

Fossalon nel dna dei vini francesi

Prodotte nella frazione gradese le marze acquistate da Moët & Chandon per la regione Champagne

di Antonio Boemo

► GRADO

Nel dna dei futuri vini francesi prodotti nella nota zona dello Champagne ci sarà anche un po' del 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 dei vini 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 degli Studi 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



Vigneti nella regione francese Champagne

parentali come il Chardonnay, il Tocai Friulano, il Sauvignon, il Riesling, il Merlot e il Cabernet Sauvignon.

Proprio in questi giorni si stanno facendo delle 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 di Grado dei Vivai Rauscedo,

è che i vitigni sono «presoché 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 di viti, dunque, permetterà di ridurre, se non eliminare, l'utilizzo di antiparassitari migliorando in modo consistente l'impatto ambientale e garantendo produzioni più salubri per il consumatore.

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. Un livello evidentemente elevato, considerato il concreto interesse di Moët & Chandon (casa nata nel 1743) che sta puntando anche sull'aspetto ambientale.

La delegazione francese giunta a Fossalon di Grado era guidata da Marie-Claude Mauro, responsabile degli acquisti di uva (e di nuove viti), e da Philippe Lesne, direttore delle cantine dove si producono circa 25 milioni di bottiglie di champagne all'anno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA