

Gli studi sul genoma che vedono protagonista anche l'Università di Udine

Casarsa, ok alla scienza in viticoltura se permette di produrre più qualità

CASARSA. Nata all'indomani della seconda guerra mondiale, con la volontà di promuovere il vino prodotto a Casarsa della Delizia da parte della Cantina che nel lontano 1931 ha messo insieme i viticoltori locali in forma cooperativa, di anno in anno ha acquisito una sempre maggiore importanza, tant'è che oggi ha un richiamo regionale e interregionale. Ieri anche a Casarsa era grande festa per "Cantine aperte", manifestazione che ha seguito la recente Sagra del vino - Festa di primavera, 60ª edizione, che ha avuto un taglio altamente culturale, storico e anche scientifico. Casarsa è l'unica realtà in provincia di Pordenone che - al momento - aderisce all'Associazione nazionale Città del vino e da alcuni anni, ad esempio, organizza, per iniziativa della Pro Casarsa della Delizia, l'evento locale di "Calici di stelle", in occasione della notte di San Lorenzo, il 10 agosto. Associazione che ora sta limando gli ultimi dettagli della "Selezione del Sindaco", l'originale concorso internazionale che quest'anno si terrà in Friuli, a Cividale, dal 30 maggio al 1º giugno prossimi. Grazie alla sempre più stretta collaborazione con il coordinamento regionale, presieduto da Tiziano Venturini, sindaco di Buttrio, la "sagra" è decisamente partita sul piede giusto organizzando, nella sala convegni della Cantina Viticoltori La Delizia, affollatissima come poche altre volte, una tavola rotonda sul tema "Bere & Sapere: il genoma della vite. La scienza al servizio della natura".

Dopo i saluti di Venanzio Francescutti, assessore comunale e delegato alle Città del vino, di Renzo Colussi, presidente della Cantina, di Stefano Polzot, presidente della Pro Casarsa della Delizia, il dottor Claudio Fabbro ha introdotto e coordinato i lavori affidando al dottor Gabriele Di Gaspero, dell'Università di Udine, nonché socio fondatore dell'Iga (Istituto genomica applicata) e leader del Programma di breeding molecolare, il compito di illustrare l'affascinante materia scientifica di grande attualità e interesse anche e soprattutto per il Vigneto Friuli. E al giovane docente va riconosciuto il merito d'aver saputo svizzerare, con una terminologia tanto chiara quanto efficace, un argomento estremamente complesso e affascinante.

**La cooperativa
fa incetta di premi
al concorso
di Pramaggiore
meritando
anche l'oscar**

Graziano Ganzit, presidente dell'Aprobio - Associazione produttori biologici Friuli Venezia Giulia - ha, dal canto suo, fotografato «l'agricoltura dal volto sano», quella cioè che anche in Friuli sta prendendo piede in professionisti e hobbysti del verde produttivo e ornamentale più sensibili al benessere dell'ambiente e della salute del consumatore. Stefano Trinco, enologo e Presidente di Federdoc, dal canto suo, ha osservato come scienza, ricerca e sperimentazione non siano assolutamente conflittuali con una viticoltura gestita «secondo natura», anzi. Secondo Trinco ben venga una risposta scientifica ai tanti problemi di monitoraggio ambientale, di classificazione, di individuazione di tipologie e biodiversità in grado di difendersi bene dalla proliferazione di parassiti animali e fungini. «Non a caso il vino friulano - ha detto Trinco - sta conoscendo da anni la sua stagione migliore poiché affidato a quasi 300 enologi seri ed aggiornati, che privilegiano la tecnologia e la meccanica enologica perfezionata all'uso della chimica».

Musica davvero, tutto questo, per il dottor Paolo Corbini, che ha portato al convegno di Casarsa la voce nazionale dell'Associazione di Siena e del suo presidente Valentino Valentini, da sempre impegnati nella difesa delle tradizioni rurali e del prodotto genuino; azione, questa, che negli oltre 20 anni di attività è diventata una vera e propria crociata, accentratasi proprio per ripulire il "Vigneto Italia" dai residui d'immagine negativa legati al noto scandalo del metanolo e dai suoi ricorrenti rigurgiti. Come le recenti note vicende su frodi, sofisticazioni e furberie varie insegnano.

Da ricordare, infine, che La Delizia ha fatto incetta di premi alla 47ª edizione del Concorso enologico nazionale di Pramaggiore, dove è stata insignita di tre medaglie d'oro e dell'oscar regionale. Un riconoscimento quest'ultimo che viene assegnato all'azienda vitivinicola che, nella regione di appartenenza, ottiene più vini Doc e Docg premiati tra le aziende partecipanti. I tre vini prodotti dalla Delizia che hanno meritato la medaglia d'oro sono tutti Friuli Doc Grave: il Sauvignon 2007, il Refosco dal peduncolo rosso 2005 e il Cabernet sauvignon del 2005.

