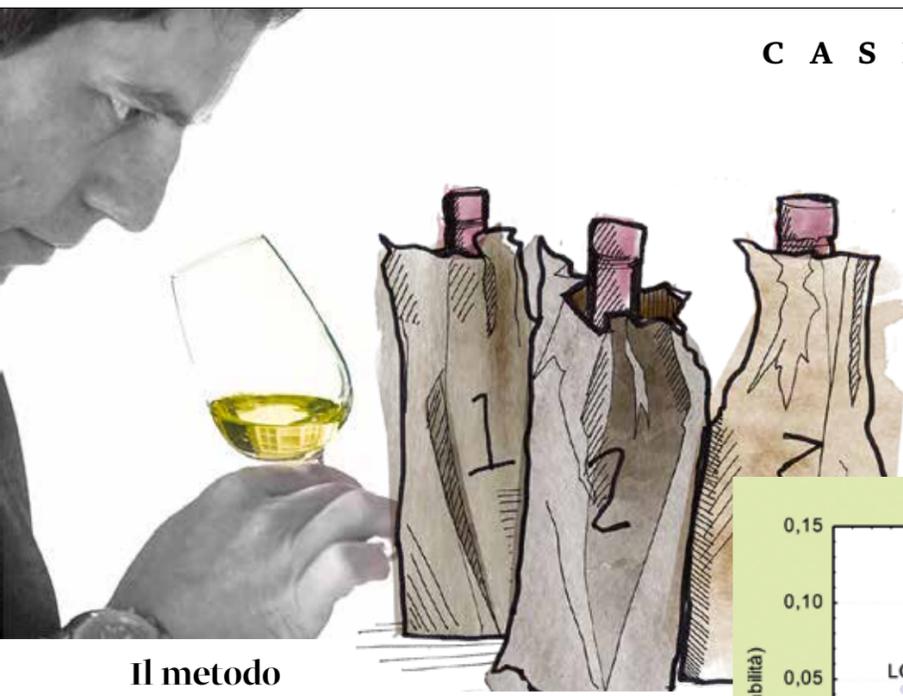
L'indagine è stata condotta con diverse sedute di analisi sensoriale dove i giudici hanno espresso delle valutazioni in degustazioni anonime in cui sono stati inseriti Lison Classici tradizionali e vini da varietà resistenti. I risultati sono stati incoraggianti e potranno essere utilizzati per definire i criteri di diffusione di queste nuove varietà resistenti.

## VARIETÀ RESISTENTI

Nel 2015 sono state riconosciute grazie agli studi dell'Università degli Studi di Udine 10 nuove varietà resistenti a oidio e peronospora, che richiedono una notevole riduzione di trattamenti fitosanitari. Sono state realizzate tramite l'incrocio con varietà americane selezionate o con varietà di tipo vinifera asiatiche. Le resistenze a peronospora sono appartenenti al gruppo genetico Rpv3 e Rpv12, provenienti da specie americane e asiatiche, tramite sintesi di resveratrolo, che ossidandosi diventa tossico per la plasmopara viticola, o di callosio, che provoca l'ispessimento della parete fogliare e le rende impossibile penetrare. La resistenza ad oidio è data da Ren1, identificata nella varietà "vinifera" coltivata in alcune zone dell'Asia centrale e da Run1, presente nel genere Muscadinia: la resistenza è dovuta all'innalzamento del programmed cell death (PCD), che impedisce al patogeno di espandersi. Per le resistenze dovute a viti americane si è fatto uso di incroci selezionati e non di specie selvatiche.

In questo studio sono state prese in analisi le varietà resistenti Soreli e Fleurtaï in quanto derivate dal vitigno Tocai Friulano.





## Il metodo

Il gruppo di vini analizzati si compone di 12 Lison Classici provenienti da aziende locali e 7 vini da varietà resistenti ottenuti sia da microvinificazioni che da prove reali di cantina e sono stati analizzati in tre sedute di analisi sensoriale da un panel di giudici esperti: tutti i giudici sono stati scelti perché garantivano una competenza adeguata per questa ricerca e un addestramento tale da condurre valutazioni accurate ed oggettive sul prodotto Lison Classico.

I campioni utilizzati per la definizione della scheda sensoriale, per l'analisi sensoriale e per il test di preferenza sono stati resi irriconoscibili in modo da non influenzare il risultato finale e l'ordine di servizio è stato randomizzato. Il panel non è stato informato delle diverse tecniche di vinificazione dei prodotti presenti tra i campioni, né della numerosità di vini da varietà resistenti.

La metodologia sensoriale applicata si è suddivisa in tre fasi:

► **DEFINIZIONE DEI DESCRITTORI:** alla prima fase hanno partecipato 10 giudici esperti i quali hanno deciso di revisionare la scheda preesistente in base a dati disponibili sulle caratteristiche del Lison Classico; sono stati infatti sostituiti "mandorla" e "speziato" con "pesca bianca" e "vegetale";

► **TEST SENSORIALE ANALITICO:** questa fase ha avuto l'obiettivo di verificare la presenza nei vini da varietà resistenti dei descrittori definiti nella prima fase e determinarne il livello qualitativo e quantitativo. All'analisi sensoriale hanno partecipato 15 giudici esperti. In questa fase i campioni in esame erano 17, di cui 11 Lison Classici, 5 varietà resistenti e un campione replicato per valutare la ripetibilità dei giudici;

► **TEST DI PREFERENZA:** nella terza fase i giudici hanno classificato i campioni secondo la loro preferenza utilizzando pochi descrittori generici ma importanti: colore, olfatto, gusto, retrofatto e tipicità.

## I risultati

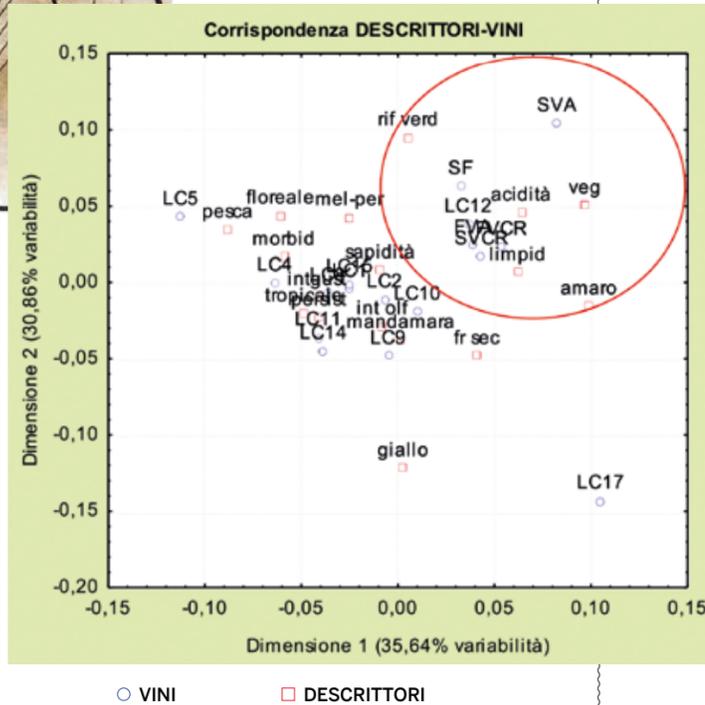
I risultati della scheda analitica sono stati elaborati mediante analisi di varianza a un fattore, utilizzando il degustatore come replica. Si è evidenziata una differenza statisticamente significativa per tutti i descrittori tranne per "limpidezza", "frutta secca", "amaro" e "mandorla amara". Questo è un dato positivo per questo studio, in quanto tra i descrittori più tipici del Tocai friulano si presentano per il retrofatto la mandorla amara e all'olfatto la frutta secca: è evidente quindi che tra il Tocai friulano e le nuove varietà non ci sono differenze per questi importanti descrittori che pertanto si mantengono inalterati indipendentemente dalla tecnica di vinificazione e dalla struttura genetica della pianta.

Utilizzando l'analisi multivariata delle corrispondenze è possibile individuare le associazioni tra descrittori (variabile dipendente) e i campioni analizzati (variabile indipendente). Nel grafico di **Figura 1**, i campioni di Lison Classico sono indicati con LC e i campioni da varietà resistenti sono: S.F., F.V.A., F.VCR, S.VCR, S.V.A. I vini Fleurtaì e Soreli sono localizzati in quadranti adiacenti tra loro. È un fattore positivo in quanto nonostante siano prodotti da aziende diverse localizzate in zone diverse, mantengono le caratteristiche comuni dei vini da varietà resistenti. Si può però notare che il Soreli V.A. presenta una distanza significativa dai descrittori quindi è il vino da varietà resistente giudicato meno tipico secondo il test di analisi sensoriale quantitativo. S.F., F.V.A., F.VCR e S.VCR sono collocati vicino ai descrittori "Acidità", "Vegetale" e "riflessi verdognoli". Osservando questi dati si può ipotizzare una funzione di apporto di acidità da parte dei vini da varietà resistenti in un viaggio con un Lison Classico di spiccata morbidezza e intensità floreale. Sono collocati più vicino al descrittore "Amaro" rispetto ai Lison Classici ed è un fattore positivo in quanto l'amaro è tipico per il vino da Tocai friulano. Il campione LC17 è disposto nella parte inferiore del grafico poiché non è stato giudicato come tipico rispetto ai descrittori se non per il giallo paglierino in quanto, essendo un vino senza solfiti, ha subito maggiore ossidazione e quindi il colore risulta più carico. I campioni LC4 e LC8 sono la ripetizione e si collocano vicini tra loro, a conferma dell'attendibilità dei giudici.

La preferenza di un campione è sicuramente la sintesi di diversi aspetti organolettici che il consumatore utilizza per definire la qualità di un prodotto. Per questo motivo è stato utilizzato anche un test di preferenza per valutare il posizionamento dei vini da varietà resistenti rispetto al Lison Classico.

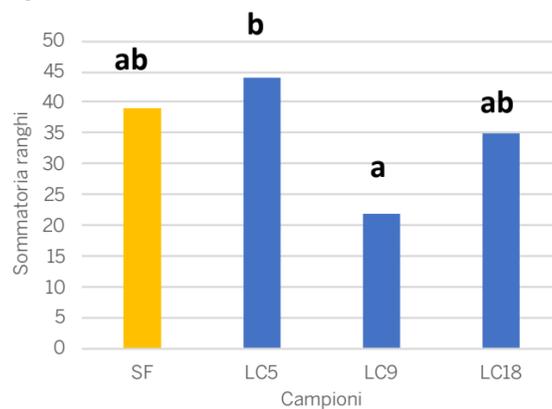
Sono stati realizzati i test di preferenza per i descrittori Colore, Olfatto, Gusto, Retrofatto e Tipicità utilizzando 3 combinazioni di vini al fine di ottenere dati attendibili per tutti i campioni in esame, il valore di rango più basso corrisponde al vino preferito. La tipicità è il descrittore più decisivo per questo studio in quanto si vuole valutare quanto si discostino i vini da varietà resistenti dai Lison Classici. In **Figura 2**, nella sequenza A il vino da varietà resistente non è differente statisticamente dagli altri vini, aspetto

**Fig. 1 -** Risultato dell'analisi multivariata delle corrispondenze tra vini e descrittori sensoriali.

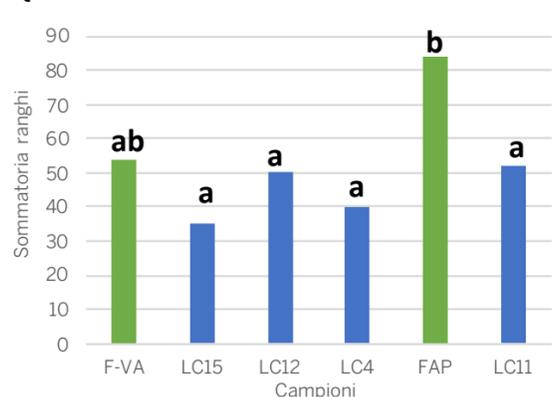


**Fig. 2 -** Risultato del test di preferenza applicato al descrittore tipicità (il valore più basso corrisponde al vino preferito, lettere diverse identificano campioni significativamente diversi per  $p < 0,05$  (i campioni codificati con SF, F-VA, FAP, SVCR e SAP sono ottenuti da varietà resistenti, i codici LC indicano i vini Docg Lison Classico)

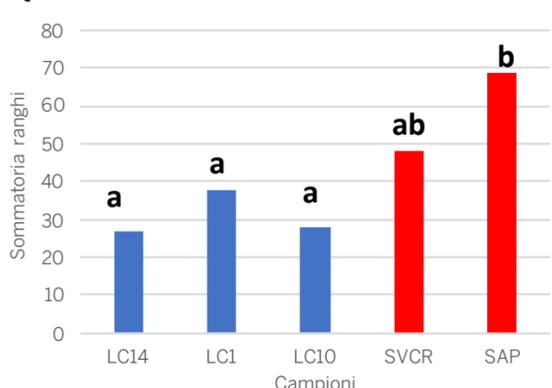
### SEQUENZA A - TIPICITÀ



### SEQUENZA B - TIPICITÀ



### SEQUENZA C - TIPICITÀ



positivo che conferma la stabilità delle caratteristiche di identità sensoriale dei vini. Nelle sequenze B e C i vini da varietà resistenti di annata 2017 (F.VA e S.VCR) non si distinguono significativamente rispetto agli altri Lison Classici, mentre Soreli e Fleurtaì del 2018 (S.AP e F.AP) sono stati distinti in modo significativo dai vini tradizionali.

Dall'analisi statistica effettuata, i vini ottenuti con uve da varietà resistenti non presentano in generale differenze statisticamente significative dal Lison Classico, ad eccezione delle differenze sensoriali legate all'annata di produzione. Si può perciò affermare che i vini da varietà resistenti non solo mantengono le caratteristiche negli anni ma, anzi, migliorano qualitativamente.

È interessante il posizionamento delle varietà resistenti anche per gli altri descrittori utilizzati per il test di preferenza poiché la maggior parte si posiziona ai primi posti della classifica. I vini da varietà resistenti per tutti i descrittori hanno ricevuto un riscontro positivo da parte dei giudici esperti. È quindi da valutare seriamente la parziale sostituzione dei vitigni tradizionali con queste varietà promuovendo l'incremento di sostenibilità e salubrità senza rinunciare alla tipicità dei prodotti.

## Conclusioni

Questo studio conferma che le varietà resistenti possono essere introdotte gradualmente nella zona di produzione del Lison Classico senza cambiarne la tipicità organolettica. Sono diversi i motivi per cui può risultare conveniente utilizzare queste varietà, ad esempio a seguito dell'abbassamento del limite di rame per le coltivazioni a regime biologico, i vitigni a varietà resistenti sono una risposta ai problemi del viticoltore. In base a ciò si può dedurre che per i prodotti anticrittogamici saranno posti dei limiti anche per le coltivazioni



a regime convenzionale; come risposta a queste norme si può prevenire il problema di malattie incontrollabili con il solito piano di trattamenti mettendo a dimora anche queste varietà resistenti. Inoltre, il consumatore moderno è informato sulla salubrità e sulla sostenibilità dei prodotti che acquista.

La sostenibilità è un fattore molto importante e impattante a livello aziendale. Coltivando anche le varietà resistenti, un'azienda potrebbe ridurre le spese per i prodotti anticrittogamici, per la manodopera necessaria nel periodo dei trattamenti, per il carburante utilizzato e per le spese di manutenzione degli attrezzi. In aggiunta il compattamento del suolo sarebbe minore in quanto il trattore effettuerebbe meno passaggi in vigneto e l'impronta carbonica dovuta al mezzo sarebbe ridotta notevolmente.

Un'incognita delle varietà resistenti è che non si conosce specificamente la longevità dei prodotti né della resistenza delle varietà stesse perché, essendo innovazioni recenti, dovranno essere monitorate nei prossimi anni per verificare l'effettiva resistenza ai patogeni fungini. Inoltre non essendo autorizzate per la produzione di vini Doc o Docg, molti viticoltori sono poco propensi a convertire i vigneti a varietà resistenti. Un giusto compromesso potrebbe rivelarsi piantare queste varietà nelle zone più sensibili come in vigneti accanto a scuole, centri abitati, piste ciclabili o abitazioni, per evitare che i fitofarmaci vengano a stretto contatto con gli individui.

In più con questo studio si è potuta verificare la buona attitudine enologica di queste varietà resistenti: ciò potrebbe risultare utile in un ipotetico uvaggio con uve di Tocai friulano atto a produrre comunque Lison Classico per incrementare freschezza e longevità del vino, in questo caso rimarrebbe la denominazione che identifica il territorio indipendentemente dalle varietà coltivate che saranno definite in un giusto compromesso tra tradizione e innovazione a tutela dell'ambiente e del consumatore. Per giungere a questo compromesso però il viticoltore necessita dell'introduzione di Soreli e Fleurtaì nel disciplinare di produzione del Lison Classico.

Questo studio può risultare un utile contributo al dibattito della Comunità Europea e degli enti regionali riguardo l'introduzione delle varietà resistenti nei disciplinari e un invito all'approfondimento in altri studi per la comparazione tra altri vitigni tradizionali e le varietà resistenti. Lo scetticismo da parte dei viticoltori che blocca la diffusione di queste varietà può essere superato a favore di sostenibilità, salubrità e convenienza ma deve essere presente l'appoggio delle istituzioni tramite la promozione, incentivo alla ricerca e soprattutto una legislazione che guarda al futuro, adeguata e funzionale alle reali esigenze del territorio.