LA RUBRICA

AGRI@CULTURA

I NUMERI DEL PROGETTO GENOMA

di CLAUDIO FABBRO

Il recente appuntamento annuale a casa 40 dei Vivai di Rauscedo, dove il direttore della Vcr Eugenio Sartori e il responsabile scientifico Francesco Anaclerio hanno fatto gli onori di casa, ha consentito al professor Raffaele Testolin (nella foto), uno degli ideatori del "Progetto Genoma della vite" di fare il punto sullo stato dell'arte della ricerca a cui il mondo vitivinicolo, non soltanto friulano, guarda con comprensibile grande interesse.

«L'attività – ha esordito il professor Testolin – è cominciata nel 1998 ed era finanziata dalla Regione sino al 2010. Un primo ciclo di incroci, cominciato nel 1999 e concluso nel 2009, ha riguardato l'incrocio fra varietà commerciali, suscettibili alle malattie come Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Sangiovese, Sauvignon e Tocai e linee genetiche resistenti a malattie, soprattutto peronospora, come 20/3, Bianca, Regent, Pannonia, Seyval eccetera (463 sono state le nano-vinificazioni nei laboratori dell'Unione italiana vini di Verona). Dal 2009 – ha concluso Testolin – è cominciata una nuova serie di incroci fra "ibridi" e varietà già usate (Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot eccetera) o nuove, come Alicante bouschet, Barbera, Gewurztraminer, Grenache, Malvasia di Candia aromatica, Pinot noir, Riesling e altri, con l'intento di ampliare la tipologia di vini (base spumante, rossi da invecchiamento eccetera). Nel frattempo è continuata l'introduzione di nuove linee resistenti da Paesi dell'Est europeo e da Repubbliche dell'Asia Centrale. Sono circa 16 mila gli incroci mantenuti attualmente nell'Azienda agraria dell'Università di Udine. Il piano di selezione prevede l'eliminazione delle piante sensibili alle malattie, la selezione delle piante agronomicamente più valide e la "nano-vinificazione" delle selezioni».

Nei 4 anni (le vendemmie dal 2007 al 2010) sono state eseguite 463 vinificazioni (303 bianchi e 160 rossi); i vini prodotti sono assaggiati da esperti e quelli con difetti o di qualità scadente eliminati. Quelli che rimangono sono proposti all'assaggio di persone del mondo della vite e del vino (enologi, vignaioli, tecnici, ricercatori, specialisti che operano nel settore dei media eccetera).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.