

Il super-vitigno è made in Friuli

*L'Università di Udine ne sta coltivando uno che è resistente alle malattie
È frutto di ottomila incroci e consentirà di non fare ricorso ai pesticidi*

UDINE. L'università si appresta a brindare con il vino da vitigni resistenti alle malattie. I bianchi e i rossi prodotti da una ventina di vitigni scelti tra i 170 frutto di 8 mila innesti naturali, saranno scelti oggi a Verona. La registrazione è prevista per il 2012. La coltivazione di queste viti consentirà di dire addio ai pesticidi che solo in Friuli richiedono una spesa di circa 7 milioni di euro l'anno. Il progetto di ricerca finanziato dalla Regione con 800 mila euro è partito 10 anni fa.

I SERVIZI IN CRONACA

Da 8 mila incroci si è arrivati alla fine a selezionare 20 varietà di vini che oggi a Verona saranno degustati per scegliere quello da produrre. Entro il 2012 la registrazione

L'università "inventa" la vite che non si ammala

Dieci anni di lavoro per arrivare a creare piante così resistenti da non aver bisogno di pesticidi

di GIACOMINA PELLIZZARI

L'università si appresta a brindare con il vino da vitigni resistenti alle malattie. I bianchi e i rossi prodotti da una ventina di vitigni scelti tra le 170 varietà frutto di 8 mila innesti naturali, saranno scelti oggi a Verona. La registrazione è prevista per il 2012. La coltivazione di queste viti consentirà di dire addio ai pesticidi che solo in Friuli richiedono una spesa di circa 7 milioni di euro l'anno.

Il progetto di ricerca finanziato dalla Regione con 800 mila euro è partito 10 anni fa. Correva l'anno 1998 quando Raffaele Testolin, Enrico Peterlunger e Michele Morgante, docenti del dipartimento di Scienze agrarie e ambientali, decisero di provare a incrociare le migliori linee resistenti ottenute in Ungheria, Serbia, Germania, Austria e Francia, con vitigni di pregio come il Cabernet, il Tocai e il Sangiovese. E se l'obiettivo era riuscire a coltivare una vite resistente alle malattie per eliminare l'uso dei pesticidi ora il gruppo di ricerca è convinto di averlo centrato.

Un lavoro certosino quello effettuato nelle distese dell'azienda agraria "Servadei" di via Pozzuolo che ha consentito di arrivare a "collezionare" 8 mila piante di vite. Di queste la metà è resistente alle malattie. E tra queste,

Il progetto ha dato vita a una specie naturale: gli Ogm non c'entrano

come spiega il professor Testolin, ne sono state selezionate 170 valutando anche la compattezza del grappolo. Una ventina di vini prodotti dalle uve raccolte da quei filari e già selezionati in precedenza, oggi saranno degustati nei laboratori dell'Unione italiana vini di Verona. «Dalla degustazione - precisa Testolin - dovrebbero venire fuori 3-4 bianchi e altrettanti rossi da provare a coltivare in giro per l'Italia. Contiamo di registrare al ministero dell'Agricoltura la prima varietà di vite resistente alle malattie nel 2012». In quell'anno, insomma, debutterà un nuovo vino targato università di Udine sulla cui denominazione i ricercatori mantengono il massimo riserbo.

Il progetto è ambizioso perché, tanto per usare le parole di Testolin, «la viticoltura è un gigante dai piedi di argilla. Muove un giro di affari colossale basandosi sul-



Il professor Peterlunger con alcuni componenti del gruppo di ricerca controlla i vitigni

la produzione di piante incapaci di difendersi dalle malattie. Basti pensare che l'Unione europea a fronte di appena il 3% della superficie agricola investita a vite, impiega, per difendere la coltura dalle malattie, ben il 65% di tutti i fungicidi impiegati in agricoltura, la bellezza di 68 mila tonnellate l'anno. Solo in Friuli in pesticidi si spendono dai 6 ai 7 milioni di euro l'anno».

Gli incroci sono stati messi a punto seguendo i sistemi tradizionali. Alla base del progetto, infatti, non c'è alcuna manipolazione genetica. «Non siamo contrari a questi metodi, ma avevamo promesso ai finanziatori che avremmo prodotto varietà resistenti alle malattie attraverso sistemi tradizionali» puntualizza Testolin, nel sottolineare che i destinatari della ricerca sono innanzitutto i produttori friulani.