
SAN GIORGIO DELLA RICHINVELDA

Presentati i 15 vini del futuro

Vitigni ottenuti in laboratorio, resistono a freddo e parassiti

Sono stati presentati ieri mattina a Rauscedo di San Giorgio della Richinvelda i quindici vini, prodotti da altrettanti tipi di vite "realizzate in laboratorio" nel corso degli anni, grazie a particolari incroci, resi resistenti al freddo e anche a buona parte delle malattie. Fondamentale la collaborazione con l'Università di Udine.

■ A PAGINA 23

Vitigni realizzati in laboratorio Ecco i vini del futuro

Presentati a Rauscedo i 15 tipi resistenti a freddo e parassiti
Progetto realizzato, con i Vivai, dall'Università di Udine

➔ LO SCENARIO

Esperti e addetti ai lavori, provenienti da ogni angolo d'Europa si sono dati appuntamento ieri mattina, al centro sperimentale dei Vivai Cooperativi di Rauscedo "Casa 40" per partecipare all'anteprima mondiale di presentazione dei dati e dei risultati ottenuti dal progetto promosso dall'Iga, l'istituto di genomica applicata dell'Università degli Studi di Udine in collaborazione con i Vivai Rauscedo, volto alla produzione di una quindicina di vini, prodotti da altrettanti tipi di vite "realizzate in laboratorio" 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.

A fare gli onori di casa è stato il presidente dei Vivai Pietro D'Andrea. Con lui il direttore generale Eugenio Sartore, il responsabile del centro sperimentale Francesco Anaclerio, che hanno ceduto la parole agli esperti dell'ateneo udinese, autori delle ricerche, il professor Raffaele Testolin e il ricercatore Gabriele Di Gaspero che, con il direttore dell'istituto Michele Morgante hanno spiegato agli intervenuti, per buon parte provenienti da paesi dell'Est Europa, le finalità del progetto. Quest'ultimo è stato avviato in una prima fase nel 1998, sulla scia della mappatura del genoma della vite, realizzata proprio grazie al ruolo fondamentale dei ricercatori udinesi, per poi diventare uno dei lavori qualificanti dell'Iga a partire dal 2006.

«Doc? Non ancora. Tra breve i nomi»

«Per ora non possiamo certo parlare di "doc" - ha spiegato il professor Raffaele Testolin, genetista dell'Iga, che ha seguito da vicino il progetto sin dall'inizio - . La barbatelle da noi realizzate in laboratorio e poi cresciute grazie ai Vivai Cooperativi di Rauscedo saranno destinate alla realizzazione di vini da tavola. Poi se qualcosa evolverà tanto meglio. Nel frattempo siamo in attesa delle necessarie autorizzazioni dal ministero. Così abbiamo un po' tempo in più, ma speriamo non molto, per decidere i nomi di questi 15 "nuovi" vitigni. E forse non mancheranno sorprese». Parole che la dicono lunga sulle potenzialità di questi vitigni "corretti", tanto che «c'è da chiedersi - ha aggiunto Testolin - perchè sia stato perso tempo prezioso, non studiando nuove attività di vite. Probabilmente perchè in passato si è fatto fatica a conciliare l'idea che la resistenza alle malattie si potesse associare a vini di qualità. Il mondo viticolo enologico è chiuso nei confronti delle nuove qualità, i binomi vitigno e ambiente sono difficili da scardinare. Niente di più sbagliato».

Obiettivo del progetto è 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, perchè climaticamente



La sede dei Vivai Rauscedo

Vitigni innovativi, "clonati", oggetti di un percorso di incrocio, che possono rappresentare davvero il futuro della vitivincoltura: «Quello che abbiamo fatto - ha ricordato il direttore generale dei Vivai Eugenio Sartore - è stato realizzare un primo campo a Grado ma altri ne seguiranno in Italia, in Slovenia, in Serbia, grazie alla collaborazione con l'università di Novi Sad così pure in Moldavia, in sinergia con l'istituto di viticoltura di Chisinau. La nostra idea era di collezionare qualcosa di nuovo, che desse possibilità al vivaista e al viticoltore di moltiplicare materiali innovativi con meno interventi fitosanitari. (g.z.)

troppe fredde. Un progetto che, "dalla carta", grazie alla collaborazione di Vivai cooperativi di Rauscedo e con il sostegno di Regione, Fondazione Crup, Crt e Carigo, Bcc, Zamò, Felluga, Venica & Venica e Consorzio Collio è diventato realtà.



Una fase della presentazione del progetto ieri mattina nella sede dei Vivai di Rauscedo (Foto Zisa)



Dopo 16 mila incroci diversi di piante qualitativamente molto elevate di Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Cabernet, Sangiovese, Tocai e Friulano, solo per citarne alcune con altre piante "portatrici" di caratteristiche quali la resistenza ai parassiti, a malattie

varie e a situazioni climatiche difficili si è arrivati a realizzare 500 "nuove" viti. Quindi, solo dopo altri anni di valutazioni e microvinificazioni, ne sono state selezionate appena 15.

Ed è da proprio da questi quindici diversi tipi di pianta, coltivate nella tenuta di Fossa-

lon, vicino a Grado, che sono state effettuate quest'anno le microvinificazioni che hanno portato a questa particolare e selezionatissima vendemmia, quella il cui vino è stata assaggiato al termine del convegno dagli "stakeholders".

Una degustazione che ha lasciato senza fiato gli ospiti, vista l'eccezionalità degli assaggi. I vari incroci subiti dalle piante, a detta degli esperti, non hanno intaccato la qualità del prodotto finale, esaltando invece, a quanto pare, le singole caratteristiche. «Per noi - ha spiegato 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 visti i risultati dei primi assaggi». E qualcuno parla già di vitivinicoltura 2.0.

Guglielmo Zisa

© RIPRODUZIONE RISERVATA