

A Fossalon i nuovi vitigni per le produzioni francesi

► GRADO

Nel dna dei futuri vini francesi prodotti nella zona dello Champagne ci sarà anche un po' di Friuli Venezia Giulia. Alcuni dirigenti di una delle più importanti case produttrici di champagne del mondo, la Moët & Chandon, si sono recati a Fossalon di Grado per verificare di persona, e quindi definire l'acquisto, di nuovi ed esclusivi vitigni. Non sono copiabili attraverso l'analisi del dna, ma soprattutto sono resistenti alle malattie.

I dirigenti francesi hanno visitato l'impianto di Fossalon, al momento di circa 60 ettari, ma in fase di considerevole ampliamento. All'interno si trovano i vitigni sperimentali attraverso i quali i Vivai Rauscedo producono le marze (le "gemme" dei

cloni innestate nelle barbatelle) richieste e acquistate da produttori di tutto il mondo. Ogni anno nel vivaio di Fossalon ne vengono prodotte circa 6 milioni.

Da qualche anno nel vivaio si stanno sperimentando con grande successo, grazie anche all'intervento dell'Istituto di Genomica dell'Università di Udine, nuovi vitigni ibridi. Al momento sono state create e soprattutto sperimentate una decina di varietà. Si tratta per lo più di bianchi, che non necessitano di protezione contro la peronospora e l'oidio (solo per alcune varietà sono necessari solo 2-3 trattamenti, unicamente con prodotti a base di rame e zolfo). Questi innovativi vitigni

devono ancora essere "battezzati". Non hanno nulla da invidiare alle potenzialità enologiche di alcuni loro parentali come Chardonnay, Tocai Friulano, Sauvignon, Riesling, Merlot e Cabernet Sauvignon.

Proprio in questi giorni si stanno facendo ipotesi per assegnare i nomi a questi vitigni al fine di iscriverli nel Registro nazionale della varietà di vite. La caratteristica principale, come evidenzia Claudio Bressan, direttore ed enologo del centro di Fossalon dei Vivai Rauscedo, è che i vitigni sono «pressoché immuni alle malattie il che significa, tra l'altro, un notevole risparmio economico poiché oggi il 65% della spesa dei produttori è legata all'acquisto degli antiparassitari». Queste varietà, dunque, permetteranno di ridurre, se non eliminare, l'utilizzo di antiparassitari migliorando in modo consistente l'impatto ambientale e garantendo produzioni più salubri. Si prospettano così ulteriori opportunità per una produzione più sostenibile per le aziende che producono vini da tavola, le più numerose in Italia, ma anche per i vini di qualità. (a.b.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un vigneto in Francia: nuovi vitigni arriveranno da Fossalon