

creafuturo

le sfide della ricerca agroalimentare

Speciale **V**initaly

RITORNO ALLA VITE



creafuturo

le sfide della ricerca agroalimentare



Speciale Vinitaly



Il CREA è il principale ente italiano di ricerca dedicato all'agroalimentare ed è vigilato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste
www.crea.gov.it - stampa@crea.gov.it

CREAfuturo è la testata giornalistica online del CREA, iscrizione n. 76/2020 al Registro Stampa del Tribunale di Roma del 29/7/2020

Direttrice Responsabile: Cristina Giannetti
Caporedattrice: Micaela Conterio
In redazione: Giuseppina Crisponi, Giulio Viggiani
Segreteria di redazione: Alexia Giovannetti
Progetto grafico e impaginazione: Francesco Ambrosini

Amministrazione, redazione e sede legale CREA - Via della Navicella, 2/4 - 00184 Roma

Stampato da Grafiche Battivelli, Conegliano (TV)

Finito di stampare nel mese di aprile 2024

INVITO ALLA LETTURA

di Cristina Giannetti,

Direttrice Responsabile CREAfuturo

CREAfuturo debutta 2 volte a questo Vinitaly: è la nostra prima volta a Verona, in quello che è universalmente riconosciuto come l'“Evento” mondiale del vino ed è la prima volta in cui siamo anche “cartacei” (ci trovate al desk CREA presso lo stand MASAF), oltre che on line, sul sito che in tanti di voi stanno imparando a conoscere.

Un numero speciale, dunque, fuori dalla consueta programmazione quadrimestrale che, naturalmente, non poteva che essere dedicato al vino, considerato però dal nostro punto di vista, quello della ricerca, in particolare quella del CREA (che può contare su un Centro dedicato, il CREA Viticoltura ed Enologia).

Una prospettiva non da poco, se si considera il contributo richiesto alla conoscenza e all'innovazione per vincere sfide cruciali - dagli effetti dei cambiamenti climatici alla sostenibilità ambientale ed economica, dal calo dei consumi alla competitività sui mercati planetari - per un prodotto che è la punta di diamante del nostro made in Italy agroalimentare, (con un mercato globale di 10 mld di dollari nel 2023) e che racconta molto di noi, del nostro territorio, della nostra cultura, della nostra identità e della nostra passione per la terra e per

ciò che ci sa dare.

Abbiamo il piacere e l'onore di aprire il numero con un editoriale del Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida, che guarda con fiducia al futuro, grazie anche ai progressi fatti sulle TEA, per avere colture più resistenti

in grado di garantire e, se possibile, di migliorare ulteriormente quella qualità che è il nostro marchio distintivo.



Il nostro Presidente Andrea Rocchi, al suo primo Vinitaly in questa veste, definisce lo scenario attuale e gli ambiti di intervento per la ricerca CREA, che approfondiremo ulteriormente con Riccardo Velasco, direttore CREA Viticoltura ed Enologia.

Dal presente al futuro del vino, senza mai dimenticare il suo passato, ma anzi, valorizzandolo, il passo è brevissimo, soprattutto con il prof. Luigi Moio, presidente OIV (l'Organizzazione Internazionale della Vite e del

Vino), uno dei massimi esperti, che abbiamo incontrato per la consueta rubrica “Uno sguardo al futuro”. E, parlando di futuro, il successo del vino italiano di domani lo stiamo già coltivando oggi tra i banchi di scuola, come ci spiega Patrizia Marini, presidente RENISA (Rete Nazionale Istituti Agrari)

“Non chiedere mai all’oste se il vino è buono” recita il detto: noi abbiamo preferito non correre il rischio ed abbiamo chiesto ad una “pattuglia”, scelta tra i nostri interlocutori più importanti e sparsi lungo tutta la Penisola (Nordest, Consorzio Prosecco DOC; Nordovest Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato; Centro ARSIAL-Regione Lazio; Sud Distretto Agroalimentare di Qualità del Vino di Puglia) di raccontarci dalla loro prospettiva la collaborazione con il CREA.

Il Centro di Viticoltura ed Enologia - come scopriremo leggendo - è davvero impegnato su tutti i fronti, dal suolo al miglioramento genetico, dalla sostenibilità alla qualità del prodotto fino alle conseguenze dei cambiamenti climatici: con i nostri ricercatori ne affrontiamo 5 dei più significativi.

Tante storie, tante voci, dalla ricerca all’impresa alle istituzioni, ma un’unica consapevolezza: senza vite non c’è vino. Come recita la nostra copertina, è arrivato il tempo del ritorno alla vite.

Buona lettura! (ma anche visione ed ascolto)

INDICE

EDITORIALE DEL MINISTRO	6
EDITORIALE DEL PRESIDENTE	8
PODCAST - LA RICERCA TUTTA DA ASCOLTARE	10
UNO SGUARDO AL FUTURO... DEL VINO, CON LUIGI MOIO	11
IN QUESTO NUMERO:	
IL CREA & NOI/NORD-EST: CONSORZIO PROSECCO DOC. INTERVISTA A LUCA GIAVI	16
IL CREA & NOI/NORD-OVEST: CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO. INTERVISTA A VITALIANO MACCARIO	19
IL CREA & NOI/CENTRO: REGIONE LAZIO E ARSIAL. INTERVISTA A GIANCARLO RIGHINI E MASSIMILIANO RAFFA	23
IL CREA & NOI/SUD: DAQ VINO PUGLIA. INTERVISTA A MARIANNA CARDONE	27
CREA AL CENTRO:	
CREA VE: 100 ANNI DI VITE E VINO ITALIANI	32
VIGNETO & SUOLO: UN COMPLESSO VIVENTE	37
ZOSORE: IL PROSECCO SI FA PIÙ SOSTENIBILE E RESILIENTE	41
CHE TEMPO CHE FA...DALLA VIGNA ALLA CANTINA. CAMBIAMENTI CLIMATICI E QUALITÀ DEI VINI: LE RICERCHE DEL CREA VE	44
MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE: NUOVE VARIETÀ E NUOVI CLONI DA BREEDING E BIOTECH	48
SOSTENIBILITÀ: DAL PROGETTO OENOMED 90 BUONE PRATICHE PER LE AZIENDE E IL MARCHIO PER IL CONSUMATORE	51
CREA PER LA SCUOLA: CONCORSO ENOLOGICO "ISTITUTI AGRARI D'ITALIA"	52
ALLA SCOPERTA DEL VINITALY 2024	56
LA REDAZIONE	58
GLI AUTORI DEL NUMERO	59

EDITORIALE

*di Francesco Lollobrigida,
Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare
e delle Foreste*

Il Vinitaly rappresenta un evento imperdibile per il mondo vitivinicolo nazionale ed internazionale, vetrina del Made in Italy. Una manifestazione che apre la strada ai nuovi mercati con il coinvolgimento degli imprenditori italiani.

Il Governo Meloni vuole valorizzare il settore in Italia e all'estero, attraverso la promozione, per renderlo sempre più competitivo ed esportare il Sistema Italia nel mondo. È questo il vero punto di forza, all'interno del quale tutte le filiere possono trovare spazio di crescita.

Un calice di vino italiano racchiude in sé storia, sapori e tradizioni, è espressione della nostra cultura ed identità.

Per una settimana la nostra Nazione sarà il cuore pulsante del settore vitivinicolo a livello mondiale, prima con la Conferenza internazionale sul

Vino dell'Oiv, che l'Italia ospiterà in Franciacorta e a Verona, con oltre 30 nazioni, rappresentate da delegazioni provenienti da tutto il mondo, per discutere del futuro del vino, poi con il Vinitaly.

Per rendere le nostre imprese sempre più competitive e in grado di affrontare le sfide che arrivano dai mercati terzi, sarà

fondamentale investire nell'innovazione e nella tecnologia per fronteggiare le conseguenze dei cambiamenti climatici che minacciano le nostre produzioni.

Per affrontare queste sfide diventa cruciale la

ricerca. Il CREA, con alcune competenze strategiche, può contribuire in maniera importante sia nelle nuove tecnologie digitali e sensoristiche, sia nelle nuove biotecnologie (TEA) in grado di fornire nuovi cloni o nuovi vitigni (PIWI) al mondo produttivo che li sta aspettando.



La nostra Nazione è avanguardia nel campo delle Tecniche di Evoluzione Assistita. Lavorare in questa direzione ci darà la possibilità di ottenere piante più resistenti a eventi siccitosi e cambiamenti climatici e con migliorati caratteri qualitativi.

L'innovazione è alla base del successo. L'Italia ha punte di eccellenza su tutto il territorio nazionale che il Governo Meloni intende valorizzare ancora di più.

Il nostro obiettivo è quello di avere colture più resistenti, garantire la qualità, che ci contraddistingue in Europa e nel mondo, rafforzare la produzione nazionale per aumentare il nostro export e rendere il settore sempre più forte e competitivo.

EDITORIALE

*di Andrea Rocchi,
Presidente CREA*

Sono particolarmente lieto di iniziare il mio mandato di presidente del CREA proprio al Vinitaly, kermesse mondiale del vino e della nostra eccellenza nel settore.

Il CREA, il più importante ente di ricerca dedicato all'agroalimentare e vigilato dal MASAF, è a fianco della viticoltura



italiana, non solo con il suo Centro dedicato alla Viticoltura ed Enologia (CREA VE), dislocato in 6 sedi distribuite tra le regioni di maggiore importanza vitivinicola (Arezzo, Asti, Conegliano, Gorizia, Turi, Velletri), ma anche con i suoi Centri trasversali specializzati, come per esempio CREA Agricoltura ed Ambiente, CREA Genomica e Bioinformatica, CREA Difesa e Certificazione.

Ed è proprio la intensa collaborazione tra tutti i suoi Centri, in un'ottica multi ed interdisciplinare, che consente di trasferire alle aziende le ultime e innovative conoscenze scientifiche e tecnologiche, realizzando la funzione

del CREA a vantaggio di una trasformazione del modo di fare viticoltura al passo con i tempi.

I cambiamenti climatici, le vecchie ed emergenti fitopatie, la necessità di salvaguardare il reddito delle famiglie, ma soprattutto la qualità del prodotto made in Italy sono al centro della nostra esistenza.

La presenza del nostro Ente sempre più radicata nei territori vitati ci aiuta a comprendere le esigenze ed i timori del mondo vitivinicolo ed a supportare, talvolta a prevenire, le esigenze del comparto.

Tra gli obiettivi di maggior interesse della nostra attività, vi sono, senza dubbio, i materiali di partenza da fornire al viticoltore per esaltare la qualità del prodotto tipico, salvaguardando il territorio nel contempo.

Ci stiamo focalizzando sul recupero delle vecchie varietà tipiche (che hanno nei secoli caratterizzato un territorio per le loro capacità rustiche di resilienza ai cambiamenti climatici) per poterle utilizzare nella realizzazione di varietà resistenti di neo costituzione, tramite incrocio tra i vitigni autoctoni e i migliori resistenti alle patologie fungine.

Tradizione e innovazione si incontrano anche nel crescente turismo enogastronomico che, in numerose regioni del suolo italico, da Nord a Sud, vede nella viticoltura la “guardiana” dell’ambiente agricolo nazionale. Anche gli aspetti socioeconomici, su come cambia il mondo vitivinicolo nei gusti e nella società, sono oggetto dei nostri interessi per accompagnare la crescita del settore e le sue evoluzioni.

D’altra parte, i derivati delle ultime tecnologie digitali - dalla robotica alla sensoristica prossimale e distale - per la gestione dell’acqua, della fertilità della pianta, del controllo delle fitopatie o dell’andamento della maturazione sono oggetto della maggior parte dei progetti regionali, nazionali ed europei seguiti dal CREA Vitecoltura ed Enologia negli ultimi 6-7 anni.

Infine, ma non meno importante, l’attenzione a possibili redditi che integrino il bilancio aziendale in chiave green, come il recupero dei prodotti di scarto, la produzione di energia ecosostenibile ed il risparmio energetico sia in vigneto che in cantina.

E, a proposito di ambiente, nella crescita della pianta gioca un ruolo fondamentale la salvaguardia del suolo, con i suoi microrganismi, di cui il CREA VE vanta le due maggiori collezioni nazionali (rispettivamente di microrganismi enologici e microrganismi epifiti ed endofiti della vite), fiore all’occhiello di progetti volti alla salvaguardia della qualità della produzione enologica e dell’ambiente vigneto, unici in Italia.

PODCAST - LA RICERCA TUTTA DA ASCOLTARE

di Cristina Giannetti e Riccardo Velasco, con Francesco Ambrosini

Riccardo Velasco, direttore CREA Viticoltura ed Enologia, ci racconta le grandi sfide della viticoltura e del vino italiani, affrontate dalla ricerca sempre con lo sguardo all'innovazione, ma con i piedi sempre ben piantati in vigna, la testa in cantina e la nostra grande tradizione enogastronomica nel cuore.



All'impegno sul fronte del miglioramento genetico con le Tea, per contrastare i cambiamenti climatici e tutelare la qualità dei nostri prodotti, si deve affiancare uno sforzo deciso sul fronte culturale ed educativo per sensibilizzare l'opinione pubblica - in particolare i giovani - sull'importanza delle nuove conoscenze scientifiche, sul valore della nostra cultura vitivinicola e del nostro modello alimentare.



*Per ascoltare
il podcast
inquadra il
Qr code
e seleziona il
file dalla
play list*

UNO SGUARDO AL FUTURO... DEL VINO, CON LUIGI MOIO

di Cristina Giannetti

Presidente dell'Oiv (l'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino), prima ancora enologo, professore universitario e scienziato, ma anche produttore, divulgatore e da sempre studioso e appassionato, Luigi Moio è un autentico nume tutelare del vino, in particolare di quello italiano. Con lui abbiamo guardato al futuro, ritrovando nel prodotto della vite il senso profondo della nostra terra, della nostra cultura e della nostra identità.

Come ci arriva il mondo del vino a questo Vinitaly?

Il Vinitaly per me rimane, nonostante le problematiche di natura logistica di cui parliamo ogni anno, la fiera delle fiere, l'evento internazionale più importante e più affascinante intorno al mondo del vino, costruito grazie anche al tanto lavoro svolto negli ultimi 50 anni. Occorrerebbe impegnarsi per consolidarlo sempre di più, in quanto vetrina di quell'Italia del vino che oggi si trova in una situazione di forza a livello mondiale; oltre ad essere il primo Paese produttore insieme alla Francia, abbiamo uno straordinario patrimonio ampelografico: con la biodiversità delle nostre regioni è come se avessimo 20 Paesi in un unico grande Paese del vino.

Quasi tutti i vini sono fatti da varietà italiane, cosiddette autoctone, che hanno una loro identità ed una loro collocazione territoriale, con una buona qualità. Una ricchezza che diventa fattore distintivo e vincente in un mondo dominato principalmente da quattro vitigni - Merlot, Cabernet, Chardonnay e Sauvignon - che si sono un po' diffusi dappertutto. Senza dimenticare, inoltre, che quasi tutti i vitigni italiani (quelli classici) sono a ciclo lungo, a maturazione tardiva e, quindi, sono anche resilienti nei confronti del cambiamento climatico. Anzi, alcuni di questi vitigni potrebbero anche dare dei risultati più interessanti, con un po' di caldo in più, sempre che ci sia disponibilità idrica. Penso, ad esempio alle grandi varietà di uve a bacca rossa italiane, piuttosto ricche in tannini: la loro piena maturazione, favorita da temperature leggermente più elevate e maggiori ore di sole, può portare a vini più equilibrati ed armonici.

Tornando al Vinitaly, a mio parere, si deve mantenere la barra dritta e andare avanti, perché credo che in futuro possa essere considerato sempre di più "l'evento internazionale" per eccellenza sul vino.

Cos'è il vino per Luigi Moio

Il vino è una meravigliosa invenzione dell'uomo. Si tratta di una creazione umana per eccellenza sin dall'antichità, quando per la prima volta l'uomo si accorse della fermentazione accidentale dell'uva e iniziò a coltivare la vite per produrre vino. È un'opera umana che richiede molteplici ed appropriate conoscenze tecniche, dalla coltivazione della vite alla trasformazione del mosto in vino.

Il vino di qualità è innanzitutto un progetto agricolo, è un atto agricolo molto distante dai comuni sistemi alimentari. La bellezza del vino e la sua forza, risiedono nella sua diversità, nel legame forte con i territori di produzione e con le varietà dalle quali viene prodotto. Perciò il vino affascina: perché è un paradigma di diversità. Esistono infiniti vini, che devono però essere identitari, nitidi e precisi, per poterli ricondurre, attraverso i nostri cinque sensi, alla varietà ed al terroir d'origine.

Per combattere il calo dei consumi che preoccupa tutto il settore, occorre adottare un nuovo modello di consumo: oggi non bisogna assumere vino per ricercare l'alcool, ma perché è territorio, cultura, storia, ci sono mani e menti appassionate che ci lavorano, ci sono le vigne ben tenute, ci sono le varietà di uva. Il vino è la parte intellettuale del pasto: serve a farci riflettere, a farci gioire, a godere della vita.

Quali luoghi comuni o disinformazioni relative al vino che ha sentito ultimamente sui media o sui social l'hanno fatta più arrabbiare?

Io sono convinto che negli ultimi 10 anni si sia un po' esagerato creando una confusione enorme intorno al vino: vini veri, liberi, vegani, naturali, ancestrali, vini in anfore, in cemento, in cemento vetrificato, in grandi ampolle sferiche di vetro, in botti di legno di rovere, di castagno, di acacia, addirittura in botti con doghe miste di essenze differenti, vini affinati sui fondali marini, fermentazioni spontanee, fermentazioni con lieviti selezionati, senza solfiti aggiunti, con solfiti naturali, vini filtrati e non, vini chiarificati e non, "orange wine", vini da viti prefillossera, da viti simbiotici, da vigne vecchie, da vigne giovani, da selezioni massali ed ovviamente da agricoltura ragionata, integrata, convenzionale, biologica, biodinamica, ecc. ecc., fino ad arrivare alla musica nei vigneti e perfino a raddrizzare i grappoli verso l'alto legandoli a tutori! Insomma, si è veramente sconfinato e senza mai un fondamento scientifico.

Io mi metto nei panni di un povero consumatore che vuole semplicemente godersi una bottiglia di vino: a chi deve credere? Sulla base di cosa dovrebbe scegliere? È completamente frastornato. Tra l'altro, molte di queste cose sono

in contraddizione una con l'altra e non sostenibili, proprio in un'epoca in cui la sostenibilità ambientale ed il rispetto per l'ambiente sono le preoccupazioni di tutti. **A risentirne sono stati soprattutto i più giovani, privati di quell'educazione al vino che veniva data in famiglia**, perché il vino, effettivamente, è un elemento culturale importante, al quale bisogna essere istruiti, non è come stappare qualsiasi altra bevanda alcolica.

In passato, infatti, ci si riuniva a tavola almeno una volta al giorno e qualcuno - un genitore, uno dei nonni - quando metteva la bottiglia in tavola spiegava "... questo è un vino toscano, questo è un vino piemontese, è un Barolo, è fatto con nebbiolo, oggi beviamo un Bordeaux, e così via. Un rituale fantastico, scervo da interessi commerciali... oggi i ragazzi si formano nei wine bar e ovviamente orecchiando ciò che viene detto e che viene spinto sui social... troppo spesso, purtroppo - lo ripeto - senza alcun fondamento scientifico.

Come immagina il vino del futuro, in particolare quello italiano, e che tipo di consumatore sarebbe pronto a sceglierlo?

Il vino deve ritornare ad essere una espressione fortissima della vigna dalla quale è ottenuto: tutto sommato è **mono-ingrediente, è fatto con un grappolo d'uva**. E l'enologo - come ho detto una quindicina di anni fa, presentando il concetto di "**enologia leggera**" nella comunità scientifica - è un assistente di processo se si assicura grappoli perfetti, provenienti da una vite che è stata piantata nel posto giusto e quindi è in assoluta armonia con il suolo e con il clima. **Tutti gli interventi, più o meno invasivi, durante i processi di trasformazione, servono a correggere un grappolo che non ha tutti i componenti chimici e biochimici in equilibrio al suo interno: questo significa che probabilmente si è commesso un errore nell'impianto di quel vigneto**. Infatti, un concetto storico e centrale dell'agricoltura è quello della **vocazionalità di un suolo e del suo microclima nei confronti della pianta**. Ho la sensazione che negli ultimi decenni questo principio basilare delle scienze agrarie si sia un po' perso e l'uomo, in preda ad un delirio di onnipotenza, ha pensato di poter fare tutto dappertutto.

Così facendo, il sistema può implodere, perché intanto la produzione è aumentata enormemente, la domanda si è contratta e gli argomenti di comunicazione e di marketing sono diventati altri (quelli di cui ho accennato prima).

Tuttavia, oggi il vino continua ad avere un vantaggio: **i consumatori, gli appassionati, - nella quasi totalità abitanti di città grandi e medie -, sono tutti desiderosi di campagna e di agricoltura**. Infatti, con l'enoturismo, le cantine sono diventate aule e le vigne dei teatri a cielo aperto.

L'agricoltura oggi deve anche assumere questo ruolo pedagogico: bisogna educare al mondo rurale e all'agricoltura i tanti giovani e le tante persone che non hanno mai avuto la fortuna di sentire il magico profumo della terra.

Cosa ha significato scrivere “Il respiro del vino”?

Questo libro mi ha dato la possibilità di uscire dal mondo degli addetti ai lavori e dalle aule universitarie e di raggiungere il grande pubblico, spiegando con



parole semplici più di trent'anni di ricerche sul profumo del vino, ordinandole prima di tutto nella mia testa, perché quando si scrive, è un po' anche per se stessi. Io per primo sono rimasto sorpreso del gradimento riscontrato da parte del pubblico, che dura ancora oggi – siamo alla nona ristampa, sempre in vetta alle classifiche di “Amazon” per i libri del genere – e che conferma, ancora una volta, quanto in Italia sia necessaria una sana e corretta divulgazione scientifica, semplice e attendibile.

Il complimento più bello me lo fece il mio grande amico Ezio Rivella che, quando uscì il libro, mi scrisse “...Ho letto il Libro, ma tu forse non ti sei reso conto di che cosa hai scritto? Una cosa meravigliosa...”!

Luigi Moio è professore ordinario di Enologia presso l'Università degli Studi di Napoli e direttore della sezione di Scienza della vigna e del vino della stessa Università.

Da oltre 30 anni si occupa degli aspetti sensoriali, biochimici e tecnologici dell'aroma del vino. È autore di circa 300 pubblicazioni scientifiche con un indice H di 41 per Google Scholar, 32 per Scopus e 32 per WOS, con oltre 4800 (Google Scholar), 2800 (Scopus) e 2900 (WOS) citazioni.

Dal 1998 è esperto scientifico del Ministero delle Politiche Agricole. Dal 2009 al 2014 è stato presidente del gruppo di esperti tecnologici dell'OIV (Organizzazione internazionale della vigna e del vino) e dal 2015 al 2018 della commissione enologica. Il 12 luglio 2021 a Parigi, è stato eletto presidente dell'OIV.

È accademico dei Georgofili e dell'Accademia Italiana della Vigna e del Vino. Autore anche di libri e articoli divulgativi sugli aspetti scientifici dell'enologia, è spesso intervistato nelle trasmissioni di reti nazionali su tematiche attinenti al settore vitivinicolo.

Nel 2016 ha pubblicato per Mondadori il libro Il Respiro del Vino. Un saggio scientifico sull'aroma del vino che ha ricevuto diversi riconoscimenti. Il libro è alla decima edizione con circa 40.000 copie vendute in Italia. Nel 2020 è stata pubblicata in Francia l'edizione francese del libro Il Respiro del Vino dal titolo: Le Souffle du Vin per Editions France Agricole.

Nel 2001 fonda l'azienda vitivinicola Quintodecimo. Una tenuta di trenta ettari di vigneti negli areali più vocati e prestigiosi dell'Irpinia.



IN QUESTO NUMERO

IL CREA & NOI/NORD-EST: CONSORZIO PROSECCO DOC. INTERVISTA A LUCA GIAVI

di Micaela Conterio



*Il Prosecco, re incontrastato delle bollicine italiane, non può certo dormire sugli allori: deve migliorare i suoi standard qualitativi per continuare ad essere competitivo sui mercati. In questo quadro, la ricerca può giocare un ruolo fondamentale e in tal senso il Consorzio di tutela della DOC Prosecco ha avviato un **accordo di collaborazione pluriennale con il CREA Viticoltura ed Enologia**.*

*Innovazione e sostenibilità, indispensabili per tutelare e valorizzare la Denominazione di Origine, sono il fil rouge che accomuna i molteplici progetti e attività previste e/o avviate nell'ambito dell'accordo, che spaziano dalla **certificazione di materiali di propagazione della vite alla zonazione del territorio della denominazione, passando per la sostenibilità e il miglioramento genetico su Glera per ottenere viti resistenti a malattie fungine (progetto Gleres)** per poi toccare, inevitabilmente i temi di una gestione consapevole ed ottimizzata del vigneto, della risorsa idrica e del suolo. Senza trascurare gli aspetti di cantina, quali ad esempio la sperimentazione sul risparmio energetico, sulla riduzione dell'uso di solfiti e la caratterizzazione del*

prodotto dal punto di vista del profilo metabolico e del gusto.

Ne parliamo con Luca Giavi, Direttore Generale del Consorzio di tutela della DOC Prosecco

Cosa rappresenta per voi, dal vostro punto di vista di impresa, la ricerca e in particolare naturalmente, quella del CREA?

Per il Consorzio Prosecco DOC la ricerca è un tema a cui non si può prescindere; infatti, solo con essa si può rispondere alle esigenze, presenti e future, del mercato, delle comunità e della filiera produttiva.



Fin dalla sua costituzione, il Consorzio ha investito significative risorse in ricerca e sviluppo, tant'è che in quest'ultimo bilancio son stati messi a budget 1,5 milioni di euro per mantenere i progetti in essere e per avviarne di nuovi.

Il CREA, per il Consorzio, rappresenta un partner con il quale è possibile confrontarsi, in modo concreto, sulle criticità del nostro sistema produttivo, con l'obiettivo di individuare soluzioni sostenibili, che possano rispondere all'effettiva necessità. Inoltre, essendo un player di riferimento internazionale, è strategico per noi collaborare con questo ente.

Infine, segnalo che nel corso degli anni il legame si è rafforzato progressivamente, grazie alla professionalità e competenza sia dei ricercatori che dei dirigenti, rendendo possibile la programmazione delle attività anche su periodi che vanno oltre al triennio.

Cosa vi aspettate come impresa e come territorio da questa collaborazione?

Il Prosecco rappresenta un sistema dinamico, come il mercato e il clima, per cui le aspettative sono alte sia per rispondere alle esigenze immediate, come la **gestione della risorsa idrica e del carbonio**, che, in prospettiva, a quelle future come, ad esempio, il **genome editing**,





senza mai far venir meno l'identità e la qualità del prodotto.

Quale potrebbe essere il prossimo step per implementare la collaborazione?

Oltre a mantenere le attività in corso (gestione acqua/carbonio, buone pratiche di vigneto, nuovi modelli di difesa della vite, genetica), potrebbe essere opportuno creare una sorta di network, attraverso il Consorzio, che riesca a mettere in rete gli stakeholder, con l'obiettivo di captare le necessità, da un lato, e trasferire puntualmente e tempestivamente le soluzioni, dall'altro.

La Denominazione e il Consorzio

La Denominazione di Origine Controllata Prosecco nasce nel 2009 dall'unione dei viticoltori, vinificatori ed imbottigliatori di nove Province tra le regioni italiane Veneto (Treviso, Belluno, Padova, Venezia e Vicenza) e Friuli-Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine), al fine di legare indissolubilmente questo vino al suo territorio di origine. 616 milioni sono le bottiglie di Prosecco DOC prodotte nel 2023, l'81% delle quali vendute all'estero



IL CREA & NOI/NORD-OVEST: CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO. INTERVISTA A VITALIANO MACCARIO

di Micaela Conterio



Per rispondere alla sfida dei cambiamenti climatici e della sostenibilità in filiera, tutelando al contempo il patrimonio vitivinicolo di un territorio unico come quello del Monferrato - Patrimonio dell'Umanità UNESCO - il consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato si avvale della collaborazione del CREA Viticoltura ed Enologia.

L'obiettivo è quello di valorizzare e integrare una tradizione vitivinicola - fatta di storia, biodiversità, cultura e paesaggio da conservare- in cui la sostenibilità (non solo ambientale, ma anche sociale) acquisisce un'importanza centrale. In particolare, il progetto AGEBA, di cui il Consorzio è capofila e che vede il CREA Viticoltura ed Enologia di Asti fra i partner (all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, all'Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore G. Penna e a dieci aziende agricole del territorio), si prefigge di far fronte al cambiamento climatico dal punto di vista genetico, recuperando e valorizzando il

germoplasma antico del vitigno Barbera, con lo scopo di individuarne ceppi particolarmente resistenti al riscaldamento globale ed esenti dalle principali virosi, dalla flavescenza dorata e dal legno nero.

Ne parliamo con Vitaliano Maccario, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

Cosa rappresenta per voi, dal vostro punto di vista di impresa, la ricerca e in particolare naturalmente, quella del CREA?

Per il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato la ricerca rappresenta un pilastro fondamentale, in particolare quella svolta dal CREA, che assume un ruolo cruciale nel panorama della conoscenza legata al territorio.

La posizione geografica dei centri CREA e il loro radicamento storico nell'ambito della ricerca agricola e dell'innovazione, con origini che risalgono al 1800, li rendono partner indispensabili per la nostra crescita e evoluzione. Il loro impegno prolungato nel tempo testimonia l'importanza e la profondità della loro expertise in questo settore.



Cosa vi aspettate come impresa e come territorio da questa collaborazione?

Il CREA, essendo uno dei centri scientifici più all'avanguardia nel campo della ricerca agricola, rappresenta un punto di riferimento essenziale per il nostro settore. Attraverso il supporto e l'expertise del CREA confidiamo di poter ottenere risultati ancora più concreti nelle sperimentazioni sulla vite, particolarmente in relazione alla gestione dei cambiamenti climatici e alla resistenza di queste piante a condizioni estreme, come colpi di calore e stress idrici.

La nostra speranza è quella di contribuire, insieme al CREA, allo sviluppo di strategie e soluzioni innovative che possano migliorare la resilienza delle colture viticole, generando così benefici per l'intero ecosistema agricolo e per il territorio di appartenenza.

Nell'area dell'Astigiano, infatti, l'assenza di piogge e l'aumento delle temperature medie costituiscono un problema concreto. Proprio per affrontare questa situazione, il Consorzio si è impegnato da tempo a esplorare il futuro della viticoltura. Collaborando con istituti di ricerca, si è orientato verso lo studio del genoma delle varietà di vite antiche, note per la loro resistenza, proprio come si sta facendo nel progetto AGEBA, nato dalla convinzione che queste piante, avendo già dimostrato resilienza e capacità di adattamento in passato, possano essere più attrezzate per affrontare le attuali sfide ambientali.

Si tratta indubbiamente di un'iniziativa audace: infatti siamo agli albori del progetto e, come è tipico nell'ambito della ricerca sperimentale, non è possibile garantire un risultato immediato. Tuttavia, le basi su cui esso si fonda sono promettenti, e il Consorzio rimane impegnato a offrire il proprio sostegno, affrontando con speranza le sfide attuali e quelle che verranno.



Quale potrebbe essere il prossimo step per implementare la collaborazione?

In merito al prossimo step per rafforzare la collaborazione, intendiamo continuare il nostro impegno nella ricerca genetica sulla vite, seguendo il cammino tracciato dal progetto Ageba.

La nostra visione è quella di evolvere verso un 'Ageba 2.0', che ci permetta di approfondire e ampliare gli studi in questo ambito, consolidando la partnership con il CREA e valorizzando la loro vasta competenza per ottenere risultati ancora più significativi.

IL CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI MONFERRATO

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, fondato nel 1946, ha il compito di tutelare e promuovere le sue denominazioni per garantire la loro diffusione e la loro immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso appositi marchi distintivi. Attualmente il Consorzio conta più di 400 aziende associate e 13 denominazione tutelate.

AGEBA

Lo studio “AGEBA - recupero e valorizzazione del germoplasma antico di Barbera per l’adattamento al cambio climatico”, è il progetto con cui il Consorzio si è prefissato di individuare ceppi di Barbera particolarmente resistenti ai cambiamenti climatici in atto ed esenti da malattie per individuare la “Barbera del futuro”.

Il progetto ha avuto inizio a maggio del 2022 ed è stato portato avanti per tutta la campagna viticola 2023, gettando le basi per poter approfondire e sviluppare i risultati ottenuti in futuro.

L’indagine consiste nell’affrontare il cambiamento climatico dal punto di vista genetico, recuperando e valutando la variabilità intravarietale del vitigno Barbera per programmare successivamente la propagazione di antichi ceppi di Barbera appartenenti al periodo precedente alla selezione clonale ovvero prima degli anni ’70 del secolo scorso, per sperimentare il loro comportamento in rapporto al cambiamento climatico.

Si suppone che questi ceppi siano portatori di caratteri utili per resistere a fenomeni climatici estremi, all’aumento delle temperature, e alla riduzione della piovosità ed esenti dalle principali virosi e dalla flavescenza dorata/legno nero e perciò ideali per costituire i nuovi cloni per la Barbera.

Affianco a questo progetto principale, si è delineato un secondo filone sperimentale. Esso prevede due tipi di interventi in vigneti di Barbera già esistenti:

1. La potatura tardiva per posticipare la fase di gemmazione, ed evitare i danni causati dalle sempre più frequenti gelate primaverili.
 2. La sperimentazione di trattamenti fogliari in vigneto su Barbera con biostimolanti a base di idrolizzati nei momenti di maggiore stress termico e idrico della pianta, al fine di mitigarne gli effetti negativi dello stress sulla pianta.
- In entrambi i casi, verranno studiati gli effetti che questi trattamenti hanno sulla fenologia e sugli aspetti vegeto-produttivi della vite e sulla qualità del vino prodotto.

RISULTATI E PROSPETTIVE

I risultati degli studi hanno permesso di ottenere una migliore conoscenza genetica del vitigno Barbera, allo stesso momento è stata messa in luce la necessità di ampliare il tempo di sperimentazione per l’ottenimento di risultati scientificamente rilevanti. Nel primo caso si è individuato un periodo di tempo tra i 5 e i 7 anni affinché si possa propagare e creare un vigneto sperimentale valutandone le performance produttive e nel secondo caso si ritiene necessario un periodo di almeno 3 anni.

IL CREA & NOI/CENTRO: REGIONE LAZIO E ARSIAL. INTERVISTA A GIANCARLO RIGHINI E MASSIMILIANO RAFFA

di Micaela Conterio

*Il CREA è fortemente incardinato nel tessuto socioeconomico e nel sistema agroalimentare del Lazio: **10 dei suoi 12 centri di ricerca, infatti, hanno sedi dislocate nella Regione**, con un'attenzione particolare alla filiera vitivinicola che, con la storica sede di Velletri del CREA Viticoltura ed Enologia, rappresenta un punto di riferimento, tanto a livello regionale che nazionale. Questa centralità trova ulteriore conferma nella collaborazione pluriennale con ARSIAL, l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura nel Lazio, che agisce come vero e proprio "braccio operativo" dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione.*

La partnership tra ARSIAL e CREA- VE di Velletri è incentrata sulla promozione dell'innovazione e della sostenibilità ambientale lungo l'intera filiera vitivinicola. Le iniziative congiunte mirano alla valorizzazione di varietà viticole storiche, allo sviluppo di nuove varietà attraverso l'incrocio di vitigni autoctoni con le migliori varietà resistenti disponibili sul mercato e all'adozione di pratiche di gestione sostenibile ed ecocompatibile del vigneto. Un impegno comune, che include anche la caratterizzazione, sia viticola che enologica, dei vitigni autoctoni e resistenti.

*L'accordo quadro tra le due istituzioni, assume un'importanza strategica per l'intero territorio, finalizzata a **elevare significativamente la qualità del settore vitivinicolo**, che per il Lazio rappresenta un patrimonio agronomico, culturale ed economico di valore inestimabile.*

Ne parliamo con Giancarlo Righini, Assessore Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e sovranità alimentare, Caccia e Pesca, Parchi e Foreste e con Massimiliano Raffa, Commissario Straordinario di Arsial, l'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio.

Iniziamo con l'Assessore Righini.

Assessore, qual è la situazione della filiera vitivinicola del Lazio? E quali obiettivi l'Assessorato intende raggiungere nel prossimo futuro?

La filiera vitivinicola del Lazio ha un grande potenziale, non ancora completamente espresso. Il Lazio è “terra del vino”, con numeri interessanti, che lasciano ben sperare per il futuro della nostra viticoltura: 18.000 ettari di superficie, 450 cantine attive e un patrimonio enologico importante, che include 3 DOCG, 27 DOC, 6 IGT e 37 vitigni autoctoni, 29 dei quali protetti dal rischio di erosione genetica.

L'Assessorato intende promuovere, consolidare e stimolare la crescita di questo settore chiave dell'economia regionale, agendo direttamente su alcuni aspetti chiave, quali:

- **il potenziamento della ricerca e della sperimentazione**, con l'obiettivo di ampliare le opzioni e le scelte disponibili per gli attori della filiera;
- **il rafforzamento del legame tra vite, vino e territorio** attraverso la valorizzazione delle varietà autoctone regionali, che possono esercitare il ruolo di ambasciatrici dei loro territori di provenienza, anche alla luce delle loro potenzialità turistiche, alle quali la recente legge regionale 14/2023 sull'eno-turismo apre nuove opportunità;
- **il supporto alla filiera**, anche tramite l'avvio di percorsi formativi qualificanti, che coprano l'intero ciclo produttivo, dalla cura del vigneto alla vinificazione in cantina fino all'etichettatura delle bottiglie e alla valorizzazione del prodotto;
- **la crescita di reputazione del vino “Made in Lazio”**, attraverso iniziative promozionali e campagne di comunicazione, da orientare verso target locali, nazionali e internazionali, finalizzate a riposizionare il settore vitivinicolo regionale, in considerazione dei livelli di qualità che è già in grado di esprimere.



In sintesi, come Assessorato abbiamo optato per una strategia mirata alla promozione della qualità, alla valorizzazione del territorio e al sostegno all'innovazione, per garantire alla filiera vitivinicola regionale una crescita sostenibile e duratura.

Cosa rappresenta per la Regione e il suo settore vitivinicolo regionale la sede CREA Viticoltura ed Enologia di Velletri?

Senza dubbio, il connubio tra Regione Lazio/ARSIAL e il CREA Viticoltura ed Enologia di Velletri, avviato da decenni rappresenta un modello esemplare nel panorama nazionale. La concentrazione dell'intera filiera sperimentale vitivinicola in un'unica località, nella quale Arsial cura direttamente la gestione della superficie vitata e CREA la cantina, offre un'opportunità senza pari per ricerca

e sviluppo.

A Velletri stiamo promuovendo progetti su tematiche riguardanti l'impiego di modelli previsionali, la gestione mirata della chioma attraverso tecniche di defogliazione e l'utilizzo di prodotti innovativi per accrescere la resistenza e la resilienza delle piante allo stress idrico.

Tra le attività sperimentali condotte in collaborazione con il CREA, rientra anche la ricerca volta a ottenere vitigni resistenti partendo da varietà autoctone, come la Malvasia del Lazio e la Cesanese d'Affile.

Una struttura come quella di Velletri rappresenta un'eccellenza nel panorama vitivinicolo e offre contemporaneamente un'opportunità senza pari per la filiera enologica laziale. Per garantirne la continuità e mantenerla su importanti livelli di performance, è necessario investire nel potenziamento delle attrezzature della cantina sperimentale.

Solo tramite un costante aggiornamento e una modernizzazione adeguata degli strumenti, saremo in grado di affrontare le sfide che il futuro ci riserva.

Entriamo, ora, con il Commissario Straordinario ARSIAL Massimiliano Raffa, nel dettaglio della collaborazione: cosa vi attendete dalla collaborazione ARSIAL-CREA e come potrebbe essere implementata?

La collaborazione tra Arsial e CREA è un esempio di partnership solida e di lunga data, che mira alla crescita e all'innovazione nel settore agricolo.



Come ha ricordato l'Assessore, a Velletri operiamo fianco a fianco nella stessa azienda sperimentale a vocazione enologica e nel corso degli anni abbiamo avviato numerosi progetti in collaborazione, con reciproca soddisfazione.

L'ultimo dei progetti targati Arsial-CREA, EcoDif, mirato alla sperimentazione e all'adozione di tecniche a basso impatto ambientale, si è concluso di recente con successo. Entrambe le realtà hanno ben chiara l'importanza di preservare le risorse naturali e ridurre l'impatto ambientale dell'agricoltura, garantendo al contempo la sostenibilità economica delle imprese agricole. Arsial, ad esempio, è impegnata in programmi volti all'ottimizzazione dell'uso dell'acqua, alla salvaguardia della biodiversità, alla gestione responsabile dei suoli e al miglioramento delle colture.

Considerando la forte vicinanza di interessi, la collaborazione tra Arsial e CREA può riguardare un ambito di attività quasi illimitato. Possiamo continuare a promuovere la ricerca e lo sviluppo di pratiche sostenibili, sperimentando nuove tecniche che consentano di garantire una produzione agricola rispettosa dell'ambiente e, al tempo stesso, competitiva sul mercato. Potremmo intensificare gli sforzi nella divulgazione e nella formazione degli operatori del settore, con l'intento di diffondere le best practice e accrescere il know-how della filiera.

Potremmo, infine, agire sull'opinione pubblica riguardo temi come la conoscenza del patrimonio agricolo e la salvaguardia degli agro-ecosistemi, attraverso iniziative educative, eventi di divulgazione e campagne di comunicazione, stimolando un maggiore interesse della comunità regionale verso il mondo agricolo, in tutte le sue emanazioni.

Come può constatare, ho aspettative piuttosto alte riguardo la collaborazione tra Arsial e CREA, che spero possa intensificarsi, a vantaggio di un sistema agricolo che ci chiede istituzioni in grado di sostenerne le aspettative di crescita, in un'epoca di grandi cambiamenti.



IL CREA & NOI/SUD: DAQ VINO PUGLIA. INTERVISTA A MARIANNA CARDONE

di Micaela Conterio

Il miglioramento genetico tradizionale e biotecnologico (per creare nuova biodiversità e valorizzare quella esistente, mediante la cura della collezione viticola più grande d'Italia e il recupero delle tradizioni), **la viticoltura di precisione, digitale e sensoristica** (per gestire il vigneto con modelli matematici, centraline meteo e dispositivi di supporto decisionale basati su immagini satellitari o misurazioni fisiologiche sulla pianta) e la **sostenibilità** (attraverso lo sviluppo di protocolli per prodotti alternativi a quelli chimici di sintesi e finalizzati ad una gestione del suolo e del verde rispettosa dell'ambiente). Questo è **il know how che il CREA, con il suo centro di Viticoltura ed Enologia, mette a disposizione del "Distretto produttivo Agroalimentare di qualità del Vino di Puglia" (DAQ Puglia), un'occasione unica per valorizzare la straordinaria biodiversità vitivinicola del Salento**, in particolare di vitigni come il Primitivo, dal grande potenziale produttivo e dalla inimitabile struttura, tanto da diventare il volano di sviluppo per numerosissime varietà caratterizzanti i territori.

Nato dalla collaborazione **di 55 aziende pugliesi, 4 consorzi di tutela, l'Università del Salento e il Crea, il DAQ Puglia racchiude al suo interno tutta la filiera del vino pugliese**, dalla produzione alla ricerca, all'insegna della qualità e dell'innovazione.

Grazie alle sinergie in atto, favorisce, infatti, l'integrazione tra i diversi attori, per rendere la filiera vitivinicola ancor più competitiva sui mercati e attenta all'ambiente, con una strategia di valorizzazione univoca del prodotto di qualità e del territorio, guardando al futuro, ma custodendo al contempo il legame con la tradizione agricola.

Crescita qualitativa delle imprese e del patrimonio rurale, integrazione di nuovi strumenti e tecnologie, come la blockchain per la tracciabilità del prodotto,

realizzazione di progetti di ricerca industriale e sviluppo competitivo, azioni di marketing e strategie per l'internazionalizzazione: tutto questo è il Distretto produttivo Agroalimentare di qualità del Vino di Puglia.

Ne parliamo con Marianna Cardone, Presidente Distretto agroalimentare di qualità vini di Puglia.

Cosa rappresenta per voi, dal vostro punto di vista di impresa, la ricerca e in particolare naturalmente, quella del CREA?

Per noi, come Distretto Produttivo Agroalimentare di Qualità Del Vino Di Puglia (DAQ Puglia), la ricerca rappresenta la linfa vitale, un elemento imprescindibile per la crescita e lo sviluppo di tutte le aziende del settore. In particolare, la collaborazione con il CREA assume un enorme valore, perché offre un accesso a conoscenze e competenze d'avanguardia in vari campi dell'agricoltura.



L'esperienza del CREA nella ricerca applicata in agricoltura, in particolare per la viticoltura ed enologia, permette di attingere a un bacino di informazioni preziose per migliorare le pratiche di produzione e ottenere vini di qualità superiore. Non solo, aiuta a rispondere alle sfide sempre più complesse in un contesto di cambiamenti climatici e di crescente attenzione alla sostenibilità. Infatti, la sua expertise permette di sviluppare soluzioni innovative per la difesa delle viti, la gestione del territorio e la riduzione dell'impatto ambientale.

Si tratta di una collaborazione che apre alla possibilità per noi di partecipare a progetti di ricerca di respiro internazionale, consentendo di confrontarci con le più affermate realtà del settore vitivinicolo e di acquisire nuove

conoscenze e competenze sulle più recenti innovazioni.

In definitiva, la ricerca rappresenta per noi un investimento strategico per il futuro del vino pugliese e questa collaborazione ci permette, quindi, di guardare al futuro con fiducia e di rafforzare la competitività sul mercato nazionale e internazionale.

Insieme al CREA, siamo pronti a scrivere un nuovo capitolo per il vino pugliese, un capitolo all'insegna dell'eccellenza, della sostenibilità e dell'innovazione.

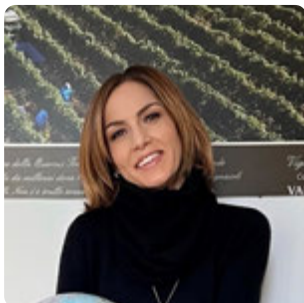
Cosa vi aspettate come impresa e come territorio da questa collaborazione?

Si tratta di una grande opportunità per il nostro distretto e per l'intera filiera del vino pugliese. Ci aspettiamo ricadute positive su diverse aree chiave. **Potremo avviare progetti di ricerca innovativi che ci aiuteranno a sviluppare nuove varietà di uve, migliorare le tecniche di vinificazione e ottimizzare la gestione del vigneto.**

Non meno importante è l'aspetto della sostenibilità e della tutela dell'ambiente. **Il CREA si impegna a promuovere pratiche agricole sostenibili**, in linea con gli obiettivi primari del nostro Distretto. Adotteremo tecnologie e metodi di produzione più rispettosi dell'ambiente, contribuendo alla salvaguardia del territorio e alla risposta ai cambiamenti climatici.

Puntiamo anche alle **opportunità di formazione e sviluppo professionale che questa collaborazione può offrire, attraverso seminari o eventi legati a progetti CREA.** L'esperienza e il know-how che il CREA sono strumenti importanti per migliorare la professionalità e mantenere aggiornato il personale aziendale. Tutto questo ci permetterà di promuovere e valorizzare il territorio pugliese, raggiungendo un pubblico più ampio e rafforzando il legame tra il vino e il territorio di produzione.

Siamo fiduciosi che la collaborazione con il CREA possa essere un determinante volano per la crescita e lo sviluppo del nostro distretto. Migliore sarà la professionalità delle aziende Pugliesi, maggiore sarà la qualità dei vini prodotti, così da consolidarne la competitività sul mercato e contribuire allo sviluppo sostenibile del territorio.



Quale potrebbe essere il prossimo step per implementare la collaborazione?

La sinergia è già in atto su diverse tematiche, pur essendo il Distretto nato da poco. Stiamo lavorando a stretto contatto con esperti del CREA su progetti di agricoltura di precisione e sulla realizzazione di una rete di monitoraggio climatico.

Questi strumenti permetteranno alle aziende pugliesi di accedere a soluzioni più efficaci e sostenibili per la difesa delle viti.

Inoltre, abbiamo in programma di organizzare eventi congiunti: convegni, seminari e workshop per approfondire le tematiche più importanti riguardo la gestione e l'innovazione delle cantine e dei vigneti pugliesi.

Contemporaneamente, ci impegneremo a sviluppare progetti di ricerca e innovazione in collaborazione con Università e Enti di Ricerca con sede in Puglia, sempre con l'obiettivo di migliorare le tecniche di produzione, la qualità dei vini, la sostenibilità, la reputazione e il valore economico del settore vitivinicolo Pugliese.

Non un semplice step, ma un percorso ambizioso che vede il DAQ determinato a raggiungere obiettivi di eccellenza. In questa sfida, contiamo molto sulla collaborazione dei migliori esperti e della ricerca vitivinicola Italiana, a partire da quelli presenti nel CREA.

L'unione tra la conoscenza e l'esperienza del CREA, la dinamicità del nostro Distretto, e la forza del tessuto produttivo pugliese rappresenta una ricetta vincente per il futuro del vino pugliese.

DISTRETTO DAQ

Il Distretto Agroalimentare di Qualità del Vino di Puglia è finalizzato a creare e rafforzare l'identità e l'immagine regionale del comparto vinicolo.

La crescita e la valorizzazione dei vini di qualità, lo sviluppo dell'intera filiera e delle imprese anche attraverso l'introduzione delle innovazioni messe a punto dalla ricerca scientifica rappresentano basi importanti per la crescita della competitività di un settore che dovrà essere sempre più legato all'identità culturale della Puglia.

Nasce come rete tra aziende, enti e università operanti nel settore vitivinicolo pugliesi, costituita societariamente in forma consortile.

La crescita dei soci e dei loro territori è reciproca e biunivoca.

CREA AL CENTRO

CREA VE: 100 ANNI DI VITE E VINO ITALIANI

di Giulio Viggiani

Il CREA Viticoltura ed Enologia: da 100 anni al servizio del vino italiano Viticoltura e trasformazione enologica di uva da tavola e da vino, ma anche conservazione e valorizzazione del germoplasma viticolo nazionale. E ancora studi chimici, biologici e sensoriali, con lo sguardo puntato a biodiversità, sostenibilità e innovazione. 4 sedi (Conegliano, Asti, Velletri e Turi) e 100 anni di storia al servizio del vino italiano: è il CREA Viticoltura ed Enologia.

Utilizzare la propria expertise per rendere il vino italiano sempre più competitivo sui mercati, coniugando quella qualità - che è ormai un nostro tratto distintivo - con la sostenibilità e la resilienza ai cambiamenti climatici. Questa la mission del CREA Viticoltura ed Enologia, che lavora a supporto del comparto viticolo italiano, eccellenza del made in Italy.

Il Centro di Viticoltura ed Enologia, che nel 2022 e nel 2023 ha festeggiato il centenario delle sedi di Asti e di Conegliano, realizza piani di selezione varietale della vite, esegue analisi di caratterizzazione genetica e qualitativa delle cultivar nazionali e internazionali e dei relativi cloni, con metodi convenzionali e biologico-molecolari. Svolge studi sulle tecniche di conservazione, di propagazione, di coltivazione e di protezione fitosanitaria della vite, approfondendo specialmente le interazioni tra metodi di produzione e qualità dell'uva e del vino.

Dispone di laboratori attrezzati per la coltura "in vitro" e il risanamento della vite. Il miglioramento genetico, finalizzato alla creazione di nuove varietà di uva da tavola e da vino, si concentra prevalentemente sull'ottenimento di cultivar resistenti e sull'esplorazione della biodiversità occulta presente nel genoma della vite, non ancora pienamente espressa.

Il Centro si occupa del recupero e della caratterizzazione dell'intero germoplasma nazionale, con particolare riguardo alle varietà autoctone e internazionali.

Le innovazioni scientifiche del CREA Viticoltura ed Enologia

Miglioramento genetico: tra i più importanti settori in cui il Centro premezzia, è nato praticamente da zero o poco più, ma è cresciuto in maniera esponenziale: **basti dire che dispone del più grande (dimensionalmente) piano di miglioramento genetico in Italia, probabilmente in Europa.**

Da Nord a Sud, oltre 20.000 genotipi sono in corso di valutazione per resistenze alle maggiori malattie fungine e per la qualità degli incroci tra varietà autoctone (Glera, Sangiovese, Primitivo, Cesanese per fare degli esempi molto conosciuti) e vitigni resistenti di ultima generazione.

Biotechnologie applicate alla vite: altro settore di grande interesse, in particolare quelle finalizzate all'ottenimento di portainnesti resistenti allo

stress idrico, alla sensoristica prossimale (nel terreno o sulla pianta) e distale (droni e satelliti) sono in corso di sperimentazione in numerosi progetti con aziende di medio-grandi dimensioni e consorzi di rilevanza nazionale.

Fitoplasmosi e controllo alternativo dei maggiori patogeni: Nel Centro esiste uno dei gruppi più competenti nella lotta alle fitoplasmosi della vite, flavescenza dorata e legno nero, che flagellano tutt'oggi il Nord Italia. Il



stress idrico e di vitigni resilienti alle maggiori malattie fungine, allo scopo di ottenere piante che richiedano minori trattamenti e superino situazioni di stress idrico.

Vari esperimenti di tecniche di evoluzione assistita (TEA) e cisgenesi hanno prodotto piantine in vitro pronte per i primi test in campo, non appena saranno stabiliti i criteri e individuate le località ideali in accordo con le regioni interessate.

Viticultura digitale: Le più avanzate applicazioni tecnologiche, dalle apparecchiature meteo e software

CREA VE è parte integrante della task force istituita dal Ministero per controllare la malattia e trovare soluzioni praticabili ed ecocompatibili.

Con pari intensità, si lavora da tempo anche nella gestione sostenibile del vigneto con la regione Veneto, sia per contenere l'uso del rame e dello zolfo entro i parametri richiesti, che per limitare l'uso dei pesticidi riducendolo ai minimi termini. E' stata, poi, realizzata la più grande banca dati dei microrganismi del terreno ed epifiti (conviventi sulla pianta) potenziali protettori dai patogeni fungini (mal dell'esca).

Metabolomica della vite: Le capacità di analisi chimiche dettagliate, soprattutto di una visione olistica (in contemporanea di tutti i metaboliti) dei componenti di un prodotto, come ad esempio l'acino della vite ed il vino, rendono i contenuti scomponibili nei dettagli e fruibili grazie alle strumentazioni disponibili presso il Centro. Tutto ciò può garantire un supporto fondamentale nelle analisi dei prodotti delle nuove varietà resistenti,

Certificazione dei materiali di moltiplicazione della vite: Il Centro è anche titolare della gestione e dell'aggiornamento del **Catalogo Nazionale delle Varietà di vite**, che, come "campo Catalogo" è localizzato a Susegana e viene continuamente aggiornato. Relativamente alla certificazione dei materiali di moltiplicazione della vite, si sta predisponendo un catalogo nazionale informatico da rendere disponibile in rete.



ma anche per le collaborazioni con la Repressione Frodi (ICQRF), con cui si lavora per prevenire l'entrata in commercio di varietà caratterizzanti il territorio, come il Pinot Grigio delle Venezie o il Primitivo di Puglia, contaminate da prodotti non consoni alla qualità e purezza del prodotto.

Eco-fisiologia e agronomia: I gruppi di lavoro dedicati eseguono ricerche sulle tecniche colturali per favorire il corretto impiego e sfruttamento dell'energia radiante e delle risorse nutrizionali (acqua ed elementi fertilizzanti), per la valorizzazione delle sostanze elaborate, destinate a qualificare le produzioni vitivinicole.

Particolare attenzione viene data al rapporto pianta-ambiente, che si concretizza in lavori di zonazione (sviluppati in tutto il territorio nazionale), di interazione suolo/qualità (con analisi degli apparati radicali), di valutazione delle espressioni qualitative più eccellenti (cru) e del rapporto clima/qualità. Riguardo quest'ultimo punto, si stanno sviluppando esperienze sul cambiamento climatico e sulla sua relazione con la tipicità aromatica delle uve e dei vini.

La valutazione ambientale prende in considerazione anche il paesaggio e i suoi riflessi sulla qualità percepita dei vini.

Chimica enologica: I laboratori operano nello studio dei composti dell'uva e del vino - caratterizzati da importanti proprietà nutraceutiche, antiossidanti e organolettiche (in particolare polifenoli, antociani, composti aromatici) - e dei composti legati al metabolismo e allo stato sanitario della vite (quali fitoalessine, metaboliti primari, proteine e tossine).

L'attività si focalizza principalmente nello studio della chimica di uve e prodotti fermentati, anche attraverso lo sviluppo di nuovi metodi analitici basati, su tecniche di spettrometria di massa.

Microbiologia enologica: I laboratori forniscono contributi di rilievo riguardo la valorizzazione della biodiversità dei microrganismi di interesse enologico, il controllo di contaminanti

micotici sulle uve e sulle origini della presenza di ammine biogene nei vini. Vengono effettuate analisi di microbiologia classica e caratterizzazione biomolecolare dei microorganismi di interesse enologico.

Oltre all'attività di ricerca, si svolgono attività per le cantine che vanno dall'isolamento di lieviti autoctoni alle consulenze per l'identificazione di contaminanti, tra i quali *Brettanomyces*. Il Centro dispone di una collezione di microorganismi costituita da 1500 lieviti e 280 batteri.

Analisi sensoriale: L'attività di ricerca è rivolta alla valorizzazione di vitigni autoctoni, con la definizione del profilo sensoriale dei vini, individuando i descrittori visivi, olfattivi e gustativi che li caratterizzano. L'analisi sensoriale collabora con altri gruppi di ricerca per valutazione, attraverso opportuni test, di vini sperimentali realizzati nell'ambito di progetti di argomento microbiologico, tecnologico, chimico e viticolo.

Le valutazioni riguardano prevalentemente il vino, ma anche le uve e altre bevande come succhi a base di uva, grappa, amari e birra. Il laboratorio fornisce servizi a soggetti pubblici e privati, rivolti anche a rilevare di eventuali difetti sensoriali nei vini.

Si organizzano seminari e corsi di analisi sensoriale per scuole, enti pubblici e privati. Il laboratorio di Asti ha collaborato al progetto nazionale IT-TASTE (<https://www.it-taste.it>)

La storia

Nel 1923, nacque a Conegliano la **Stazione Sperimentale di Viticoltura**, Ente Consortile autonomo costituito presso la Scuola Enologica per sostenere la viticoltura locale.



Nel 1930 venne ufficializzata come **Regia Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia**. Nel 1933 venne posta la prima pietra della attuale sede di Conegliano e fra i primi interventi ci furono l'impianto sia di una **collezione ampelografica** - che comprendeva centinaia di vitigni da vino, da tavola, portinnesti e Ibridi Produttori Diretti (IPD), poi ampliata nel tempo - sia di numerosi vigneti sperimentali, preziosi per la ricostituzione viticola del Veneto e delle regioni limitrofe.

Nel 1967, divenne uno degli Istituti Sperimentali del Ministero dell'Agricoltura, con il nome di **Istituto Sperimentale per la viticoltura**, di pari grado degli Istituti scientifici universitari, articolato in 3 sezioni operative (Asti, Arezzo e Bari) che facevano riferimento alla sede centrale di Conegliano. Intanto, l'Istituto veniva investito di nuovi compiti: il Servizio Repressione frodi fino al 1986, il rilascio dei

certificati di analisi per il vino destinato all'esportazione fino al 1995, il controllo della produzione ed il commercio dei materiali di propagazione della vite (Servizio Controllo Vivai).

Nel 1981 venne creata e messa a disposizione dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, una collezione di oltre 600 vecchi vitigni (in collaborazione con il CNR e diverse università italiane). Nel 2005 l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura confluiva nel Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura (CRA), divenendo dal 2015 **Centro per la Ricerca in Viticoltura (CRA-VIT)**.

Nel 2017, con l'ultima riforma, il Centro acquisiva anche la ricerca in enologia e le diverse sezioni operative periferiche (Asti, Arezzo, Velletri, Turi e Gorizia) assumendo il nome di *Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia (CREA-VE)*.



VIGNETO & SUOLO: UN COMPLESSO VIVENTE

di Maria Francesca Cardone, Rocco Perniola, Walter Chitarra, Riccardo Velasco

Scopriamo con il progetto Revine i numerosi vantaggi che i microrganismi del suolo, adeguatamente identificati e utilizzati, possono apportare al vigneto con soluzioni di agricoltura rigenerativa.

Da sempre alleati della vita e della salute degli uomini e delle piante, i microrganismi del suolo rivestono una centralità e una rilevanza, che ormai è sotto gli occhi di tutti: infatti, le numerose trasformazioni che essi attuano, regolano il funzionamento dell'intero cosistema.



Proprio per questo il CREA Viticoltura ed Enologia ha avviato e coordina il progetto REVINE, che favorisce l'adozione di pratiche di agricoltura rigenerativa per promuovere la salute del suolo e della sua microbiodiversità. Si tratta di sottoprodotti ad alto valore aggiunto (compost o biochar), applicazione di biostimolanti e determinate tipologie di copertura vegetale.

Secondo l'OIV (Organizzazione internazionale della vite e del vino), "Il terroir vitivinicolo è un concetto che si riferisce a uno spazio nel quale si sviluppa una cultura collettiva delle interazioni tra un ambiente fisico e biologico identificabile e le pratiche vitivinicole che vi sono applicate, che conferiscono caratteristiche distintive ai prodotti originari di questo spazio. Il terroir include caratteristiche specifiche del suolo, della topografia, del clima, del paesaggio e della biodiversità". Il terroir è da intendersi, quindi, come elemento vivente.

La vite, la fauna e flora ad essa associate, sono vive e tali anche le popolazioni di microrganismi presenti in essa, su di essa e nel suolo, che diventano, di conseguenza, parte attiva del terroir. Questa declinazione del concetto di terroir è sempre più al centro dell'attenzione del mondo scientifico e produttivo tanto da coniare il termine di **terroir microbico**. Diversi studi sottolineano come **eccessive**

lavorazioni, scarsa attenzione alla sostanza organica e la presenza di



sostanze chimiche di sintesi riducono le popolazioni di microrganismi, e ciò andrebbe a confermare in aggiunta le perdite d'identità e la standardizzazione di certi prodotti enologici. D'altra parte, in diversi studi scientifici, emerge come, aumentando la biodiversità nel vigneto, aumentino la qualità e il carattere dei vini.

La rigenerazione microbica del CREA: il progetto REVINE

Il CREA con il progetto REVINE sta valutando gli effetti di alcune pratiche viticole sulla rigenerazione della biodiversità microbica associata al suolo e alle viti. La parte vivente, che non è possibile osservare ad occhio nudo per le sue dimensioni spesso microscopiche, oggi diviene visibile e comprensibile, grazie all'avvento delle tecniche molecolari, rendendo possibile favorire lo sviluppo di pratiche viticole sostenibili.

Fattore di estrema importanza per stabilire i criteri di riferimento scientifici, che possano poi essere utilizzati per fissare obiettivi di rigenerazione. A questo scopo, infatti, il progetto sta realizzando una caratterizzazione della biodiversità associata al suolo

e alle piante (batteri, funghi, ecc.) in diverse regioni vinicole dei paesi del Mediterraneo, interessando una vasta gamma di condizioni pedoclimatiche e varietà di viti, con particolare attenzione alla rizosfera.

Le strategie previste

Le pratiche in valutazione fanno riferimento a strategie basate su principi naturali utili per la rigenerazione della biodiversità dei vigneti e che possono anche portare a un miglioramento della nutrizione delle piante, della qualità dell'uva e alla soppressione di agenti patogeni e parassiti. Queste strategie includono l'uso di biostimolanti e l'uso di colture di copertura. Inoltre, particolare attenzione è stata data all'implementazione dell'economia circolare, con il riutilizzo dei sottoprodotti della vite per l'ottenimento di prodotti ad alto valore biologico, come compost e biochar.

I sottoprodotti ad alto valore aggiunto

Per i prodotti dalla elevata stabilità carbonica derivanti dai sarmenti di vite, quali compost e biochar, sono stati messi a punto protocolli di produzione e di valutazione.

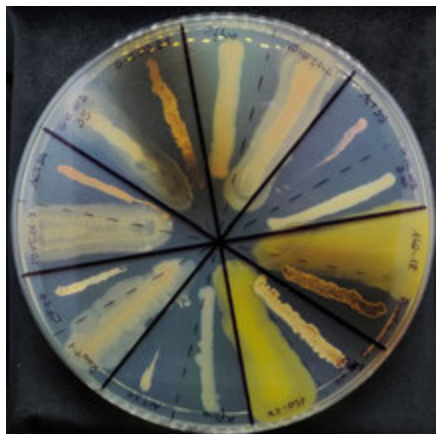
Il biochar presenta un'elevata superficie esposta ed un'elevata porosità, tali da permettergli di trattenere acqua ed essere substrato di crescita microbica. Il compost, invece, ottenuto da sarmenti di vite e residui verdi di leguminose, si caratterizza per la sua elevata capacità nutritiva ed elevata carica microbica.

I biostimolanti

Per quanto riguarda i biostimolanti, lo studio è rivolto all'ottenimento di **Consorti microbici** (SynComs) e alla loro valutazione in riferimento al miglioramento della produttività delle viti e/o alla tolleranza agli stress biotici o abiotici.

Per raggiungere l'obiettivo è stata attivata una vasta campagna di isolamenti (dal suolo e dai tessuti della vite), anche in ambienti estremi, includendo vigneti in ambienti aridi, e ad alta pressione di malattie, andando a selezionare e isolare da viti sane nonostante la presenza dei patogeni.

Questo lungo lavoro ha consentito di avere disponibili più di un migliaio di isolati (sia batterici che fungini), a cui è stato dato nome e cognome e sono conservati in una "biobanca", creata proprio grazie a REVINE. Ad oggi, questa banca microbica si annovera tra le più grandi in Europa, proprio per la peculiarità di essere dedicata esclusivamente alla vite.



Ogni isolato è stato caratterizzato per la possibilità di **contenere i principali patogeni della vite** (come botrite, peronospora, marciume nero e patogeni del legno legati alla sindrome del mal dell'esca) e studiato per la **resistenza alla salinità e alla carenza idrica** e saggiato per le sue **capacità di promuovere la crescita e la produttività**.

Per non fermarci in laboratorio, gli isolati sono stati poi formulati e inoculati in barbatelle di vite per osservarne le risposte anche in condizioni di campo. I biostimolanti originati da formulazioni microbiche "locali" possono essere particolarmente utili nel rigenerare i suoli rispetto a formulazioni preconfezionate. In quest'ottica, le valutazioni in progetto riguardano anche l'utilizzo combinato di SynComs con compost e *biochar*.

La copertura vegetale

Altra strategia in corso di valutazione è quella della presenza di copertura vegetale. **Avere un vigneto inerbito è direttamente associato a una significativa riduzione dell'erosione del suolo**, ma le coperture vegetali offrono un'ampia varietà di servizi ecosistemici: dal miglioramento delle capacità di ritenzione idrica e d'infiltrazione profonda delle acque meteoriche all'incremento della sostanza organica nel suolo e del sequestro di carbonio. Da non dimenticare il suo contributo alla presenza di antagonisti naturali dei parassiti della vite e all'incremento, infine, della biomassa microbica benefica.

Sebbene le componenti della qualità

delle uve abbiano un'enorme variabilità, un ulteriore progresso in questo campo potrebbe portare ad una **parziale modellazione dello sviluppo delle popolazioni microbiche e della loro composizione in vigneto per la produzione di vini ancora più legati al territorio.**

REVINE

Il progetto REVINE (REgenerative agricultural approaches to improve ecosystem services in Mediterranean VINEyards) ha l'intento di valutare gli effetti dell'agricoltura rigenerativa sul sistema vigneto. Gli obiettivi sono orientati alla gestione del carbonio organico e dell'attività biologica del suolo, attraverso la gestione dei sottoprodotti viticoli, delle coperture vegetali e del microbioma (suolo e pianta). Gli impatti delle attività sono orientati a fornire indicazioni ai produttori sulle procedure adottabili in linea con le aspettative europee e mediterranee per la sostenibilità.

Progetto realizzato su bando PRIMA2020 (Partnership for research and innovation in the Mediterranean area) (e finanziato dal MUR DM no. 1966/2021, Project ID 20114-2, PRIMA/0011/2020).

Paesi partecipanti:

Cipro, Egitto, Francia, Italia, Portogallo, Tunisia.

Ente coordinatore:

- Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)
- Enti italiani partecipanti:
- Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo sostenibile (ENEA)
- Consorzio Nuove varietà di Uve da Tavola (NUVAUT)
- Società Agricola D'Alessandro
- Azienda Agricola San Marco
- **ERMES S.A.S. DI GIACOMO SUGLIA & FRATELLI**



ZOSORE: IL PROSECCO SI FA PIÙ SOSTENIBILE E RESILIENTE

di Marco Lucchetta, Patrick Marcuzzo, Federica Gaiotti, Riccardo Velasco

Il progetto ZoSoRe, cui partecipa il CREA, sta portando avanti la zonazione dell'area DOC Prosecco. Risultato? Un prodotto sostenibile e resiliente, in grado al tempo stesso di garantire i più elevati standard qualitativi, preservare l'ecosistema e sostenere l'economia locale e nazionale.

La difficile congiuntura internazionale non ha risparmiato nemmeno le bollicine italiane. Anche la “gioiosa macchina da guerra” del Prosecco DOC, nonostante le 700 milioni di bottiglie prodotte, ha mostrato i primi segnali di cedimento.

Il Consorzio DOC Prosecco, però, ha saputo rilanciare, scommettendo sulla sostenibilità e, grazie alla collaborazione con il CREA Viticoltura ed Enologia, sta promuovendo, attraverso il progetto ZoSoRe (Zonazione Sostenibilità Resilienza), un'iniziativa di zonazione dell'intera area viticola, improntata alla Sostenibilità e alla Resilienza, tematiche di cruciale rilevanza in un contesto segnato dal cambiamento climatico e dalle politiche comunitarie volte a contrastarlo.

La zonazione

Una zonazione (ndr. Lo studio di una zona viticola attraverso un approccio multidisciplinare per determinare

l'impatto dei diversi aspetti microclimatici, pedologici e agronomici sulla capacità produttiva di un vitigno, la qualità delle uve e dei vini) basata appunto su questi principi risulta importante, perché il vino, e in particolare il Prosecco, è strettamente connesso al territorio e riflette le peculiarità del suolo, del clima e della topografia, stabilendo così un legame indissolubile con l'ambiente circostante.



Proprio per questo, la vasta area della DOC Prosecco, che si estende per circa 28 mila ettari tra Veneto e Friuli Venezia-Giulia, è il luogo ideale per realizzarla.

La grande varietà di terreni e climi presente in questa zona, la rende un esempio perfetto di diversità

territoriale all'interno di uno stesso consorzio. L'area, infatti, è contraddistinta da una grande discontinuità pedoclimatica. Tale diversità, con un'infinita molteplicità di combinazioni e variabili, influenza direttamente il risultato finale: il **Prosecco DOC**.

Lo studio dettagliato dei singoli vigneti in un territorio così ampio risulta dispersivo e poco efficiente. È pertanto fondamentale ricorrere alle moderne tecnologie per individuare aree con caratteristiche pedoclimatiche simili.

Questo processo permette di definire campioni rappresentativi, su cui applicare tecniche agronomiche per valorizzare il prodotto e identificare punti di forza e criticità, soprattutto in vista delle sfide legate al cambiamento climatico.

Il contributo del CREA a ZoSoRe

La collaborazione con il CREA Viticoltura ed Enologia, ha consentito di avviare nel 2022 la sperimentazione condivisa. La prima fase ha previsto



l'individuazione di cinque aree omogenee tramite parametri climatici e pedologici, in cui sono stati selezionati dei vigneti di Glera con caratteristiche agronomiche simili.

Successivamente è stata svolta un'attività di **monitoraggio dei diversi vigneti in tutte le fasi fenologiche**, per caratterizzare le diverse aree.

Parallelamente, in alcuni siti specifici più suscettibili al cambiamento climatico sono stati adottati approcci innovativi per la gestione agronomica: in particolare, il controllo della chioma per migliorare qualità e sanità delle uve, oppure, azioni indirizzate alla riduzione dell'utilizzo delle risorse idriche.

Quest'ultima problematica di sempre maggiore interesse anche per le regioni settentrionali, in cui le varietà a bacca bianca sono prevalenti (nord-est in particolare) e le precipitazioni ridotte hanno causato non poche preoccupazioni ai viticoltori (vedasi annata 2022).

Queste strategie sono cruciali per garantire una gestione sostenibile dei vigneti e per preservare la qualità e l'autenticità del **Prosecco DOC**, fornendo al contempo risposte concrete alle sfide attuali e future del settore vitivinicolo.

Infine, l'introduzione delle microvinificazioni ha consentito una **valutazione dettagliata delle diverse zone anche dal punto di vista qualitativo**, offrendo così una prospettiva preziosa sulla soddisfazione del consumatore. Questo approccio mirato ha permesso di analizzare in modo approfondito le caratteristiche organolettiche dei vini prodotti in ciascuna area.

È importante sottolineare che la sostenibilità, la qualità sensoriale del prodotto e la sicurezza alimentare, oltre ai cambiamenti climatici, sono ormai tematiche fondamentali per i consumatori, sempre più consapevoli e informati.

Il progetto **ZoSoRe** si propone quindi di fornire risposte concrete ai viticoltori, chiamati ad affrontare le dinamiche del sistema globale in modo proattivo e lungimirante.

Da ultimo, va rilevato l'aspetto economico e sociale legato al **Prosecco DOC**, che va oltre la produzione di vino. Il **Prosecco DOC** rappresenta un'eccellenza del territorio, contribuendo in maniera significativa all'economia locale e nazionale e incarnando la genialità imprenditoriale del Nord Est e dell'Italia nel suo complesso.

Rendere il prodotto più sostenibile e, quindi, maggiormente adatto alle esigenze del consumatore moderno, lo renderà sempre più competitivo sul mercato, senza dover ricorrere a pratiche reattive per colmare il divario.

In conclusione, il progetto ZoSoRe mira a fronteggiare le sfide presenti e future, fornendo gli strumenti necessari per una produzione di Prosecco sostenibile e resiliente, in grado di preservare l'ecosistema, garantire la qualità del prodotto e sostenere l'economia locale e nazionale.



CHE TEMPO CHE FA...DALLA VIGNA ALLA CANTINA. CAMBIAMENTI CLIMATICI E QUALITÀ DEI VINI: LE RICERCHE DEL CREA VE

di Antonella Bosso

Il cambiamento climatico come sta cambiando la nostra viticoltura? Adattarsi alle nuove condizioni, mantenendo inalterate le caratteristiche che hanno portato al successo il nostro made in Italy è una sfida non da poco, sulla quale il CREA Vite e Enologia si sta impegnando, con soluzioni innovative e all'avanguardia per il settore vitivinicolo.

Il surriscaldamento del Pianeta rappresenta la principale causa del cambiamento climatico (CC), che si manifesta con un aumento della frequenza di eventi estremi contrapposti: periodi di prolungate siccità che si alternano a periodi di forti e continue precipitazioni.

Cambiamenti climatici e uva

Nel corso del 2023 in Italia si sono registrate perdite nella produzione di uva da vino dovute sia alle alte temperature (grappoli più leggeri, secchi e ustionati) che agli attacchi fungini, in particolare di peronospora, provocati dalle forti e ininterrotte precipitazioni.

L'effetto del CC non riguarda però soltanto la quantità di uva prodotta, ma anche la sua qualità. Le **temperature elevate nel corso del ciclo vegetativo della vite** sono responsabili di modificazioni della composizione delle uve, in particolare, **l'aumento dell'accumulo degli zuccheri, la perdita di acidità, di aromi e, nelle uve a bacca**

rossa, anche del colore.

L'incremento del contenuto zuccherino delle uve è la causa dell'aumento del tenore alcolico dei vini. Il vino oggi - a differenza del passato, in cui era un vero e proprio alimento della dieta, che contribuiva a fornire (a buon mercato) le calorie necessarie al lavoro fisico nei campo o in fabbrica - è un prodotto consumato prevalentemente a scopo edonistico e di cui si raccomanda un consumo moderato. Va da sé che maggiore è il suo tenore alcolico, minore sarà la quantità da consumare per non superare la soglia raccomandata.

Inoltre, spesso, il tenore alcolico

elevato è causa di una perdita della qualità aromatica. Allo stesso modo, la perdita di acidità, colore ed aroma penalizza la qualità e le caratteristiche di tipicità dei diversi prodotti, riducendone la conservabilità nel tempo.

Come fare per limitare l'effetto del CC sulla composizione delle uve e sulle caratteristiche dei vini prodotti?

Le soluzioni al problema sono molteplici e alcune di queste sono oggetto di studio presso la sede di Asti del Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia (CREA-VE).

La riduzione del tenore alcolico, la cosiddetta correzione del grado alcolico, consiste nell'asporto di una parte dell'etanolo dei vini (per un massimo del 20% del contenuto iniziale) per evaporazione sottovuoto o con l'impiego di tecniche che separano l'etanolo del vino, utilizzando specifiche tipologie di membrane. Questa tematica è stato oggetto di ricerche, grazie al contributo dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV).

Attualmente, presso il nostro Centro è in corso una ricerca volta all'individuazione di *ceppi di lieviti no Saccharomyces* (Progetto SINALC), aventi basse rese di trasformazione dello zucchero in alcol, allo scopo di ottenere vini che, a parità di contenuto zuccherino delle uve, presentino un contenuto in alcol inferiore rispetto a quelli ottenuti per fermentazione, impiegando soltanto lieviti

Saccharomyces del commercio.

Per quanto riguarda gli interventi sulle uve, si è da poco concluso il Progetto AGEBA (ndr vedi articolo dedicato), nel corso del quale è stata avviata un'attività di selezione di viti Barbera in grado di produrre uve con un mi-



nore contenuto zuccherino e buona acidità e colore. Nel corso del Progetto è stata anche studiata l'efficacia di alcune pratiche agronomiche, quali la potatura tardiva e la distribuzione di biostimolanti, sul ritardo della maturazione e sulla riduzione dell'accumulo di zuccheri nelle bacche.

Un'altra ricerca, attualmente in corso, condotta nell'ambito del Progetto VaGiuBin riguarda lo studio di alcune varietà antiche, coltivate in Val di Susa (Piemonte), potenzialmente adatte alle condizioni climatiche in cambiamento, anche per quanto riguarda le caratteristiche di resistenza ai patogeni.

Altra possibile soluzione è quella di anticipare la data di raccolta, allo scopo di vinificare le uve quando sono meno zuccherine e più acide.

Tuttavia, per le uve a bacca rossa,

l'anticipo della data di raccolta potrebbe causare una perdita della qualità qualora le uve non abbiano ancora raggiunto la "maturità fenolica", cioè



un adeguato contenuto in composti polifenolici nelle bucce e nei semi.

I composti polifenolici sono gli antociani, i composti colorati delle bucce, ed i tannini, molecole che influenzano la percezione gustativa, intervenendo sulla struttura del vino; queste molecole hanno un importante effetto sulla qualità e sulla longevità, in particolare dei vini rossi da invecchiamento. A causa del CC, le fluttuazioni della composizione chimica delle uve, da un anno all'altro, sono meno prevedibili che in passato. Si possono verificare anticipi della data di maturazione variabili da un vigneto all'altro, a

seconda della giacitura, altimetria o esposizione

La scelta della data di raccolta è dunque di fondamentale importanza per la qualità delle uve e dei vini e consente di mitigare gli effetti del CC.

Il monitoraggio della composizione delle uve in prossimità della raccolta è lo strumento che consente all'azienda di prendere le proprie decisioni sulla data di vendemmia.

A causa della variabilità di composizione delle uve all'interno del vigneto, il rilevamento per essere rappresentativo, deve riguardare un numero sufficiente di campioni di acini. Gli strumenti di misura devono, per questo motivo, consentire di operare in modo rapido e direttamente sulle uve.

Nel corso del Progetto QUALSHELL, avviato a partire dalla vendemmia 2021 e in fase di conclusione, è stato studiato un **metodo innovativo e più rapido per quantificare il contenuto polifenolico, impiegando la spettroscopia RAMAN**, attraverso misurazioni ripetute, effettuate direttamente sugli acini.

L'applicazione della strumentazione RAMAN è stata successivamente estesa al vino per il monitoraggio della fermentazione malo-lattica e dell'evoluzione ossidativa dei vini rossi.



MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE: NUOVE VARIETÀ E NUOVI CLONI DA BREEDING E BIOTECH

di Riccardo Velasco

Una viticoltura sempre più moderna, resiliente e sostenibile per vincere la sfida climatica. Questo è l'obiettivo del CREA Viticoltura ed Enologia, perseguito attraverso il miglioramento genetico e le nuove Tecniche di Evoluzione Assistita-TEA, che hanno recentemente ottenuto il via libera alla sperimentazione in campo. Si tratta di soluzioni fondamentali per migliorare la resistenza delle piante alla scarsità idrica e agli stress ambientali e biotici di particolare intensità, a patologie e malattie.

Innovazione tecnologica, ma anche innovazione varietale sono gli obiettivi principali del CREA per una nuova viticoltura razionale e moderna. Le due vie che percorriamo si sono poste la stessa meta - **piante resilienti a stress biotici ed abiotici** -, ma seguendo itinerari diversi.



Il primo, infatti, mira a produrre nuove *varietà*, esplorando le **potenzialità del genoma della vite**, “rimescolando” le informazioni genetiche tramite

incroci (prevalentemente tra varietà élite per la qualità e varietà che portano resistenze genetiche alle maggiori fitopatie).

Il secondo, invece, punta a sfruttare le moderne **biotecnologie ecosostenibili**, per ottenere nuovi **cloni delle varietà prevalentemente autoctone** (Sangiovese, Glera, Nebbiolo, Cesanese ad es.), **che caratterizzano le principali produzioni regionali.**

In entrambi i casi siamo oramai a buon punto, sia con le prime sperimentazioni enologiche per le nuove varietà resistenti, sia con le prime piante biotech da portare in campo, grazie all'emendamento a firma del Sen. De Carlo inserito nel “Decreto siccità” del luglio scorso.

Il miglioramento genetico

Per quanto riguarda il miglioramento genetico, nell'arco di 7 anni sono stata piantate oltre 10.000 piante, ottenute per incrocio con diverse varietà resistenti, in vari istituti italiani o europei, selezionate non solo per essere resistenti a peronospora ed oidio, ma anche per aver accumulato nel loro patrimonio genetico da 3 a 5 geni di resistenza, garanzia, quindi, di difese durature nel tempo.

Oggi, grazie all'attività dei ricercatori in enologia delle sedi di Velletri, Asti, ma anche di Conegliano e Turi, si stanno testando le prime prove di vinificazione, che porteranno alla registrazione di alcune nuove varietà autoctone (selezionate sui nostri territori e, per questo, particolarmente adatte ad essi).

Per ogni varietà selezionata sarà poi compito dei creativi trovare il nome più adatto: nel programma di Conegliano, ad esempio, abbiamo scelto per la prima varietà, inviata in registrazione, il nome di fantasia Glaurum, da Glera la pianta madre e Aurum (aureo auspicio di fortune future). In Puglia, nel Lazio e in Toscana, alcune centinaia di piante figlie di Sangiovese, di Primitivo e di Cesanese sono in campo per le dovute valutazioni di resistenza ai patogeni e, successivamente, della loro uva e del loro vino, a completamento del percorso valutativo.

Nel contempo, varietà resistenti prodotte negli anni passati da altri enti internazionali sono coltivate nelle

nostre sedi per valutarne resistenza e qualità, soprattutto allo scopo di proporli per vinificazioni in loco (quelli che meglio si adattano ai nostri territori) o in blend (n.d.r. In miscela), nelle percentuali di tolleranza delle nostre DOC, per verificare o meno la loro adeguatezza (nessuna distorsione della qualità caratterizzante i nostri vini) e il potenziale apporto qualitativo (acidità, aromi, tannino) eventualmente migliorativo.

I primi risultati hanno dato interessanti prospettive sia nei vini fermi che frizzanti.

Attualmente, anche in Sicilia, stiamo testando incroci con vitigni etnei impollinati con resistenti, con prospettive di spumantizzazione con M.C. o Charmat.



Le TEA

Dulcis in fundo, abbiamo ottenuto i primi risultati di nuovi cloni, applicando le nuove biotecnologie genetiche a Chardonnay, Pinot nero, Sangiovese, con ulteriore attenzione a Glera e Primitivo, che saranno oggetto quest'anno dei primi test in campo, nell'attesa che arrivino a produrre uva e poi vino.

Tutto ciò per verificare quanto sostenuto in laboratorio, in termini sia di resistenze acquisite sia di identità qualitativa dei cloni, che **potranno così fre-giarsi dello stesso nome della varietà originale, essendo di fatto oggetto di mutazioni nel patrimonio genetico, così come avvengono in natura** - come ben spiegato nell'ultimo numero del Corriere vinicolo (n. 10 del 18 marzo 2024) - grazie al nuovo regolamento europeo, promosso il 7 febbraio scorso, in attesa di ratifica da parte del Consiglio degli Stati membri.



SOSTENIBILITÀ: DAL PROGETTO OENOMED 90 BUONE PRATICHE PER LE AZIENDE E IL MARCHIO PER IL CONSUMATORE

di Micaela Conterio

Imprese, Ricercatori e Istituzioni dei Castelli Romani insieme per un vino green e di qualità, che possa raccontare anche storia e cultura del territorio

90 buone pratiche in un disciplinare per promuovere la sostenibilità nella viticoltura delle Aree Protette del Mediterraneo, un network di aziende virtuose all'interno di un mercato protetto, la creazione di un marchio, in grado di caratterizzare le loro produzioni e ampliarne l'offerta con prodotti sostenibili, tutelati, ottenuti da una viticoltura verde con un metodo garantito dal disciplinare e certificato dal marchio stesso.

Tutto questo è **OENOMED**, il progetto transfrontaliero - che vede la partecipazione di 4 Paesi: Italia, Francia, Tunisia e Libano - di cui il CREA è partner scientifico, dedicato alla sostenibilità in viticoltura, dalla vigna al calice.

In particolare, per l'Italia, ha aderito il **Parco Regionale dei Castelli Romani (nel Lazio)**, un territorio storicamente vocato alla vitivinicoltura, con il sostegno scientifico del CREA Vitecoltura ed Enologia e la partecipazione

attiva di alcune aziende del territorio: Marco Serra, Tenuta Iacoangeli, Villa Cavalletti, L'Olivella, De Sanctis, La Torretta.

Ricercatori e imprese hanno lavorato fianco a fianco sulla introduzione di innovazioni tecnologiche, sul miglioramento della efficienza organizzativa, sulla condivisione di buone pratiche e sulla creazione delle reti di imprese.

L'obiettivo è una **filiera sempre più verde e all'avanguardia, che valorizzi anche il patrimonio locale di storia, cultura e paesaggio, suolo e clima e che sia facilmente riconoscibile dal consumatore, grazie all'apposito marchio.**

Scopri il progetto in video, inquadrando il Qr code.



CREA PER LA SCUOLA: CONCORSO ENOLOGICO “ISTITUTI AGRARI D’ITALIA”

di Giuseppina Crisponi

Torna anche quest’anno il Concorso Enologico “Istituti Agrari d’Italia” – edizione 2024, giunto alla sua ottava edizione. La competizione organizzata dal Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste con il CREA Viticoltura ed Enologia, in collaborazione con il Ministero dell’istruzione e del Merito e con RENISA (Rete Nazionale degli Istituti Agrari), seleziona e premia, naturalmente al Vinitaly, le migliori produzioni vinicole realizzate dagli studenti e dalle scuole Agrarie di tutto il Belpaese.

Dove eravamo rimasti lo scorso anno?

Trentino DOC Riesling Monastero, Venezia DOC Manzoni Bianco, Primo Giorno di Scuola Barbera d’Asti DOCG, Umbria IGT Rosso Nero di Montecristo, Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore, Cannonau di Sardegna DOC Rosso Kastigu, Romagna Albana Passito DOCG Ultimo Giorno di Scuola, Colle di Salerno IGP Fiano Capoclasse. Sono solo alcuni nomi, accattivanti e fantasiosi, dei vini premiati alla 7° edizione del Concorso, svoltasi *lo scorso anno, che ha visto partecipare 21 scuole provenienti da 15 regioni italiane.*

La sfida per i giovani degli Agrari è sempre la stessa: riuscire a produrre un vino “da grandi”, a “Denominazione di origine controllata e garantita” (D.O.C.G.), a “Denominazione di origine controllata” (D.O.C.), a

“Indicazione geografica tipica” (I.G.T.), e vini “Spumanti di qualità” (VSQ e VSQA): quelli che, nella dop economy italiana, mostrano un quadro positivo contrassegnato da valori record e trainano il valore del Made in Italy.

Infatti, le scuole partecipanti, dal Trentino-Alto Adige alla Sicilia e alla Sardegna, hanno raccontato un itinerario alla ricerca di una civiltà autentica, legata alla terra e al clima, che ha nel vino uno dei suoi prodotti più schietti e squisiti, frutto dell’equilibrio tra natura e cultura.

Con il Concorso, la filiera formativa degli istituti Agrari - nelle diverse articolazioni: produzioni e trasformazioni, gestione dell’ambiente e del territorio, viticoltura ed enologia - si integra con le competenze nell’ambito delle scienze sensoriali ed enologiche del CREA.

Due giurie, formate ognuna da cinque commissari - **tre tecnici degustatori scelti tra il personale tecnico-scientifico del Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia di Asti e Velletri** e due esperti del settore vitivinicolo esterni - giudicano i campioni dei vini ammessi e ne definiscono il ritratto, **secondo il metodo dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV), il punto di riferimento scientifico e tecnico del mondo vitivinicolo.**

Padrini e madrine di eccezione, come la Presidente del Consiglio dei Ministri, Giorgia Meloni e il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, protagonisti dell'agroalimentare italiano, si sono avvicendati sul palco per premiare la creatività e la passione dei giovani.

Nel complesso **55 vini: dai fermi ai frizzanti, spumanti a metodo classico, passiti.**

Dopo la severa selezione operata dalle giurie, **59 vini su 66 -cioè, quasi il 90% di quelli presentati a concorso dalle scuole Agrarie- hanno raggiunto o superato un punteggio superiore a 80/100, secondo la classificazione dell'OIV, a testimonianza delle conoscenze, delle competenze, delle abilità e dei livelli professionali raggiunti.**

IV Edizione Sezione Idea Marketing

A latere del Concorso Enologico, CREA e RENISA rilanciano la Sezione Idea Marketing - giunta quest'anno alla quarta edizione - che premia l'espressione creativa delle classi che

presentino, insieme al vino, le etichette più innovative sotto il profilo visual, lo spot pubblicitario più brillante, l'idea di marketing e comunicazione più efficace, perché il vino oltre che saperlo fare occorre anche saperlo vendere.

I video più belli saranno condivisi sul canale Youtube CREA - Ricerca da vedere e sui social del CREA e mostrati durante la cerimonia di premiazione al Vinitaly.

Ne parliamo con Patrizia Marini, Presidente della Rete Nazionale Istituti Agrari (RENISA).



Qual è il valore aggiunto della collaborazione tra CREA e RENISA per il Concorso enologico e la Sezione Idea Marketing?

«Da lungo tempo tra la RENISA e il CREA c'è una strettissima collaborazione, che parte da idee comuni, dalla voglia di creare innovazione, non solo nel mondo della ricerca ma anche nella scuola, gettando quei ponti che sono così importanti per il futuro dei ragazzi, affinché loro possano scegliere – nel loro ambito di studio – anche le materie STEM all'università. Ma soprattutto perché capiscano che, anche quali imprenditori, la ricerca è fondamentale nel miglioramento di qualsiasi azione che si voglia porre in essere. In particolar modo, l'Idea Marketing nasce per dare uno stimolo in più ai ragazzi, per creare un'idea nuova di commercializzazione dei prodotti aziendali, che possano portare grande beneficio alle aziende».

L'art. 9 della Costituzione recita "La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione [...], anche nell'interesse delle future generazioni [...]". Lo sviluppo sostenibile arriva nella Costituzione: un traguardo raggiungibile anche su nostro impulso?

«Il tema del paesaggio è un tema a noi molto caro, in quanto il nostro Istituto è stato dedicato a Emilio Sereni, che è il più grande studioso del paesaggio agrario al mondo. Ovunque siamo andati - dalla Nuova Zelanda all'Australia, al Canada, a Israele, all'Argentina - tutti conoscono i libri di Emilio Sereni. È proprio per questo motivo, quest'anno abbiamo lanciato il primo concorso RENISA sul paesaggio quale elemento fondamentale per orientare le future scelte degli studenti, nel passaggio dalla scuola secondaria di primo grado alla scuola secondaria di secondo grado: il premio è stato dato dallo stesso Ministro Lollobrigida nella sede di JOB&Orienta. Indubbiamente la nostra Costituzione risulta essere una pietra miliare fra tutte le costituzioni nel mondo, perché già nel momento che fu creata era molto innovativa e permane del tutto innovativa, perché il tema dell'ambiente è un tema oramai sempre più cogente e sempre più caro a tutti noi, viste le situazioni che si vengono a creare in tutto il mondo. Il traguardo è, e deve essere, raggiungibile: per tale motivo nelle scuole si fa molto per insegnare ai ragazzi come tutelare l'ambiente e come diventare delle sentinelle dell'ambiente; ognuno di loro dovrebbe badare affinché, fuori della scuola, tutto ciò che gli viene insegnato possa essere rispettato. Ovviamente, ci sono dei luoghi dove è più facile poter fare tutto questo e dei luoghi in cui è meno facile. Ma proprio la scelta degli Istituti Agrari porta a una maggior conoscenza e coscienza di tali problematiche. Quindi noi siamo fieri di poterci impegnare, ogni giorno, in tutti



quegli atti e quelle azioni che consentano di tutelare l'ambiente. All'interno della scuola abbiamo una bellissima azienda che, da tanti anni, è stata convertita in biologico e, addirittura, l'ultima serra digitale idroponica consente una riduzione del consumo di suolo in assenza di metalli pesanti. Il mio augurio più grande alle future generazioni è di poter lasciare l'ambiente almeno come l'hanno trovato, quantomeno non peggiorarlo ulteriormente. Speriamo di riuscire in questa battaglia tutti insieme, con la Rete degli Istituti Agrari RENISA e anche attraverso il CREA».



ALLA SCOPERTA DEL VINITALY 2024

di Micaela Conterio

La Fiera più importante del vino si prepara ad una edizione da record, con lo sguardo sempre rivolto all'innovazione, fondamentale per vincere la sfida dei mercati

«In un momento storico complesso come questo per il settore del vino, dove si sommano gli effetti del cambiamento climatico al diverso approccio al consumo delle nuove generazioni, – spiega Maurizio Danese, amministratore delegato di Veronafiere – l'innovazione assume un ruolo ancora più fondamentale per la crescita e il successo del vino italiano nel mondo. Solo le aziende che sanno adattarsi e differenziarsi possono restare competitive sui mercati.

E in questo, la ricerca, di cui il CREA è la massima espressione per la filiera agricola nazionale, rappresenta uno dei principali asset di sviluppo. Anche Vinitaly, hub internazionale per il comparto vitivinicolo, dedica un'attenzione particolare al futuro del nostro vino: la fiera da sempre offre un palcoscenico alle migliori eccellenze, favorendo il confronto e la collaborazione tra mondo accademico e imprese, attraverso i numerosi convegni ed eventi formativi in programma.

Come organizzatori del salone

– continua – mettiamo a disposizione strumenti di market intelligence come il nostro Osservatorio Vinitaly-UIV e valorizziamo il dibattito scientifico nei seminari che già da anni si tengono in fiera per cercare le migliori soluzioni per contrastare il climate change nei vigneti.

Vinitaly, insieme ai tanti partner storici tra cui il CREA, si impegna a promuovere la cultura del vino ad ogni livello e a far conoscere le ultime novità a espositori e operatori grazie a iniziative specifiche ».

Vinitaly

Il salone internazionale dei vini e dei distillati giunge alla 56^a edizione, con una partecipazione e un'adesione, che crescono in maniera esponenziale di anno in anno, registrando il sold-out con oltre 100mila metri quadrati netti con 4.000 imprese espositrici. In contemporanea, anche la 28^a edizione di Sol, International olive oil trade show; Xcellent Beers e il 25° Enolitech, Salone internazionale delle tecnologie per la produzione di vino, olio e birra (pad. F).

Con le tre rassegne, il numero delle aziende presenti nei 17 padiglioni della fiera sale a quasi 4.300 da 30 Paesi.

L'obiettivo è, come sempre, intercettare le tendenze di consumo e garantire una rappresentazione evolutiva del settore in linea con le esigenze del mercato, grazie anche all'incontro di domanda-offerta, sempre più a trazione internazionale.

Dall' **Organic Hall**, il salone dedicato al vino biologico certificato prodotto in Italia e all'estero, all'**International Wine Hall**, il padiglione dei paesi produttori esteri, fra cui il progetto **Open Balkan** (Serbia, Albania e Macedonia del Nord), Francia, Georgia, Ungheria, Slovenia, Brasile, Armenia, Sudafrica, Grecia, Lituania, Repubblica Dominicana, Moldavia, Romania e Hong Kong, a **Mixology**, la sezione espositiva e che esprime l'arte dei cocktail e della miscelazione di vini, liquori e distillati sulla base dei nuovi trend internazionali, fino a **Micro Mega Wines**, l'area espositiva all'insegna di "piccolo è bello", dedicata alle produzioni italiane di nicchia a tiratura limitata.

Ma soprattutto tante, tantissime degustazioni con oltre 80 appuntamenti per un viaggio alla scoperta di tutta l'Italia enoica e con uno sguardo aperto sul mondo. Dagli esclusivi Grand Tasting alle masterclass guidate dalle più importanti riviste enologiche internazionali, passando per gli appuntamenti dedicati a MicroMega Wines, fino ai consolidati walk around

tasting.

I numeri del Vinitaly

Il made in Italy enologico da tutte le regioni italiane e da oltre 30 nazioni e 4.000 cantine già confermate. Una partecipazione espositiva consolidata che conferma la centralità del Vinitaly sempre più sulle esigenze delle imprese e sulla promozione del settore in Italia e sui mercati esteri, storici ed emergenti.

L'edizione di quest'anno, infatti, ospiterà **1200 top-buyer**, (+ 20% rispetto al 2023 è + 70% rispetto a 2022) provenienti da **65 Paesi** (valgono il 95% del totale export enologico made in Italy), a cui si aggiungeranno – secondo le stime – **circa 30 mila operatori stranieri che confluiranno a Vinitaly da oltre 140 Nazioni**.

Il contingente più corposo degli ospiti rimane quello statunitense con oltre il 15% delle presenze, seguiti da altre 3 piazze strategiche extra-Ue: Canada, Cina e Regno Unito.



LA REDAZIONE



Cristina Giannetti

Direttrice Responsabile CREA Futuro e Capo Ufficio Stampa CREA

Storica per formazione, giornalista per vocazione e comunicatrice per passione.

#lafrase: *“Vivere per raccontarla”* (Gabriel García Márquez)

Micaela Conterio

Caporedattrice CREA futuro e giornalista Ufficio stampa CREA

Fotografa e scrittrice per passione.

#lafrase: *“Il vero viaggio di scoperta non consiste nel cercare nuove terre, ma nell’aver nuovi occhi”* (Marcel Proust)



Giulio Viggiani

Redattore CREA futuro e giornalista pubblicista Ufficio Stampa CREA

Giuseppina Crisponi

Tecnologo CREA Politiche e Bioeconomia

Giornalista Pubblicista.

#lafrase: *“Istruitevi, perché avremo bisogno di tutta la nostra intelligenza...”* (Antonio Gramsci)



Francesco Ambrosini

CREA Politiche e Bioeconomia

Grafico, videomaker, fotografo, webdesigner e webcreator.

#lafrase: *“Jai Guru Deva Om”* (Guru Dev)

GLI AUTORI DEL NUMERO



Riccardo Velasco

Direttore del CREA Viticoltura ed Enologia

Esperto di Genetica e Genomica delle piante da frutto e della vite, già autore di numerosi articoli sui genomi vegetali.

#lafrase: *“La ricerca della verità è più preziosa del suo possesso”* (Albert Einstein)

Walter Chitarra

Primo Ricercatore CREA Viticoltura ed Enologia

#lafrase: *“Lo scienziato nel suo laboratorio non è solo un tecnico, è anche un bambino davanti a fenomeni della natura che lo affasciano come un racconto di fate”* (Marie Curie)



Rocco Perniola

Tecnologo CREA Viticoltura e Enologia

#lafrase: *“Il miglior carburante per alimentare il progresso mondiale è la nostra scorta di conoscenze, e il freno è la nostra mancanza di immaginazione”* (Julian Lincoln Simon)

Maria Francesca Cardone

Ricercatrice CREA Viticoltura ed Enologia

#lafrase: *“In natura non esistono due esseri viventi identici e la ragione di questa diversità è nel DNA. Perciò è studiando la diversità genetica che possiamo capire il perché di ciò che vediamo e migliorarlo”*



Marco Lucchetta,

Assegnista di ricerca CREA Viticoltura ed Enologia e dottorando

Si occupa, in particolare, di ricerca applicata all'agricoltura.

#lafrase: *“il carattere determina il destino dell'uomo”* (Eraclito di Efeso)



Patrick Marcuzzo

Tecnologo CREA Viticoltura ed Enologia

Si occupa di fisiologia viticola con focus su ambiente e cambiamento climatico.

#lafrase: “*che vita è quella di chi è privo di vino?*” (Ecclesiaste)

Federica Gaiotti

Prima Ricercatrice CREA Viticoltura ed Enologia

Svolge ricerche nel campo dell'ecologia e della fisiologia della vite.

#lafrase: “*Lo scienziato nel suo laboratorio non è solo un tecnico, è anche un bambino davanti a fenomeni della natura che lo affascina come un racconto di fate*” (Marie Curie)



Antonella Bosso

Dirigente Tecnologo CREA Viticoltura ed Enologia

Presidente del gruppo di esperti “Specificazione dei prodotti enologici” e membro del Comitato Scientifico Tecnico presso l'OIV.

#lafrase: “*Continua a piantare i tuoi semi, perché non saprai mai quali cresceranno, forse lo faranno tutti*” (A. Einstein)

AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE E AMBIENTE...



...DIAMO UNO SGUARDO AL FUTURO,
CON I RICERCATORI DEL CREA

creafuturo
le sfide della ricerca agroalimentare



ti aspetta on line!

