# Scoperto Elmo, nuovo vitigno autoctono della Valpolicella

written by Rivista di Agraria.org | 7 agosto 2017

Ritrovato in Valdonega e a Marano di Valpolicella. Grappoli spargoli adatti all'appassimento, contribuiranno alla diversificazione ampelografica

Una nuova varietà a bacca rossa è stata scoperta da Cantina Valpantena Verona in un piccolo vigneto della Valdonega, area collinare che sovrasta il centro cittadino della città scaligera. Un'uva dai grappoli spargoli ed acini scuri, ricchi di polifenoli ed antociani: l'analisi molecolare ha dimostrato che non ha nessuna associazione con varietà finora conosciute. Le è stato quindi dato il nome di Elmo.

Il ritrovamento risale ancora al 2009, ma solo in questi giorni si è conclusa l'attività di identificazione. Contemporaneamente il vitigno è stato individuato anche a Valgatara, nel comune di Marano di Valpolicella, nella proprietà del viticoltore Guglielmo Ferrari. L'attività di identificazione è stata affidata da entrambi al CREA (Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia) di Conegliano, che, in collaborazione con l'ex Centro per la Sperimentazione in Vitivinicoltura della Provincia di Verona, ha avviato uno studio di approfondimento sulle caratteristiche viticole ed enologiche. L'analisi molecolare dei due vigneti ha dimostrato che si tratta della stessa cultivar e che questa era diversa da qualsiasi altra varietà conosciuta finora.

L'attività di identificazione ha comportato ben sette anni di ricerca e di rilievi sul campo per individuare i principali caratteri fenotipici e produttivi di quest'uva, una sorta di stesura della sua carta di identità, in cui vengono descritti la forma e la dimensione di tronco, tralci, grappolo, acini e foglie. Sono state inoltre realizzate diverse microvinificazioni, sottoposte a panel di degustazione, per comprovare le caratteristiche qualitative dell'uva, da cui sono emersi sentori di frutta rossa e spezia, che la rendono adatta anche all'appassimento. L'analisi genetica ha dimostrato che non esiste nessun rapporto di parentela con altre varietà coltivate in loco e solo una lontana somiglianza con il vitigno Wilbacher, originario della regione austriaca della Stiria e coltivato in minima parte anche nel trevigiano.

Lo studio è avvenuto all'interno di un progetto finanziato dal MiPAAF (denominato RGV-FAO) finalizzato alla raccolta, conservazione, documentazione ed utilizzazione di specie vegetali di grande rilevanza, tra cui la vite. Si è formalmente concluso la scorsa settimana con la scelta concordata da Cantina Valpantena e Guglielmo Ferrari del nome "Elmo" con cui procedere all'iscrizione del vitigno al Registro Nazionale delle Varietà di Vite.

"Le viti di Elmo – spiega Stefano Casali, agronomo di Cantina Valpantena Verona – hanno dimostrato un'ottima resistenza ai parassiti. La pianta è molto produttiva, genera grappoli spargoli ed acini scuri, ricchi di polifenoli ed antociani, capaci di donare un colore intenso e vivo al vino. Si sposa benissimo con le più note varietà veronesi utilizzate normalmente nell'uvaggio del Valpolicella".

"La biodiversità – commenta Luigi Turco, presidente di Cantina Valpantena Verona – è da sempre un valore irrinunciabile per la nostra cantina cooperativa, che ogni anno investe molte risorse per la preservazione e il miglioramento del territorio che viene coltivato. Tra le varie attività di tutela che la Cantina intraprende c'è l'identificazione di vitigni rari e autoctoni che vengono riscoperti negli oltre 750 ettari coltivati dai soci conferitori".

L'iscrizione di Elmo al RNVV e la successiva classificazione in ambito Regionale ne permetterà la possibilità di coltivazione e diffusione. Appena l'iter di iscrizione sarà concluso, l'intenzione di Cantina Valpantena è di riprodurre il vitigno per ricavarne un vigneto sperimentale. La valorizzazione di questo vitigno permetterà di dare un importante contributo alla diversificazione della piattaforma ampelografica e tipicizzare alcune produzioni enologiche dell'areale viticolo veronese.

Fonte: Cantine Valpantena
07/08/2017