
COLLABORAZIONE ATENEO-VIVAI RAUSCEDO

Anni di studi: ecco i super-vini

Realizzati prodotti resistenti al freddo e ai parassiti

di Federica Barella**► UDINE**

Ci saranno esperti di tutto il mondo sabato ai Vivai di Rauscedo. Qui, assieme ai responsabili dell'Istituto di genomica applicata di Udine (realtà nata dall'Università), si terranno gli assaggi dei 15 nuovi vini prodotti da altrettanti tipi di vite.

■ A PAGINA 25

LA NOVITA' » UN'IMPRESA PARTITA 15 ANNI FA

Anteprima mondiale per i vini prodotti con i vitigni "corretti"

Sabato i risultati del lavoro tra Iga e Vivai di Rauscedo
Anni di incroci: realizzati 15 tipi resistenti a freddo e parassiti

di Federica Barella

Ci saranno gli esperti e gli addetti ai lavori di buona parte dei paesi di tutto il mondo sabato mattina ai Vivai di Rauscedo. Qui assieme ai responsabili dell'Iga, l'istituto di genomica applicata di Udine (realità nata dall'Università di Udine) si terranno gli assaggi dei 15 nuovi vini prodotti da altrettanti tipi di vite "costruite" negli anni, grazie a particolari incroci, resi resistenti al freddo e anche a buona parte delle malattie che normalmente colpiscono i vigneti e i singoli vitigni.

Il progetto avviato in una prima fase nel 1998, nato sulla scia della mappatura del genoma della vite (realizzata grazie al ruolo fondamentale dei ricercatori udinesi) e poi diventato uno dei lavori qualificanti dell'Iga a partire dal 2006, aveva infatti come obiettivo proprio quello di abbattere l'uso dei pesticidi rendendo le piante resistenti ai parassiti sin dalla loro nascita, "costruendo" anche delle piante capaci di crescere e proliferare in zone climatiche normalmente considerate ostili, perché climaticamente troppe fredde.

E ora, grazie la partnership con i Vivai cooperativi di Rauscedo (e il sostegno di Regione, Fondazione Crup, Crt e Carigo, Bcc, Zamò, Felluga, Venica & Venica e Consorzio Collio) tutto ciò è diventato più che realtà. Dopo 16 mila incroci diversi di piante qualitativamente molto elevate di Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Cabernet, Sangiovese, Tocai e Friulano (e altre ancora) con al-

tre piante "portatrici" di caratteristiche quali resistenza ai parassiti, a malattie varie e a situazioni climatiche difficili si è arrivati a realizzare 500 "nuovi" vite. Quindi dopo altri anni di valutazioni e microvinificazioni "dedicate", ne sono state selezionate appena 15. Ed è da proprio questi 15 diversi tipi di pianta, coltivate nella tenuta di Fossalon vicino a Grado, che sono state effettuate quest'anno le altre microvinificazioni che hanno portato a questa particolare e "definitiva" vendemmia: quella il cui vino verrà assaggiato sabato dagli "stakeholders" provenienti da pesi quali Russia, Romania, Bulgaria, Serbia, Montenegro, Slovenia ma anche Francia e Canada. Mentre, nei giorni successivi, sempre a Rauscedo, arriveranno anche i più famosi enologi e sommelier italiani e internazionali.

Ma, come si è detto, i primi assaggi sono stati già fatti. E i risultati sono stati definiti eccezionali. I vari incroci subiti dalle piante non hanno intaccato la qualità del prodotto finale, esaltando invece, a quanto pare, le singole caratteristiche.

«Per ora non possiamo certo parlare di "doc" - spiega il professor Raffaele Testolin dell'Iga, che ha sempre seguito da vicino questo progetto -.

barbatelle da noi realizzate in laboratorio e poi cresciute grazie ai Vivai Cooperativi di Rauscedo saranno destinate alla realizzazione di vini tavola. Poi se qualcosa evolverà tanto meglio. Nel frattempo siamo in attesa di tutte le necessarie autorizzazioni da parte del ministero. E così abbiamo qualche tempo in più, ma speriamo non molto, per decidere i nomi di questi 15 "nuovi" vitigni. E forse non mancherà qualche sorpresa...».

Intanto ai Vivai Cooperativi Rauscedo, dopo aver messo al fresco le bottiglie (sono stati realizzati in tutto varie decine di litri per ogni diverso vitigno), si

preparano i bicchieri per gli assaggi ufficiali di sabato. «Per noi - spiega il direttore dei Vivai, Eugenio Sartori - è un grande momento. Le barbatelle per la vendita sono di fatto pronte e nel tempo in cui arriverà il via libera dal ministero e quello successivo della Regione intanto cureremo il moltiplicarsi delle piante. Per il mercato del vino tavola sarà una grande rivoluzione. E non solo economica. Poi se arriveranno altri traguardi, saranno i benvenuti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Un vantaggio per economia, ambiente e anche chi vuole fare eno-turismo



«A fronte di una superficie investita per la coltivazione della vite pari ad appena il 3 per cento del totale, i pesticidi impiegati nei vigneti rappresentano ben il 65 per cento di tutti i fungicidi impiegati in agricoltura». Con queste poche parole il professor Raffaele Testolin, uno dei professori dell'Istituto di genetica applicata di Udine (il primo a sinistra nella foto assieme al direttore dell'istituto Michele Morgante), spiega il perché di questo progetto per ottenere una

vite resistente alle malattie e ai climi più rigidi. «Questa operazione aiuterà quindi l'ambiente, ma anche l'economia, visto che costerà di meno coltivare una vite di questo gene. E aiuterà anche l'eno-turismo. I proprietari delle grandi aziende non dovranno più preoccuparsi se e quando avere visitatori, temendo la possibile contemporaneità, tra i filari, delle autobotti per l'irrigazione dei pesticidi.»



In alto dei grappoli ottenuti dagli incroci. Sotto i filari a Fossalon