

creafuturo

le sfide della ricerca agroalimentare



Mondo DiVino

creafuturo

le sfide della ricerca agroalimentare

ti aspetta on line, inquadra il Qr code:



Speciale Vinitaly 2025



Il CREA è l'Ente di ricerca italiano dedicato all'agroalimentare e alle foreste ed è vigilato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste

www.crea.gov.it - stampa@crea.gov.it

CREA futuro 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, Irene Fabbri, Giulio Viggiani

Segreteria di redazione: Alexia Giovannetti, Paolo Virgilii

Progetto grafico e impaginazione: Francesco Ambrosini

Hanno contribuito: Vittorio Alba, Andriani Asproudi, Federica Bonello, Antonella Bosso, Walter Chitarra, Francesco Favaretto, Riccardo Flamini, Massimo Gardiman, Massimo Guaita, Micol Guaschino, Luca Nerva, Loretta Panero, Maurizio Petrozziello, Paolo Pietromarchi, Sergio Puccioni, Antonio Sparacio, Salvatore Sparta, Paolo Storchi, Domenico Tiberi, Riccardo Velasco, Alessandra Zombardo

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

Stampa Grafiche Battivelli S.r.l. - Conegliano (TV)

MONDO DIVINO

di Cristina Giannetti,

Direttrice Responsabile CREA Futuro

Eccoci. Il CREA è pronto per Vinitaly, per la kermesse planetaria del vino, la bevanda che ci accompagna da 10.000 anni, al centro di una tradizione che, ancor prima di essere alimentare, è conviviale e culturale. Una colonna portante del nostro made in Italy agroalimentare, fortemente iconica e identitaria a livello globale.

Un settore vivace e vitale, con numeri impressionanti e una cultura imprenditoriale e della qualità capace di precorrere i tempi ed il mercato. Un mondo diVino, dunque, come suggerisce la nostra copertina, giocan-

do con le parole? Naturalmente no... anche per questo comparto, valgono le due grandi sfide del nostro tempo: la crisi climatica - che reca con sé la "necessità" di una transizione ecologica, tecnologica ed energetica e di un sistema agroalimentare resiliente e sostenibile - e l'ormai strutturale instabilità geopolitica internazionale, a cui si aggiungono i timori per la salute di consumatori, governi nazionali e istituzioni internazionali.

In questo quadro, la ricerca, in particolare quella del CREA è - come scrive il **ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste**



Francesco Lollobrigida nel suo editoriale di apertura - *"un fondamentale motore di sviluppo... per essere protagonisti della transizione, proteggendo e portando avanti le nostre tradizioni"*.

Non è un caso quindi se al CREA sono stati assegnati importanti finanziamenti per portare avanti la ricerca sulle TEA (Tecnologie di Evoluzione

Assistita), fondamentali per avere piante adatte ai cambiamenti climatici e resistenti alle malattie, che assicurino al contempo quella qualità distintiva del made in Italy.

A proposito di TEA, poiché - spiega il **presidente CREA Andrea Rocchi** - *"senza trasferimento tecnologico non c'è innovazione, stiamo lavorando a strumenti di comunicazione efficaci e innovativi che diano informazioni affidabili a produttori e consumatori, anche per il comparto vitivinicolo che, oltre alle sfide della produttività e della sostenibilità, deve vincere anche quelle della qualità e della tipicità. Perché le TEA non devono fare paura e si ha paura solo di quel che non si conosce"*.

E, sempre alle TEA, guardano con fiducia due protagonisti del settore che

abbiamo intervistato a tutto tondo: **Giangiacomo Gallarati Scotti Bonaldi, Presidente Federdoc e Dominga Cotarella, presidente nazionale Terranostra.**

Ma la ricerca del **CREA Viticoltura ed Enologia** è anche molto altro. Scopriremo come la **viticoltura digitale** possa cambiare radicalmente la gestione del vigneto e quanto **comunità di microrganismi** appositamente selezionati aiutino naturalmente la pianta, in termini di crescita, resistenza alle malattie, fotosintesi e minore utilizzo di acqua e fertilizzanti. Partiremo, poi, per un giro d'Italia (**Lazio, Veneto, Piemonte, Toscana e Puglia**) con i nostri **"Indiana Jones" della biodiversità viticola** a caccia di vitigni autoctoni perduti e ci fermeremo anche in **Sicilia** per vedere come stiamo supportando gli imprenditori locali per far crescere in dimensioni e qualità la **filiera locale delle bollicine.**

E, se la sostenibilità è il mantra del nostro tempo, non potete perdere il racconto del progetto in corso per **valorizzare gli scarti delle imprese vitivinicole** (bucce, vinaccioli, vinacce e raspi parti solide del grappolo) in una impressionante quantità di applicazioni, molte delle quali assolutamente sorprendenti.

Infine, la nostra rubrica *CREA per la Scuola* con l'intervista a due giurati del Concorso Enologico per gli Agrari d'Italia, per scoprire il backstage del contest che fa crescere i produttori di vino di domani.

Vi aspettiamo al Vinitaly, anche per brindare insieme alla salute del vino italiano e della ricerca che lo sostiene.

INDICE

L'EDITORIALE DEL MINISTRO	7
L'EDITORIALE DEL PRESIDENTE	9
PRIMI VAGITI DELLE TEA IN EUROPA	15
ALLA SCOPERTA DI VINITALY 2025	19
DIALOGO DIVINO/1: INTERVISTA A GIANGIACOMO GALLARATI SCOTTI BONALDI, PRESIDENTE FEDERDOC	23
DIALOGO DIVINO/2: INTERVISTA A DOMINGA COTARELLA, PRESIDENTE TERRANOOSTRA	29
IL CREA VITICOLTURA ED ENOLOGIA: DA 100 ANNI AL SERVIZIO DEL VINO ITALIANO	37
I VITIGNI RECUPERATI 1/LAZIO	43
I VITIGNI RECUPERATI 2/VENETO	47
I VITIGNI RECUPERATI 3/PIEMONTE	49
I VITIGNI RECUPERATI 4/TOSCANA	51
I VITIGNI RECUPERATI 5/PUGLIA	53
BOLLICINE DI SICILIA	55
VITICOLTURA DIGITALE	57
IL RUOLO DEL MICROBIOMA NELLA VITICOLTURA SOSTENIBILE	59
I COMPOSTI POLIFENOLICI DELLE UVE, LA RISORSA CHE NON TI ASPETTI	63
LA SCUOLA DELLA QUALITÀ: IL CONCORSO ENOLOGICO “ISTITUTI AGRARI D’ITALIA”	68



EDITORIALE

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

Al Vinitaly raccontiamo l'Italia che sa esprimere eccellenza, creare valore, trasmettere cultura.

Lo facciamo attraverso un prodotto per noi irrinunciabile, frutto di una storia millenaria che, oggi più che mai, trova un alleato fondamentale nella ricerca.

In questo percorso, dove camminano insieme tradizione e innovazione, produttività e sostenibilità, qualità e lavoro, il CREA rappresenta un fondamentale motore di sviluppo.

Con la legge di bilancio, abbiamo assegnato al nostro "Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria" 21 milioni di euro per accompagnare il progresso delle migliori tecnologie, portando avanti anche il filone di ricerca sulle Tecniche di Evoluzione Assistita.

La nostra Nazione è stata la prima in Europa ad autorizzare la sperimentazione in campo delle TEA e oggi

finalmente si avvia il negoziato a livello Ue per una regolamentazione sulle nuove tecniche genomiche.

L'obiettivo delle TEA è rendere le nostre piante più capaci di resistere alle fitopatie e ai cambiamenti climatici, riducendo l'uso di fitofarmaci, tutelando la biodiversità, la produttività e la qualità che contraddistinguono il made in Italy.



Abbiamo tutte le carte in regola per essere protagonisti della transizione, proteggendo e portando avanti le nostre tradizioni. Ma

serve fiducia.

Fiducia nella ricerca, nei nostri agricoltori, nei nostri tecnici, nei nostri giovani. Fiducia nella Nazione.

Viva la nostra terra, viva il vino, viva l'Italia.



EDITORIALE

di Andrea Rocchi,
Presidente CREA

Come da tradizione, il CREA, con le sue ricerche, sarà presente al Vinitaly, kermesse mondiale del vino e della nostra eccellenza nel settore.

E ricerca e innovazione sono le parole chiave in grado di fornire risposte alle tante domande di un comparto chiamato ad affrontare sfide cruciali in ambiti differenti. Basti pensare alla produzione - che si trova a fare i conti con il cambiamento climatico, la siccità e malattie vecchie e nuove - o ai mercati, messi a dura prova da un quadro geopolitico in costante e spesso drammatica evoluzione, o ancora al consumatore, volubile nei suoi desideri e alle prese con preoccupazioni salutistiche.

Il CREA, con i suoi 12 Centri, tra cui in particolare CREA Viticoltura ed Enologia, supporta il comparto a 360 gradi. Lavora sul miglioramento genetico delle varietà, sia sul versante dell'adattamento climatico, sia su quello della resistenza alle malattie, sia su quello della qualità. Mette a

punto tecniche innovative di gestione agronomica nonché di viticoltura di precisione per ridurre l'utilizzo di agrofarmaci e fertilizzanti e limitare gli input di acqua ed energia.

Last, but not least, studia la biodiversità, pure attraverso la paziente ricerca sul campo di varietà autoctone dimenticate o ritenute perdute, non solo come prezioso arsenale da utilizzare per il miglioramento genetico, ma anche quale volano di sviluppo sostenibile di tante piccole realtà locali, che possono riscoprire nei propri vitigni una risorsa identitaria che connette passato e futuro, tradizione e innovazione.

Siamo presenti in tanti territori vitati della nostra Italia per supportare soprattutto chi fa il vino e per trasferirgli i risultati dei nostri studi e delle nostre sperimentazioni, perché senza trasferimento tecnologico non c'è innovazione.

E, proprio per favorire il trasferimento



della innovazione più importante di cui si sta discutendo ora, cioè delle Tecniche di Evoluzione Assistita (le cosiddette TEA), stiamo lavorando a strumenti di comunicazione efficaci e innovativi che diano informazioni affidabili a produttori e consumatori, anche per il comparto vitivinicolo che, oltre alle sfide della produttività e della sostenibilità, deve vincere anche quelle della qualità e della tipicità.

Perché le TEA non devono fare paura e si ha paura solo di quel che non si conosce.

Questi i temi della nostra ricerca su vite e vino che si ritroveranno al Vinitaly, a sostegno - come sempre - della nostra eccellenza vitivinicola, guardando al futuro con fiducia.





UNO SGUARDO AL FUTURO



PRIMI VAGITI DELLE TEA IN EUROPA

di Riccardo Velasco



Asset strategico per consentire all'agricoltura di soddisfare le esigenze alimentari globali in un futuro segnato da sfide ambientali e climatiche, le TEA potranno, grazie all'apertura europea, divenire sempre più una realtà, ben oltre i laboratori e i primi test sperimentali in campo. Soffia un vento di cambiamento, seguiamone la direzione.

Idi di marzo 2025, il Comitato dei Rappresentanti Permanenti che prepara le decisioni del Consiglio UE approva il mandato negoziale sulle TEA (Tecnologie di Evoluzione Assistita n.d.r.). Nessuna paura, i 27 non cospirano contro Cesare, bensì battezzano l'alba di una nuova apertura alla Scienza.

Le Tecnologie di Evoluzione Assistita potrebbero diventare realtà, non solo nei test sperimentali in campo, che l'Italia prima in Europa ha già varato, ma anche essere usate per produrre cibo e mangimi, a patto che siano rispettate tutta una serie di regole previste e riviste nel documento approvato dalle Commissioni Agricoltura ed Ambiente del precedente Parlamento Europeo nel 2023 e che siano rivisitate le questioni legate ai brevetti. Molti

se e molti ma, tuttavia sembra vicina l'unanimità che autorizzerebbe la sperimentazione e, a seguire, la produzione di prodotti biotecnologici “puliti”.

Inutile tornare **sull'anacronismo di una legge europea** (2001/18) che non può regolamentare le TEA, per il semplice fatto che all'epoca dell'entrata in vigore della legge queste non esistevano. Solo nel 2012 (oltre 10 anni dopo, quindi), le scienziate Jennifer Doudna e Emmanuelle Charpentier avrebbero messo a punto quelle “forbici molecolari” che avrebbero rivoluzionato l'editing del genoma, portando alle TEA.

Una scoperta per la quale le due scienziate sono state insignite del Nobel per la chimica nel 2020.

La Scienza, inoltre, si è evoluta, è perfino divenuta più “democratica” con le biotecnologie banalmente chiamate da “garage sotto casa” (non fatelo, non sarebbe credibile), più facili da applicare, più diffuse e non ancora appannaggio delle sole multinazionali. Oggi, soprattutto in Italia, Università ed Enti di ricerca padroneggiano con cognizione di causa le TEA, soprattutto nelle specie tipiche della dieta mediterranea, in particolare la vite.

E, quindi, grazie a questa nuova apertura UE è nostra opinione che, nel giro di un anno o due, si susseguiranno vigneti sperimentali dove provare quanto dimostrato in laboratorio: **resistenze alle malattie e agli stress**

ambientali, tanto importanti nei cambiamenti climatici che ci circondano.

I limiti saranno di nuovo nel campo della Scienza, non più della regolamentazione e questo ci fa sentire un po' di più nei nostri panni. Abbiamo molto da fare, **per adesso sono poche le varietà che riusciamo a coltivare in vitro ed a rigenerare, ancora meno sono i geni su cui sappiamo per certo dove e come intervenire per causare le mutazioni che portino i benefici attesi.**

La sfida adesso è nel campo della conoscenza e il finanziamento MASAF di 9 milioni di euro che in parte sarà anche sulla vite.

E' un buon inizio per estendere conoscenze e nuovi prodotti della ricerca. Ma rimaniamo coi piedi per terra, siamo solo ai primi vagiti, ce ne vuole di spaggetti per diventare grandi.



IN QUESTO NUMERO



ALLA SCOPERTA DI VINITALY 2025

di Micaela Conterio



Promozione, internazionalizzazione e cambiamento sono le parole chiave per la Fiera più importante del vino, che si prepara ad una edizione da record.

Il salone internazionale dei vini e dei distillati giunge alla 57^a edizione, con una partecipazione e un'adesione, che crescono in maniera esponenziale di anno in anno, registrando il sold-out con 4.000 imprese espositrici. Oltre all'Italia, sono attesi operatori da 140 nazioni e il contingente di 30mila buyer della domanda internazionale, Stati Uniti compresi. «Sono 1.200 i top buyer accreditati e ospitati a Verona – ha annunciato nella nota il direttore generale di Veronafiere, **Adolfo Rebughini** –.

Una selezione profilata da 71 Paesi, sei in più rispetto all'anno scorso, che ha centrato l'obiettivo di replicare il record del 2024. Un risultato non scontato visto il perdurare delle tensioni geopolitiche». Capofila dell'area extra Ue, Usa e Canada, seguite da Cina, UK, Brasile, India, Singapore, Giappone e Corea del Sud. Mentre, mentre nell'area UE primeggiano Germania, Svizzera, Nord Europa e l'area balcanica.

«Oggi Vinitaly – ha dichiarato il presidente di Veronafiere, **Federico Bricolo** - rappresenta l'aggregatore naturale del vino italiano sui principali mercati target. Un posizionamento che intendiamo rafforzare ulteriormente, mettendo a disposizione della politica e delle imprese tutto il nostro know how, per sostenerle nelle sfide derivanti dal complesso scenario attuale, tracciando anche nuove rotte di destinazione».

Internazionalizzazione, promozione sui mercati accompagnati da un palinsesto dei contenuti sempre più ricco e diversificato al punto che Vinitaly non è più osservatore delle tendenze, ma incubatore.

Tra le novità di quest'anno il debutto dell'enoturismo con il numero zero di Vinitaly Tourism, il nuovo progetto di Veronafiere per la promozione delle cantine italiane, con la partecipazione di 63 cantine, 17 buyer tra tour operator, agenzie di viaggio, online travel agency specializzati, selezionati da Veronafiere, provenienti da Stati Uniti, Spagna e Germania; e il progetto dedicato ai vini NoLo, dealcolati, presenti per la prima volta alla kermesse.

Immaneabili 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, e Micro Mega Wines, l'area espositiva pensata per la promozione delle piccole produzioni ad alto tasso qualitativo e, infine, le produzioni biologiche certificate nelle degustazioni organizzate in collaborazione con Federbio.

Da notare le tre sessioni di Young to Young, il format giornalistico, dove giovani produttori si confrontano con giovani comunicatori.

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 Micro Mega Wines, fino ai consolidati walk around tasting.





DIALOGO DIVINO/1: INTERVISTA A GIANGIACOMO GALLARATI SCOTTI BONALDI, PRESIDENTE FEDERDOC

di Cristina Giannetti



Tutelare, promuovere e difendere le denominazioni dei vini italiani a livello nazionale e internazionale, contribuendo a garantirne la qualità e l'autenticità. Tutto questo è Federdoc, Federazione Nazionale dei Consorzi di Tutela dei Vini d'Italia, che collabora con il CREA per promuovere la ricerca e lo sviluppo nel settore vitivinicolo, con l'obiettivo di migliorare la produzione vinicola e di rafforzarne la competitività nel mercato globale.

Scopriamola insieme al suo Presidente, Giangiaco­mo Gallarati Scotti Bonaldi.

Biografia

Nasce a Roma nel 1961 ed è laureato in Scienze politiche con indirizzo economico internazionale presso la LUISS. È il Legale rappresentante della Soc. Agr. Liasora e nel corso degli anni ha rivestito numerosi incarichi nel mondo dell'agroalimentare, tra cui Presidente di Confagricoltura Veneto dal 2012 al 2015.

Dal 2018 è Vicepresidente del Consorzio di tutela della DOC Prosecco, dal 2021 è Vicepresidente di Valoritalia e dal 2022 ha acquisito la Presidenza della

Confederazione Nazionale di Consorzi volontari per la tutela dei vini a Denominazione di Origine.

Presidente, ci presenti Federdoc

Federdoc, con i suoi 80 Consorzi di tutela associati, costituisce l'unica realtà del settore vitivinicolo italiano in cui le componenti agricole, industriali e cooperative si riuniscono per affrontare in maniera condivisa le problematiche delle denominazioni, garantendo la loro tutela e salvaguardia a livello europeo ed internazionale.

A tale scopo, nel 2003 la Federdoc ha iniziato a collaborare con le organizzazioni europee rappresentative dei Vini a DO di Francia (CNAOC), Spagna



Foto: copyright Federdoc

(CECRV), Portogallo (IVDP) ed Ungheria (HNT), dando vita ad un'associazione, "EFOV, European Federation of Origin", con sede a Bruxelles, con la quale rappresentare con una unica voce le esigenze vitivinicola europea ad IG e sviluppare un dialogo costruttivo con le Istituzioni Comunitarie.

Dal suo osservatorio privilegiato, com'è andata quest'anno sul mercato?

Il settore vino sta affrontando sfide e criticità importanti, ma i risultati raggiunti ci mostrano la sua capacità di mantenere un'elevata competitività: **il valore export 2024 sale infatti a 8 miliardi**, come confermato dai dati Istat di questi giorni, **generando un incremento del 5% rispetto lo scorso anno**. Questo traguardo è stato raggiunto indubbiamente **grazie alla forte leva esercitata dal segmento degli spumanti (2,3 miliardi in valore e 555,5 milioni di litri – dati Istat – arrivando a rappresentare il 28,4% in valore e il 26,4% in volume di tutte le esportazioni di vino italiano)**, e soprattutto dal Prosecco DOC, che continua la sua inarrestabile crescita sui mercati esteri, rappresentando ormai un traino fondamentale per il nostro export.

Gli Stati Uniti si confermano tra i principali partner commerciali, con un valore di 1,9 miliardi e una crescita del 10,2%, rileviamo, tuttavia, che gli operatori stanno intelligentemente



Foto: copyright Federdoc

spostando la loro attenzione anche sui mercati in cui normalmente il vino ha un valore di export basso, conseguendo una crescita a doppia cifra. La diversificazione dei mercati è un'ottima strategia per

fronteggiare gli effetti negativi delle barriere commerciali che si stanno affacciando nuovamente a causa dell'attuale situazione geopolitica.

Come sta cambiando il consumatore e come ci si sta organizzando per adeguarsi?

In questi ultimi anni, stiamo assistendo ad un vero e proprio cambio di pelle del consumatore. **Le sue scelte di acquisto sono sempre più trainate da un'attenzione crescente per gli aspetti salutistici, che conducono ad una selezione dei prodotti sulla base di criteri qualitativi.** In questo scenario, l'origine del prodotto svolge un ruolo fondamentale, garantendo al consumatore una piena conoscenza del processo produttivo a partire dal vigneto. La consapevolezza delle caratteristiche della zona di produzione e delle tradizioni secolari, di cui i vini ad IG sono espressione, rappresenta un valore aggiunto apprezzato dal consumatore.

C'è inoltre una **forte spinta verso una dimensione più etica del consumo**, che impatti il meno possibile su ciò che è considerato fondamentale: la salute e il benessere a 360°, da preservare garantendo un rapporto equilibrato con la natura e con la società. Il settore dei vini ad IG sta da tempo muovendo ulteriori passi in questa direzione. In particolare, i Consorzi di tutela rappresentativi dei vini ad IG stanno adottando scelte sempre più ambiziose, con cui poter offrire al consumatore un prodotto di una qualità crescente e onnicomprensiva.

Lo standard produttivo Equalitas, nato proprio da un'iniziativa della Federdoc e dei suoi Consorzi associati, è una delle risposte che il settore vini a DO sta dando per assicurare metodi produttivi sostenibili dal punto di vista ambientale, economico e sociale. Ma non solo, riteniamo fondamentale investire in innovazione per trovare soluzioni nuove ed efficaci al fine di rispondere alle mutevoli esigenze di



mercato.

In questo quadro quale può essere il contributo della ricerca e che ricerca serve?

Il contributo della ricerca è essenziale. Abbiamo bisogno di trovare nuovi strumenti attraverso i quali, non solo **soddisfare i nuovi trend di mercato**, ma anche **fronteggiare le innumerevoli problematiche generate dal cambiamento climatico**, che stanno mettendo in ginocchio il settore del vino. Troppo spesso gli operatori si trovano nella condizione di dover affrontare danni generati da eventi climatici sempre più avversi ed imprevedibili.

Un meccanismo a catena che può condurre all'abbandono della viticoltura, alla perdita del nostro potenziale viticolo e al collasso di un settore

importante come il nostro, non solo sotto il profilo culturale ma anche economico, essendo un motore di crescita di molte comunità rurali. Ecco perché è fortemente necessario aumentare la sperimentazione sulle **varietà resistenti**, per comprendere effettivamente se efficaci nel contrastare le **fitopatie**, ma soprattutto **sulle TEA** in virtù della loro comprovata capacità di resistenza rispetto ai **fenomeni abiotici** legati ai cambiamenti climatici.

Cosa si aspetta Federdoc dalla ricerca CREA?

In questo scenario, il CREA può indubbiamente svolgere **un ruolo strategico per fronteggiare le innumerevoli problematiche derivanti dal cambiamento ambientale, senza mai rinunciare agli standard di qualità elevati**, che caratterizzano da sempre la nostra viticoltura.

Un obiettivo ambizioso, che potrà essere raggiunto mettendo in campo adeguati programmi di ricerca che il CREA può condurre in virtù della sua competenza, supportando il settore per affrontare e superare le sfide nello spirito dei principi dell'economia circolare, della bioeconomia e dell'innovazione.

FEDERDOC

CONFEDERAZIONE NAZIONALE DEI CONSORZI VOLONTARI PER LA TUTELA DELLE DENOMINAZIONI DEI VINI ITALIANI

Supporta a livello istituzionale, giuridico e legislativo i Consorzi di tutela rappresentati e promuove durante tutto l'anno, in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste e l'Unione Europea, le Denominazioni tutelate con campagne di informazione e valorizzazione in Europa e nel mondo.

Per saperne di più www.federdoc.com





DIALOGO DIVINO/2: INTERVISTA A DOMINGA COTARELLA, PRESIDENTE TERRANOSTRA

di Micaela Conterio



Figura di spicco nel panorama enologico italiano, con una carriera che si intreccia profondamente con la tradizione vinicola della sua famiglia prima e poi, più recentemente, con Coldiretti, Dominga Cotarella ha una visione del vino, molto ampia, che va ben oltre la bottiglia e abbraccia qualità, cultura, territorio, turismo e ricerca.

Dominga Cotarella ha avuto fin da giovane un forte legame con il mondo del vino. Laureata in Scienze Agrarie all'Università di Viterbo, lavora 10 anni da Antinori, occupandosi di marketing e comunicazione, per poi rientrare definitivamente nell'azienda di famiglia. Ha lavorato per affinare l'arte della vinificazione, senza mai perdere di vista l'importanza delle tradizioni e delle pratiche locali, mantenendo un profondo rispetto per il territorio e per le varietà autoctone delle regioni in cui la famiglia è radicata, come il Lazio e l'Umbria.

Nel 2017, insieme alle cugine Marta ed Enrica, fonda "Intrecci", Accademia di Alta Formazione di Sala, con lo scopo di formare "professionisti e manager di altissimo livello nel mercato del lavoro e della ristorazione". Nel 2021 nasce

Fondazione Cotarella, con l'obiettivo di promuovere e sostenere stili di vita, abitudini, studi e cure improntate a un'alimentazione sana ed equilibrata, attraverso progetti e iniziative ad alto impatto sociale. Nel 2023 diventa Presidente di Coldiretti Terni e presidente di Terranostra, l'associazione italiana degli agriturismi promossa da Coldiretti, di cui è anche membro di Giunta.

Ha cercato di portare innovazione nel settore, in particolare con un approccio moderno alla gestione della cantina, contribuendo così al successo dei vini Cotarella, diventati sempre più sinonimo di qualità. È un'importante ambasciatrice della cultura vinicola italiana all'estero, promuovendo non solo i vini Cotarella, ma anche la qualità e la biodiversità del patrimonio vitivinicolo italiano e il suo forte legame identitario con il territorio.

Conosciamo meglio Dominga Cotarella, l'Amministratore Delegato dell'Azienda Famiglia Cotarella S.R.L.

Dominga sei una produttrice di vino sui generis, parlaci di te e delle tue tappe professionali

Essendo cresciuta in una famiglia dove il vino è sempre stato protagonista, sin da quando ero una ragazza di 13 anni sentivo una forte esigenza di sapere e di conoscere il mondo del vino. Quando ho finito il liceo linguistico, ho capito di voler fare agraria per poter studiare, raccontare e descrivere quello che c'è di straordinario

dietro una bottiglia di vino. Ho fatto altre esperienze importanti per poi, nel 2008, entrare nell'azienda di famiglia con le mie due cugine, che sono in pratica sorelle, essendo noi cresciute e vissute nella stessa casa. E proprio dall'unione tra me e le mie due cugine, nasce il progetto della seconda generazione di questa famiglia. Abbiamo avuto la fortuna di ereditare una realtà importante e solida nel mondo del vino, l'azienda creata da mio padre e mio zio, di cui ero assolutamente orgogliosa.



Sentivo, però, che mi mancava qualcosa, che non raccontava in profondità la mia anima... Con le mie cugine abbiamo iniziato a vedere il vino non più come semplice obiettivo, ma come strumento e questo ha modificato radicalmente la nostra prospettiva, riuscendo a interpretare la nostra presenza nel mondo del vino in modo autentico, rispetto a quella che è la nostra specifica identità. Abbiamo deciso, grazie al vino, di fare cose importanti o comunque fare cose diverse e, paradossalmente, l'azienda non è mai cresciuta così tanto, come negli ultimi dieci anni. **Così, accanto al vino, c'è tanto altro: c'è un progetto accademico, c'è un progetto**

sociale e poi c'è il progetto agricolo. L'incontro con Coldiretti, avvenuto circa un anno e mezzo fa ha rappresentato la chiusura del cerchio.

Tre donne giovani che dirigono un'azienda, che comunque ha un consolidato, un nome importante, una fama: in che cosa, dal tuo punto di vista, voi tre, giovani e donne, avete marcato la differenza?

Un momento particolare, secondo me, è stato il 2017, perché oltre ad acquisire un'azienda importante, con un brand conosciuto in tutto il mondo come il **Brunello**, abbiamo deciso dopo 40 anni, **di cambiare nome all'azienda, da Falesco a Famiglia Cotarella**. È un momento simbolico, ma rappresenta l'inizio del cambiamento: dopo qualche resistenza iniziale di mio padre e di mio zio, alla fine abbiamo concordato sul nuovo



nome, dove il termine principale è famiglia, proprio per sottolinearne il valore: noi non siamo perfetti, ma siamo una famiglia in cui si condivide tutto. Dare il nome Famiglia Cotarella ha portato a rafforzare l'identità, la distintività e oggi credo che **il mondo agroalimentare, non soltanto il**

vitivinicolo, abbia bisogno di essere sempre più autentico e identitario ed è questo che ci permette poi di essere il primo valore nell'export del Made in Italy, non soltanto ovviamente agroalimentare.

Come sono i vini prodotti da tre donne?

Per l'onestà del racconto, in realtà il vino lo fa mio marito Pierpaolo Chiasso, che lavora con mio padre da più di vent'anni, forse venticinque. Pierpaolo era completamente astemio, probabilmente un vantaggio per lui, non avendo particolari contaminazioni; ha avuto un grande maestro, mio padre, che gli ha trasmesso una base di conoscenza per poi lasciarlo libero.

I vini della nostra azienda sono diversi rispetto al passato, perché sono frutto di due enologi diversi, alla ricerca di caratteristiche particolari, perché sono frutto del territorio, del vitigno, dell'annata, ma riflettono anche l'evoluzione del mercato. Oggi i vini di famiglia Cotarella giocano più sull'intensità di gusto senza essere pesanti, senza strutture, andiamo più verso una gradazione alcolica maggiormente contenuta e il mercato ci sta dando ragione.

Parlando di Vinitaly, secondo te, come ci arriva il mondo del vino? E cosa ti aspetti tu?

Sarà un Vinitaly particolare, ci avviciamo in maniera diversa, perché **il vino sta subendo un attacco senza precedenti nella storia**. È veramente un

momento di grande difficoltà, legata anche a minacce esterne, una fra tutte **l'andamento climatico sempre più difficile da gestire**, con zone dell'Italia sotto alluvione e altre dove non piove da mesi.

Noi abbiamo in Italia 570 varietà diverse, con un periodo di raccolta che va oltre i 100 giorni, dalle varietà più precoci a quelle più tardive: ciò significa che la difficoltà di gestire l'andamento climatico è molto più impattante in Italia, dove dobbiamo gestire un periodo più prolungato della vendemmia, rispetto a quello che succede in Francia, in Spagna, negli altri Paesi dove si produce vino.

A questo si aggiunge tutto quello che sta succedendo a livello europeo con la proposta di introdurre etichette allarmistiche, che paragonano il vino alle sigarette e che riportano esplicitamente come possa nuocere gravemente alla salute.



Da mamma mi preme sottolineare quanto sia fondamentale bere in modo consapevole e insegnare a farlo, rispettare le regole, puntare alla qualità, bere forse meno, ma bere meglio. Dobbiamo distinguere tra vino

e alcol e superalcolici e, nello stesso tempo, tra uso e abuso: la quantità fa la differenza così come la fa la qualità.

Un buon bicchiere di vino abbinato al cibo - e qui ritorna un po' il nuovo ruolo che ho in Coldiretti (presidente di Terra Nostra ndr), relativo al turismo e al legame tra agricoltura e turismo - **è il primo motore che muove il turismo in Italia**. Non si può mettere in discussione un pilastro di quella che è la nostra identità, distintività, cultura e storia, perché è un patrimonio troppo importante.

Infine, l'incertezza sui mercati internazionali per un prodotto come il vino che ha contribuito al raggiungimento quest'anno di un dato record in termini di export agroalimentare di 70 miliardi.

Che Vinitaly mi aspetto? Sicuramente sfidante!

Dominga, come ci anticipavi prima, sei in prima linea con Coldiretti: di cosa ti occupi?

Mio nonno Domenico, da cui deriva il mio nome, era un coltivatore diretto, fissato con la Coldiretti. Nel 2023 sono diventata Presidente della provincia di Terni, una piccola provincia e poi è arrivata la Presidenza nazionale di Terra Nostra, l'associazione degli agriturismi di Campagna Amica e sono entrata nella Giunta nazionale di Coldiretti.

Sono sempre più convinta che dobbiamo raccontare il profondo legame

che c'è tra agricoltura e turismo in tutte le sue forme, legato al vino, alla birra, all'olio, ai formaggi. Tra i primi 5 prodotti della denominazione d'origine 4 sono formaggi: parmigiano reggiano, grana padano, pecorino romano, mozzarella di bufala campana dop. Oggi ci sono turisti che, oltre a vedere il Colosseo piuttosto che la Torre di Pisa, vengono per assaggiare prodotti delle aree rurali. Questo va raccontato come un progetto della grande bellezza che caratterizza l'Italia, fatta della componente artistica e culturale, ma anche di prodotti straordinari, di cibo e vino.

Ministro per un giorno: su quali temi della ricerca vorresti investire?

Credo che la ricerca sia uno strumento fondamentale anche nel campo agroalimentare e che ci salverà. Senza trascurare anche tutta la parte di tecnologia che può sostenerci nel percorso di transizione ecologica, verso una produzione sempre più sostenibile. Uno dei temi che da ministro per un giorno proporrei è la **valutazione degli effetti antiossidanti del vino sulla salute**. Da imprenditrice stiamo portando avanti un progetto con il San Raffaele (ancora in fase di studio), per verificare se l'utilizzo del vino nella dieta alimentare di un malato oncologico può avere un effetto benefico.

Poi non vi nascondo che opterei per la resistenza ai cambiamenti climatici; quindi, tutto il progetto legato appunto alle **TEA, che per noi sono un**

argomento fondamentale.

Riguardo alle TEA, secondo te, come riusciamo a far capire agli imprenditori e ai consumatori che non c'è nulla di cui aver paura, che le TEA sono anzi uno strumento potente per preservare quell'autenticità tipica del Made in Italy e per fare usare meno chimica?

Secondo me dobbiamo rendere consapevoli i consumatori, perché mi rendo conto che a volte non c'è conoscenza; dobbiamo sempre più formare le persone in questo senso.

È fondamentale coinvolgere i giovani: le scuole, licei, istituti professionali e istituti agrari, quelle scuole che formano i futuri professionisti,



perché un domani il problema non sarà il mercato, ma la mancanza di professionisti, che andranno a gestire le nostre aziende. È essenziale entusiasmare il giovane e far capire l'importanza della ricerca, nel caso specifico delle TEA, spiegare come funziona e che potranno essere l'unico strumento per poter affrontare il cambiamento climatico, che andrà comunque a scrivere un altro scenario vitivinicolo.



CREA AL CENTRO



IL CREA VITICOLTURA ED ENOLOGIA: DA 100 ANNI AL SERVIZIO DEL VINO ITALIANO

di Giulio Viggiani



Viticultura 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 vinicolo 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 primeggia, 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.**

Biotecnologie applicate alla vite: altro settore di grande interesse, in

particolare quelle finalizzate all'ottenimento di portainnesti resistenti allo 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 piante 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 predittivi, 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 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 resi-



stenti, 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.

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.

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 microrganismi 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 microrganismi 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).

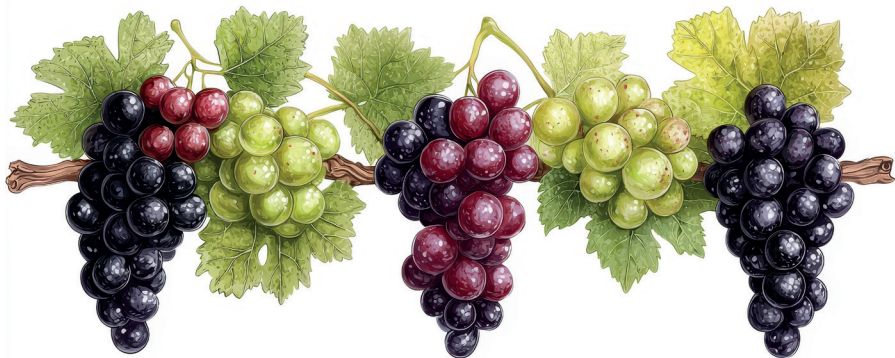
Nel 1981 venne creata e messa a disposizione dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, una collezione di oltre 600 vecchi vitigni (in collaborazione con il CNR e diverse università italiane). Nel 2005 l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura confluiva nel Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione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



I VITIGNI RECUPERATI 1/LAZIO

di Paolo Pietromarchi, Domenico Tiberi



Recuperare, conservare e valorizzare vitigni ormai rari e “dimenticati”, significa salvaguardare quella parte di preziosa diversità genetica ancora esistente e soprattutto identitaria di un territorio e delle persone che lo abitano. In questo quadro, il contributo della ricerca, in particolare quella del CREA Viticoltura ed Enologia, è determinante. Iniziamo il nostro viaggio alla scoperta dei vitigni recuperati d’Italia dal Lazio con Rosciola, l’ideale linea di congiunzione fra la viticoltura greca e quella etrusca.

Il concetto di biodiversità è ormai diventato di uso comune, anche in viticoltura, sebbene ancora molti non abbiano esattamente presente che la **diversità biologica è un valore da custodire, salvaguardare e sviluppare, perché fortemente a rischio di erosione genetica**. A conferma di ciò, si tenga conto che l’agricoltura, che utilizzava migliaia di specie vegetali per il sostentamento di pochi milioni d’uomini, si è trasformata nel volgere di qualche secolo in una tecnica evoluta, che nutre con poco più di 150 specie qualche miliardo di persone. Se guardiamo alla viticoltura, le cose non vanno meglio.

La viticoltura in Italia

L'Italia è il Paese con maggior biodiversità viticola al mondo. Possiede un patrimonio viticolo con circa 1583 varietà tradizionali originarie (Andersen e Nelgen, 2020). Di queste, poco più di 600 sono quelle iscritte al Registro Nazionale delle Uve da Vino, ovvero quelle autorizzate alla coltivazione e alla produzione di vino. La Francia, nostro storico competitor in campo enologico e attualmente principale produttore di uva da vino, ne possiede circa la metà.

In questo scenario, recuperare, conservare e valorizzare vitigni ormai rari e, “dimenticati”, significa salvaguardare quella parte di preziosa diversità genetica ancora esistente e che è soprattutto identitaria di un territorio e delle persone che lo abitano.

Il vitigno Rosciola

Questo studio di ricerca ha preso in esame **il vitigno Rosciola, una varietà quasi del tutto scomparsa, originaria del comune di Subiaco, in provincia di Roma.** Questo piccolo paese, quest'anno insignito del titolo di “capitale della cultura”, deve la sua notorietà alla presenza del monastero di San Benedetto, fondato dall'omonimo monaco e santo, che impose ai suoi seguaci la famosa Regola, sintetizzata dalle parole “ora et labora” (prega e lavora).

Ciò si tradusse nell'attività primaria dei monaci di affiancare alla preghiera e alla meditazione anche quella

del lavoro manuale ed in particolare quello della copiatura di manoscritti antichi, specie di quelli biblici.

Il nome Rosciola è di origine dialettale ed è probabilmente dovuto alla colorazione rosso pallido che assumono gli acini a maturazione (Figura 1).



Fig. 1. Grappolo di Rosciola

L'areale di coltivazione è situato tra i Monti Simbruini e l'alta valle dell'Aniene, nel comune di Subiaco e nei comuni circostanti di Cervara ed in misura ridotta di Olevano Romano, territorio già descritto da Mancini (1888) nel libro “Lazio viticolo e vinicolo”. Per la sua posizione geografica, **il Lazio, ed in particolare questo territorio, rappresentò l'ideale linea di congiunzione fra la viticoltura greca e quella etrusca.**

Il recupero

Il lavoro di ricerca svolto ha avuto come obiettivo quello di **preservare dall'abbandono di questa varietà “dimenticata” e allo stesso tempo trovare un possibile utilizzo enologico per valorizzare il vino anche in termini commerciali, facendo leva sull'unicità e sull'identità territoriale della produzione.**

Per far questo è stata pianificata una serie di interventi. In primo luogo, si è avviata la ricerca delle poche viti rimaste sul territorio di Rosciola, su cui – una volta trovate - sono stati eseguiti prelievi di organi vegetali (germoglio, foglia etc.) per eseguire delle analisi genetiche in modo tale da essere certi di lavorare su materiale certificato originale.



Fig. 2. Vite di Rosciola "maritata" ad un albero di Ornioleto (*Fraxinus ornus* L.)

Contestualmente, si è eseguita una descrizione ampelografica della cultivar (fig. 2) per studiare la composizione chimica e analitica dell'uva. Sulla base delle indicazioni

raccolte, si è poi proceduto alla raccolta e alla vinificazione per valutare la composizione chimica del vino (fig 3).

Alla luce dei risultati conseguiti e, tenendo presente le caratteristiche



Foto 3. Foglia e germoglio giovane

chimiche e sensoriali dei vini ottenuti, si è poi passati ad esaminare quale fosse l'attitudine enologica più corretta per questa varietà.

Avendo ottenuto dei vini che presentavano una scarsa dotazione fenolica, ovvero **una bassa presenza di antociani** (responsabili del colore rosso del vino) e, al tempo stesso, dotati di una **buona composizione in acidi organici**, l'orientamento è stato quello di pensare alla **produzione di un vino spumante rosé**, tenendo anche presente l'aspetto commerciale e la ricaduta in termini economici che il prodotto avesse potuto avere.

I risultati ottenuti

I risultati sono stati davvero incoraggianti e sono di seguito sintetizzati:

- il vitigno Rosciola è caratterizzato da **notevole rusticità, presenta un germogliamento tardivo, che gli permette di superare senza danni gelate e brinate primaverili**, ed ha una normale resistenza alle principali malattie fungine.
- I vini sono caratterizzati da **colore rosa con leggera tendenza all'arancio**. Si presta sia alla produzione di vini fermi e tranquilli ma anche, come nella nostra sperimentazione, a vini frizzanti e spumanti.
- L'analisi sensoriale un aspetto **visivo brillante e perlage fine e persistente**. All'olfatto si esaltano le **note floreali e fruttate**, così come i sentori che richiamano il **pane tostato e lievito**,

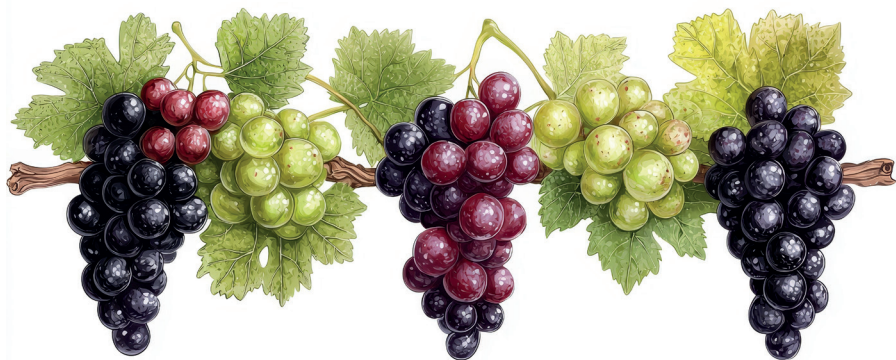
che contribuiscono a dare complessità al vino. Al **gusto la freschezza**, accennata da sensazioni saline date dalle note minerali, conferisce al prodotto una **particolare unicità**.

Facendo seguito a quanto detto, considerando l'importanza turistica della zona (Monastero di San Benedetto, Subiaco - Capitale della Cultura 2025, Parco Regionale dei Monti Simbruini ecc..) ci auguriamo che il lavoro svolto possa costituire un valido volano per la commercializzazione dei prodotti ottenibili da questo vitigno, che racchiude in sé l'espressione della storia, della cultura e delle tradizioni proprie del territorio, contribuendo al tempo stesso alla salvaguardia delle biodiversità ivi presenti, nonché alla tutela dell'ambiente.

I VITIGNI RECUPERATI

2/VENETO

di Massimo Gardiman



Praticamente scomparso e poi ritrovato in un vecchio vigneto destinato all'estirpo, Grapariol, vitigno a bacca bianca noto dal XVII secolo, è stato recuperato grazie al lavoro di ricerca e sperimentazione effettuato dal CREA Viticoltura ed Enologia di Conegliano. Le sue uve lo rendono attuale e molto interessante per la produzione di vini spumanti e frizzanti, tanto da diventare prodotto di punta di alcune cantine. Una vera e propria success story.

Il **Grapariol** è un vitigno a bacca bianca che ha una storia lunga. Già nel XVII secolo se ne parlava in antichi testi, ma poi era quasi scomparso. Grazie al lavoro di viticoltori, ricercatori ed enologi, oggi possiamo ancora assaporare questo prodotto unico.

Il suo recupero è iniziato a cura dell'allora Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano (ora CREA Centro di ricerca viticoltura ed enologia), a partire da un paio di piante salvate da Albino Barbaran, viticoltore di Zenson di Piave (TV), in un vecchio vigneto destinato all'estirpo. Grazie ai lavori di ricerca e sperimentazione, è stato possibile **caratterizzare scientificamente il**

vitigno, approfondirne le particolarità e sviluppare tecniche di **vinificazione appropriate** che ne hanno rivelato le potenzialità.

La naturale freschezza ed acidità delle uve lo rendono attuale e molto interessante per la **produzione di vini spumanti e frizzanti, caratterizzati da aromi fruttati e da un profumo floreale** delicato e gradevole. Attualmente è coltivato in Veneto su oltre 20 ha, è ammesso in diverse IGT e per alcune cantine è diventato un prodotto di punta.

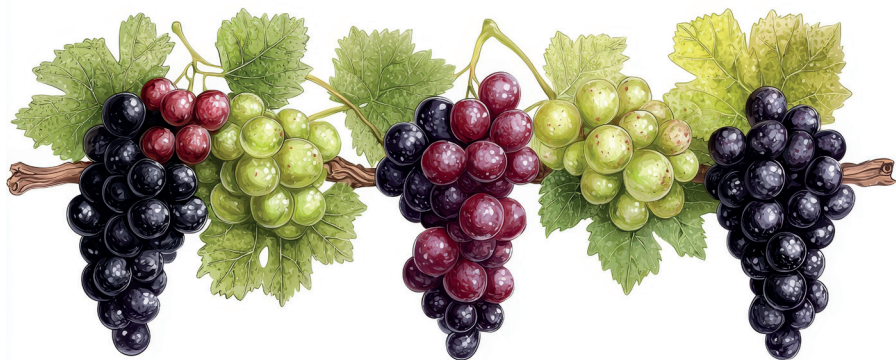


Grappolo di Grapariol (Foto: Roberto Carraro, CREA Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia, Conegliano)

I VITIGNI RECUPERATI

3/PIEMONTE

di Andriani Asproudi, Federica Bonello, Loretta Panero,
Maurizio Petrozziello



Vitigno con una storia affascinante che sta vivendo una vera e propria rinascita, la Slarina ha radici che affondano nei secoli passati. Pressoché abbandonato nella seconda metà del secolo scorso per la sua scarsa attitudine produttiva, è stato riscoperto solo recentemente per le sue straordinarie caratteristiche e potenzialità, grazie a progetti di conservazione della biodiversità. Scopriamolo insieme.

La Slarina o Cellerina, è un **antico vitigno piemontese** già citato in ampelografia nel **1799**. Storicamente diffuso nel **sud-est del Piemonte (colli Tortonesi)**, venne progressivamente abbandonato per la **bassa resa in mosto**. Tuttavia, grazie alle ricerche del CNR-IVV e all'impegno dei viticoltori, sta vivendo una nuova rinascita.

È un vitigno di notevole plasticità, **resistente alla siccità e alle malattie**, grazie ai grappoli spargoli e agli acini piccoli con buccia spessa che resistono sulla pianta senza appassire per lungo tempo. Recenti studi chimici e sensoriali del CREA Viticoltura ed Enologia di Asti, hanno evidenziato un profilo **aromatico**

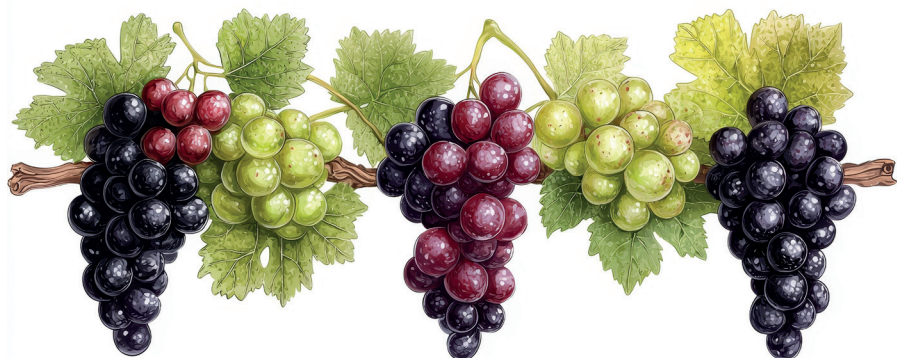
ricco ed equilibrato nelle uve, mentre nel vino, di colore intenso e buona struttura, predominano aromi speziati, di frutta essiccata, ciliegia e liquirizia che conferiscono una notevole tipicità. Il recupero della Slarina valorizza la biodiversità e il patrimonio vitivinicolo ed economico locale, favorendo una viticoltura più sostenibile nel contesto del cambiamento climatico.

Per saperne di più: <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=411>



I VITIGNI RECUPERATI 4/TOSCANA

di Sergio Puccioni e Alessandra Zombardo



L'Orpicchio, antico vitigno a bacca bianca di origine sconosciuta e coltivato nei secoli scorsi, rappresenta un caso di successo del recupero e della valorizzazione del germoplasma viticolo effettuata dal CREA Viteicoltura ed Enologia.

Nell'ambito di un programma di ricerca pluriennale di recupero e valorizzazione del germoplasma viticolo della Toscana svolto dal CREA, sono state reperite **533 accessioni** riferibili a varietà e biotipi (insieme di individui aventi lo stesso genotipo) locali.

Tra queste è stato individuato **l'Orpicchio, antico vitigno a bacca bianca di origine sconosciuta e coltivato nei secoli scorsi, del quale si erano perse le tracce da alcuni decenni.**

Il vitigno è stato rinvenuto presso un'azienda della provincia di Arezzo ed è stato in seguito inserito all'interno di due vigneti sperimentali, dove si sono effettuati i vari rilievi ampelografici (ampelografia studia, identifica e classifica le varietà dei vitigni, basandosi sul riconoscimento delle caratteristiche morfologiche

della varietà di vite e mettendola in relazione alla zona di provenienza), genetici e produttivi in confronto con altre varietà già note.

L'Orpicchio era coltivato nella provincia di Arezzo almeno fino dalla metà del XIX secolo. Successivamente il suo abbandono è stato pressoché totale, se si considera che nel corso delle indagini relative al reperimento di germoplasma è stato possibile ritrovarne solo alcuni rari esemplari.

In considerazione dei risultati agronomici ed enologici ottenuti, nel 2007 è stata ottenuta l'iscrizione al Registro nazionale delle varietà e, successivamente, è stato inserito tra i vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana.

La silhouette della foglia dell'**Orpicchio evidenzia una similitudine con il Pinot bianco, ma il confronto dei profili molecolari ha confermato che si tratta di varietà diverse**, senza un legame di parentela diretta.

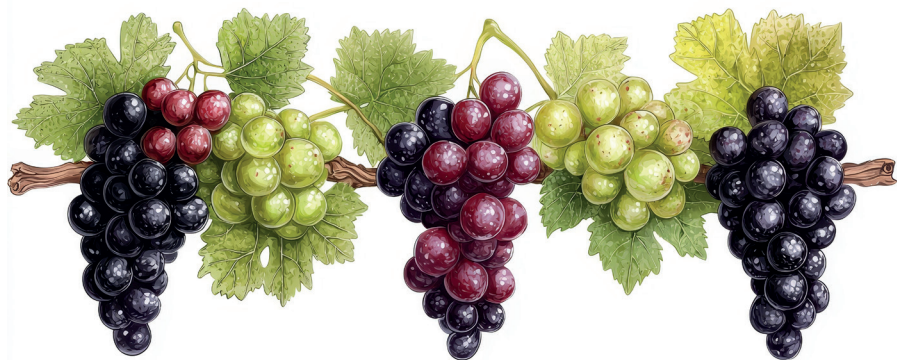
Relativamente all'evoluzione delle fasi fenologiche, si colloca in epoche intermedie. Il germogliamento avviene a metà aprile, in epoca abbastanza tardiva, e la maturazione si completa nella seconda decade di settembre.

I vini si presentano equilibrati, con un buon rapporto tra contenuto alcolico e acidico, aroma intenso, fresco, fine ed armonico, con note floreali dolci.

I VITIGNI RECUPERATI

5/PUGLIA

di Vittorio Alba



La riscoperta del Negro Dolce ha l'obiettivo di recuperare e valorizzare questo vitigno autoctono dal passato secolare, che rappresenta una parte importante del patrimonio enologico italiano. La riscoperta di vitigni autoctoni come il Negro Dolce permette di preservare la biodiversità vitivinicola e di differenziarsi sul mercato con prodotti unici, legati al territorio e alla tradizione.

Il Negro Dolce n. è un vitigno autoctono dal passato secolare, diffusamente coltivato nel **Salento** e nel **Tarantino**, celebrato sin dalla fine del 1800 nei Bollettini Ampelografici pubblicati dall'allora Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio. La sua riscoperta è frutto dell'occhio attento dell'enologo Antonio Mancino, che ha individuato esemplari storici nei vigneti di Uggiano e San Pancrazio (LE) e li ha segnalati al CREA Viticoltura ed Enologia di Turi.

Il vitigno, che nulla ha a che fare con il più noto e quasi omonimo vitigno salentino Negro Amaro n., è tornato alla ribalta recentemente per una serie di studi che hanno evidenziato il suo stretto legame di parentela con il **Sangiovese n.**

Nei Bollettini il Negro Dolce n. era descritto come un vitigno in grado di produrre **“vini eccellenti, quando sostanziosi”** e **sebbene “soggetto a molti inconvenienti, ed a scarsa di prodotto,** meriterebbe questo vitigno una più estesa coltivazione, attesa la bontà del poco mosto che produce”.

Hanno collaborato il ricercatore Angelo Raffaele Caputo e i collaboratori tecnici Sabino Roccotelli e Francesco Mazzone del CREA-VE di Turi (BA).



BOLLICINE DI SICILIA

di Riccardo Flamini, Antonio Sparacio, Salvatore Sparla



I Vini Spumanti Siciliani rappresentano ormai una realtà consolidata nel panorama dei vini spumanti di alta qualità e offrono molteplici opportunità sui mercati nazionale e internazionale. In tale contesto, si inserisce la collaborazione del CREA Viticoltura ed Enologia (CREA VE) con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio - Regione Sicilia (IRVO), finalizzata al loro miglioramento qualitativo.

Attualmente esistono circa **80 aziende Siciliane produttrici di vini spumanti**, **il 75% sono spumanti bianchi e il 25% spumanti rosé**, di cui circa la metà viene prodotta con rifermentazione in bottiglia (metodo classico), mentre il rimanente mediante rifermentazione in autoclave (metodo Martinotti).

Si osserva una notevole crescita della produzione dei vini spumanti siciliani, con **14.200 hl circa imbottigliati nel 2023 di cui 5.726 spumanti “DOC Sicilia”**. Le tipologie maggiormente prodotte **sono spumanti di Grillo e rosati di Nero d'Avola**. Aumentano anche i volumi dei vini spumanti **“IGT Terre Siciliane” (46% del totale nel 2023)**. I dati produttivi sono in linea con l'aumento del consumo di spumanti osservato nel periodo 2002-2018, in particolare in

Germania, Francia, Stati Uniti, Australia, Giappone, Argentina. L'Italia rappresenta uno dei maggiori produttori mondiali di vini spumanti, dove i prodotti siciliani possono avere ampio margine d'incremento. In tale contesto, il miglioramento qualitativo dei prodotti è essenziale per rafforzare il successo commerciale.

Il progetto

La collaborazione CREA - IRVO vuole dare un sostanziale contributo al **miglioramento qualitativo dei vini spumanti siciliani** prodotti da **varietà autoctone a bacca bianca** quali **Cattarratto, Grillo e Zibibbo**, ed a **bacca nera** come **Frappato, Perricone, Nero d'Avola e Nerello Mascalese**. Il progetto, della durata di **5 anni**, prevede in-primis l'individuazione dei territori e vigneti all'interno delle aree **DOC e DOCG di ciascuna varietà** più idonei alla produzione delle uve adatte alla produzione di spumanti di alta qualità.

Lo studio chimico condotto dal Laboratorio di Metabolomica del CREA-VE consente d'individuare **le epoche ottimali di raccolta delle uve da destinare alla spumantizzazione e di determinare il potenziale enologico di ciascuna varietà attraverso la caratterizzazione del quadro aromatico e polifenolico**.

Successivamente, **le uve sono vinificate presso la Cantina Sperimentale dell'IRVO**, con protocolli differenziati, sviluppati in base alle caratteristiche enologiche delle

uve, utilizzando anche ceppi di lieviti indigeni selezionati da IRVO e lieviti in grado di incrementare l'acidità dei vini.

I vini base più idonei sono sottoposti a spumantizzazione, secondo protocolli sperimentali differenziati, impiegando autoclavi sperimentali da 28 L.



Infine, la **valutazione organolettica** dei prodotti da parte di un panel di esperti consente d'individuare i prodotti finali con le migliori

caratteristiche di qualità.

L'attività pluriennale del progetto consente d'indagare la variabilità delle caratteristiche qualitative ed enologiche di ciascuna varietà e di affinare i protocolli di produzione di vini base e spumanti.

Al termine della sperimentazione, **i protocolli enologici più idonei a produrre i vini spumanti di alta qualità saranno trasferiti ad aziende ed enologi**.

VITICOLTURA DIGITALE

di Paolo Storchi



La viticoltura digitale è un campo innovativo che sfrutta le tecnologie digitali (Big Data, sensori, droni, intelligenza artificiale – AI - e Internet of Things – IoT -) per monitorare, analizzare e ottimizzare la gestione dei vigneti, dalle condizioni del suolo, alla gestione dell'irrigazione, alla previsione delle rese fino alla protezione delle piante. In questo modo, di fatto, migliora la qualità e la produttività dei vigneti, riduce l'impatto ambientale, aumenta l'efficienza delle operazioni agricole ottimizzando i costi.

Per viticoltura digitale, anche definita 4.0, si intende la più recente evoluzione delle tecnologie informatiche applicabili al settore viticolo. In pratica, significa utilizzare qualsiasi informazione, che permetta di aiutare a prendere le decisioni più opportune, e tanto più saranno numerosi e dettagliati i dati disponibili, tanto maggiore sarà il livello di affidabilità di modelli e attrezzature impiegabili.

Si tratta, quindi, di una gestione basata sul **monitoraggio e sulla misura dell'insieme di variabili quanti-qualitative del vigneto, al fine di definire un sistema di supporto decisionale e/o operativo, con l'obiettivo di ottimizzare**

i rendimenti, nell'ottica di una maggiore sostenibilità complessiva.

La raccolta dei dati può avvenire tramite sensori prossimali o remoti, ad esempio da satellite, cui segue un'interpretazione ed una valutazione agronomica, per arrivare all'implementazione manuale o su macchine a rateo variabile, capaci di svolgere le azioni prescritte in maniera semi-automatica o completamente automatica.

L'obiettivo del monitoraggio è quello di **conoscere la salute, lo stato vegetativo e le necessità fisiologiche delle viti appartenenti a differenti zone del vigneto**, di cui sono state individuate le **coordinate geografiche (georeferenziazione)** ed **adeguate le tecniche colturali** in maniera puntuale, in modo che **gli strumenti informatici supportino il viticoltore nel gestire in maniera più o meno automatizzata un enorme numero di piante.**

Ai fini dell'innovazione digitale è richiesto, però, un **adeguamento del sistema complessivo di supporto territoriale**, che comprende fornitori di alta tecnologia, consulenti e servizi hardware e software, infrastrutture e connettività ad elevata velocità, sistema educativo aggiornato, capitale umano con capacità e competenze adeguate.

Nei prossimi anni l'impiego operativo della robotica, terrestre o aerea, costituirà probabilmente la più importante sfida tecnologica.

In ogni caso i sistemi di supporto alle decisioni sono oggi i protagonisti della rivoluzione 4.0 in vigneto e il loro utilizzo si sta diffondendo non solo per gestire la difesa, ma anche fertilizzazione, irrigazione e qualsiasi altro intervento tecnico. In questo ambito **il CREA, nell'ambito del progetto AGRIDIGIT finanziato dal Masaf, ha sviluppato le basi modellistiche per il successivo impiego in sistemi di supporti decisionali per l'impianto e la gestione dei vigneti da parte degli agricoltori**, allo scopo di incrementare la sostenibilità ambientale delle produzioni.



IL RUOLO DEL MICROBIOMA NELLA VITICOLTURA SOSTENIBILE

di Micol Guaschino, Francesco Favaretto,
Walter Chitarra, Luca Nerva



*La viticoltura moderna affronta una sfida cruciale: coniugare produttività e qualità del vino con la sostenibilità ambientale. In questo contesto, il progetto **Micro4Life** sta rivoluzionando il modo in cui comprendiamo l'interazione tra vite e microbioma, ponendo le basi per una viticoltura più resiliente e rispettosa dell'ambiente.*

L'importanza del microbioma per la vite

Le piante, incluse le viti, vivono in simbiosi con una vasta comunità di microrganismi, il cosiddetto **microbioma**. Il microbioma delle piante, come quello umano, caratterizza diversi apparati (es. microbioma delle radici, delle foglie, della rizosfera).

Questo ecosistema microbico gioca un ruolo fondamentale nella salute della pianta, influenzando la sua capacità di assorbire nutrienti, difendersi dai patogeni e resistere agli stress ambientali, come siccità o variazioni climatiche.

Tuttavia, la selezione delle varietà di vite nel corso dei secoli ha privilegiato

la produttività e la qualità dell'uva, spesso trascurando le interazioni benefiche con i microrganismi.

Il team del CREA Viticoltura ed Enologia che lavora al progetto Micro4Life si propone di **comprendere i meccanismi genetici** che regolano il **reclutamento di microrganismi benefici** da parte della vite. Per farlo, i ricercatori hanno analizzato la risposta di dieci diversi portinnesti all'applicazione di una **comunità microbica appositamente selezionata in laboratorio (SynCom)**, per le sue capacità di migliorare la crescita e la resilienza della pianta. Successivamente, le analisi su piante sono state condotte attraverso metodiche di **fenotipizzazione** (studio del fenotipo), **trascrittomica** (espressione dei geni) e **sequenziamento del DNA microbico** (identificazione degli organismi), consentendo di ottenere dati dettagliati sulla risposta della vite alla presenza di microrganismi selezionati.

I primi risultati dello studio

Lo studio ha evidenziato differenze significative tra i vari portinnesti analizzati. Tra i risultati più rilevanti si evidenziano:

- **Efficienza d'uso dell'acqua (iWUE):** si è osservato un calo significativo in due portinnesti (420A e K5BB), mentre per un altro genotipo (M4) si è osservato un incremento significativo.
- **Fotosintesi e crescita:** l'applicazione della SynCom ha generalmente migliorato la **fotosintesi**

netta e l'efficienza del processo biochimico della fotosintesi (nello specifico della carbossilazione apparente), con aumenti significativi in diversi portinnesti (110R, 41B, 420A e M4).

- **Composizione del microbioma:** l'effetto della SynCom varia a seconda del portinnesto. Un dato interessante riguarda il **genere batterico Pseudomonas**, noto per il suo potenziale come agente di biocontrollo e come **promotore della crescita** delle piante, che è aumentato in tutte le piante trattate.

Implicazioni per la viticoltura

Questi risultati confermano che il microbioma gioca un ruolo cruciale nella fisiologia della vite e che il suo utilizzo mirato può rappresentare una strategia innovativa per migliorare la resilienza della pianta.

L'approccio di Micro4Life potrebbe quindi aprire la strada a nuove tecniche agronomiche basate sull'uso di **microrganismi alleati**, riducendo la dipendenza da fertilizzanti e pesticidi chimici. Grazie ai risultati ottenuti, il progetto continuerà a valutare i **genotipi di vite più adatti alla simbiosi con microrganismi benefici**, con l'obiettivo di sviluppare nuove strategie per una viticoltura più sostenibile e produttiva.

Conclusioni

Il lavoro svolto dal CREA nel progetto Micro4Life sta contribuendo in modo significativo alla **transizione verso**

una viticoltura più sostenibile, fornendo strumenti innovativi per sfruttare al meglio il potenziale del microbioma. Grazie a questi studi, sarà possibile selezionare varietà di vite più resistenti agli stress ambientali e meno dipendenti da input chimici, favorendo una produzione vitivinicola di **alta qualità e a basso impatto ambientale**.

Micro4Life; progetto agroalimentare e ricerca: Ager; 36 mesi; Fondazioni in rete per la ricerca agroalimentare; CNR Consiglio Nazionale delle Ricerche CREA UPO Università Piemonte Orientale e USS Università degli Studi di Sassari; Obiettivo: utilizzo di consorzi micorbici specifici per migliorare la resilienza ambientale, socio-economica dei sistemi agroalimentari Italiani; Il progetto consiste nella realizzazione di soluzioni innovative per la produzione delle piante e la loro protezione.





I COMPOSTI POLIFENOLICI DELLE UVE, LA RISORSA CHE NON TI ASPETTI

di Antonella Bosso e Massimo Guaita



In un'ottica di economia circolare la ricerca del CREA si è spinta verso possibili soluzioni innovative per trasformare gli scarti dell'industria vitivinicola in risorse utili, valorizzando i sottoprodotti della vinificazione, come vinacce e scarti di uva. L'orientamento è quindi quello di trasformare un problema ambientale in un'opportunità economica e sostenibile, contribuendo a ridurre l'impatto ecologico dell'industria vitivinicola. Il progetto PHENOCYCLES si propone di studiare come questi materiali possano essere riutilizzati in vari settori, come la bioeconomia, la nutrizione, l'energia e la produzione di nuovi materiali.

Le uve si caratterizzano per l'elevato contenuto in **composti polifenolici (PP)**, molecole che intervengono sulle caratteristiche organolettiche dei vini (in particolare colore e sapore), e che possiedono importanti **proprietà salutistiche (cardioprotettive, antinfiammatorie, anticancerogene, antivirali e antibatteriche)**, attribuite principalmente alla loro attività antiossidante e antiradicalica. Nel corso della vinificazione, **solo una parte di questi composti, presenti principalmente nelle bucce e nei vinaccioli, passa nel vino; una frazione importante rimane nelle parti solide del grappolo (vinacce e raspi), che**

rappresentano i principali sottoprodotti dell'industria enologica.

La diffusa preoccupazione dell'accumulo nell'ambiente di ingenti quantità di scarti dell'industria vitivinicola ha stimolato l'avvio di studi per proporre lo sfruttamento e la valorizzazione attraverso utilizzi alternativi. In questo quadro si colloca il progetto Europeo PHENOCYCLES, coordinato dal CREA Viticoltura ed Enologia, che mira a esplorare usi innovativi dei PP e a validare metodi per la loro estrazione dai sottoprodotti enologici (vinacce), e da altri scarti alimentari e piante officinali, con un approccio di chimica verde. Il progetto consiste nell'estrazione dei PP e nella loro successiva purificazione/frazionamento con l'uso di membrane su scala pilota.

Gli impieghi previsti riguardano:

- **Salute umana:** sintesi di sostanze per il drug delivery, sviluppo di sistemi phytocarrier innovativi, nuovi integratori alimentari (nutraceutici) e cosmetici ipoallergenici;
- **Produzione vegetale:** nanomateriali a base di PP per la protezione delle piante contro i parassiti del suolo e per aumentare la resistenza delle piante agli stress, con impatto sulle interazioni trofiche tra piante e organismi;
- **Protezione dell'ambiente:** uso dei PP come intermedi nella sintesi di materiali per la disinfezione dell'acqua;
- **Scienze dei materiali:** sintesi di nanostrutture di ossidi metallici utilizzati nei processi industriali.

Progetto PHENOCYCLES (HORIZON-MSCA-2022-SE-01, Project Number: 101131420): "Exploiting the multifunctional properties of polyphenols: from wastes to high value products" - Sfruttare le proprietà multifunzionali dei polifenoli: dagli scarti a prodotti ad alto valore aggiunto

Sito web: www.phenocycles.unito.it

Link a sito CREA: <https://www.crea.gov.it/web/viticoltura-e-enologia/-/disponibile-il-primo-numero-della-newsletter-del-progetto-phenocycles>

Ente Finanziatore: EU

Durata: 48 mesi

Coordinatore: CREA-VE Asti

Personale CREA partecipante: M. Guaita, A. Bosso, S. Motta

Enti partecipanti: UNIVERSITA DEGLI STUDI DI TORINO (UNITO – Chimica e Farmacia), UNIVERSITATEA DE VEST DIN TIMISOARA (WUT – Romania), CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE (CNR – STEMS Torino e ISMN Palermo), UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA (UPV - Spagna), INSTYTUT OGRODNICTWA - PANSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY (InHort - Polonia).

CREA PER LA SCUOLA



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE



OL & AGF
TASTE OF RUS

LA SCUOLA DELLA QUALITÀ: IL CONCORSO ENOLOGICO “ISTITUTI AGRARI D’ITALIA”

di Giuseppina Crisponi



Un successo che cresce e si rinnova di anno in anno per il “Concorso Enologico Istituti Agrari d’Italia”, giunto alla nona edizione. Il contest, organizzato dal Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, con il CREA Viticoltura ed Enologia, la Rete nazionale degli Istituti Agrari (RENISA) e il Ministero dell’Istruzione, mette alla prova i produttori vinicoli di domani. Scopriamo insieme i meccanismi della competizione e il lavoro delle giurie tecniche.

L’Agricoltura chiama, la Scuola risponde

Da nove anni due giurie, formate ognuna da cinque commissari - **tre enologi e degustatori scelti tra il personale tecnico-scientifico delle sedi CREA Viticoltura ed Enologia di Asti e Velletri e due esperti vitivinicoli esterni** – degustano i campioni di vino presentati, in base a quattro categorie: “Vini tranquilli”, “Vini frizzanti”, “Vini spumanti” e “Vini passiti e liquorosi”.

La somma dei dieci punteggi è sfrondata del più alto e del più basso: gli otto voti rimanenti fanno media.

72 i vini proposti, 27 le Scuole provenienti da 15 regioni e ben 63 vini premiati.

Cresce la partecipazione delle ragazze e dei neofiti, mentre resta inalterato lo zoccolo duro degli affezionati al Concorso. Ogni anno si ridisegna la geometria nazionale degli Istituti che partecipano, non solo con le bottiglie, ma con un surplus di creatività che si esprime nel naming, nei video e nei piani di comunicazione suggestivi e fantasiosi, scelti per la **Sezione Idea Marketing e Innovazione - alla quinta edizione.**

L'affinamento delle competenze che generano valore

L'eccellenza enologica, di cui sono artefici i candidati, si declina in una crescita progressiva sia nel numero di vini proposti sia nelle votazioni ottenute. **Sono premiate 25 Scuole, che hanno proposto da 1 a 7 vini.** Dopo l'analisi rigorosa operata dalle giurie, **63 vini su 72 hanno raggiunto o superato un punteggio superiore a 80/100**, secondo il criterio di valutazione "Union Internationale des Oenologues" dell'OIV.

La presenza delle Istituzioni alla cerimonia di consegna dei premi conferma l'attenzione verso gli Istituti Agrari, **alfieri del territorio, audaci innovatori e partecipi di una produzione che muove oltre 45 miliardi di euro.**

Quest'anno, oltre al consueto attestato di merito che spetta alle scuole che hanno superato gli 80/100, saranno conferiti premi ai primi classificati

per il **miglior bianco, miglior rosato, miglior rosso, miglior spumante e miglior passito.**

Il vino buono di domani

Il ruolo del sistema formativo degli imprenditori del futuro è fondamentale per una agricoltura che si riscopre al centro delle politiche italiane ed europee. Il vino si è affermato nel mondo perché rappresenta cultura, storia e tradizione, economia ed è anche buono. **E gli Istituti Agrari riescono a esprimere qualità.**

Testa, cuore, mani. Su queste tre parole della triade formativa si insiste, infatti, per ricordare che, **attraverso il Made in Italy, passa un pezzo fondamentale della nostra identità e del nostro genio.** E allora trasmetterlo alle giovani generazioni fa la differenza, con un percorso di studi che consente di raccontare l'Italia nel mondo.

La filiera CREA: formazione, innovazione e ricerca

Attraverso il Concorso, il know-how degli Istituti Agrari si integra con **le competenze nell'ambito delle scienze sensoriali ed enologiche del CREA, lungo la filiera formazione, innovazione e ricerca.**

L'Ente è impegnato a promuovere con le Scuole Agrarie la cultura d'impresa, in linea con le strategie e le politiche per l'occupazione, **grazie agli strumenti dell'Intelligenza Artificiale (AI) al servizio del settore e stimolando l'intelligenza artigianale e le potenzialità umanizzanti dei mestieri legati all'agricoltura.**

Ne parliamo con **Roberto Nuti e Federica Bonello**, rispettivamente responsabile del Concorso e presidente della giuria di Asti.

Come sono i vini di quest'anno? Quali sono i punti di forza?

Roberto: La qualità media dei vini presentati è buona, in particolare per i rossi, che risultano migliori. I bianchi, tranne qualche eccezione, sono in discesa rispetto all'annata scorsa. Il parere di entrambe le commissioni di assaggio svolte a Velletri e ad Asti è stato unanime: **l'andamento meteo-climatico della stagione passata ha inciso sul prodotto.**

Tra i punti di forza, la conferma della partecipazione degli istituti tradizionali, ma soprattutto la presenza di nuove scuole, dimostra l'interesse per l'iniziativa arrivata alla nona edizione.

Federica: Tra i principali punti di forza dei vini di quest'anno c'è stata la maggiore pulizia, con una **ridotta presenza di difetti**. Questa non si è sempre tradotta in vini di alta qualità. La diversa annata e le condizioni climatiche hanno probabilmente giocato un ruolo determinante nell'evoluzione del profilo organolettico dei vini.

L'assenza di difetti in un vino significa che non presenta problemi evidenti come ossidazione, riduzione, contaminazioni microbiologiche o squilibri chimici (ad esempio, acidità volatile troppo alta, presenza di solfuri o sentori di tappo). In altre parole, **il vino è**

tecnicamente corretto, ma questo non implica necessariamente che sia di qualità. Infatti, un vino di qualità non solo è privo di difetti, ma ha anche equilibrio, complessità, persistenza e capacità di evolvere nel tempo. Deve avere una buona armonia tra acidità, tannini, alcol e aromi, e possibilmente esprimere il territorio di origine (tipicità).

Come sono cambiati i vini nelle scuole? Esiste un trend di evoluzione e caratteristiche comuni?

Roberto: I vini candidati dalle scuole, storiche per l'enologia, sono di qualità sempre superiore grazie alla loro esperienza, ma **quest'anno ci sono belle sorprese da parte di istituti che negli anni scorsi hanno presentato prodotti non eccelsi.** Il trend è sicuramente positivo. **72 vini (68 nel 2024); le scuole partecipanti sono 27 (24 nella precedente sfida):** un numero cospicuo con alcune scuole che partecipano per la prima volta, ma soprattutto il ritorno di alcune assenti nelle ultime edizioni. Le caratteristiche comuni per tutti gli istituti è la realizzazione di un vino fortemente legato al territorio per valorizzarlo.

Le Regioni con almeno una scuola sono 15 (due in più rispetto all'ottavo ciclo), l'obiettivo per il prossimo anno è arrivare a rappresentare l'intero territorio nazionale.

Come i ragazzi interpretano il legame vino-territorio?

Roberto: Gli studenti capiscono molto bene il legame tra vino e territorio,

che rappresenta un volano per l'economia e soprattutto vedono come questo settore sia il loro futuro professionale. Questo si nota anche attraverso i documenti allegati alla candidatura, che mettono in risalto le attività svolte dai ragazzi e la loro partecipazione nella realizzazione del prodotto "vino", dalla vigna al bicchiere.

Appuntamento, dunque, al Vinitaly di Verona per scoprire i risultati dei lavori delle commissioni e le Scuole vincitrici.

STREAMING: [Scuola di qualità: premiazione ottavo concorso Istituti Agrari](#)

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)



Francesco Ambrosini

CREA Politiche e Bioeconomia

Grafico, videomaker, fotografo, webdesigner e webcreator.

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

LA REDAZIONE

Giuseppina Crisponi

Tecnologo CREA politiche eBioeconomia
Giornalista e pubblicista.

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



Giulio Viggiani

Redattore CREA Futuro

Giornalista, pubblicista Ufficio Stampa CREA.

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

Irene Fabbri

Language content editor e Tecnologa CREA
Antropologa culturale, lettrice e traduttrice.

#lafrase: *“Sono il luogo in cui è accaduto qualcosa”*
(Claude Levi-Strauss)



AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE, AMBIENTE...



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

creafuturo
le sfide della ricerca agroalimentare



ti aspetta on line!

SCOPRI IL CREA...



Vieni a scoprirci su:
creafuturo
la nuova comunicazione



Sito: www.crea.gov.it
E-mail: crea@crea.gov.it
Telefono: 05/478361




**AGROBIODIVERSITÀ
E TRASFERIMENTO TECNOLOGICO
PER UN FUTURO SOSTENIBILE**

crea
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

**L'ENTE DI RICERCA
ITALIANO
SULL'AGROALIMENTARE
E SULLE FORESTE**

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOSTENIBILITÀ E DELLE FORESTE


COSA FACCIAMO




Il Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria (CREA) è un ente pubblico nazionale di ricerca, vigilato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MARSAP).

Con le sue 2.000 unità di personale scientifico, tecnico e amministrativo, lavora in tutti gli ambiti dell'agroalimentare per garantire qualità, sicurezza, sostenibilità e produttività a 360 gradi, dal produttore al consumatore e dal suolo alla tavola.

Dispone in tutta Italia di aziende e campi sperimentali per realizzare ricerche nelle stesse condizioni in cui operano gli agricoltori e per verificarne i risultati, favorendo così la trasferibilità delle innovazioni, la diffusione di nuovi modelli produttivi e l'informazione scientifica sia agli operatori che ai cittadini.

CREA guarda al futuro con ricerche all'avanguardia, come quelle sulle Tecnologie di Evoluzione Assistita (TEA) e sull'agricoltura di precisione. Accompagna le istituzioni nella definizione e nel monitoraggio di interventi da realizzare nell'ambito della Politica Agricola Comune (PAC).

Scopri il CREA
visita il sito www.crea.gov.it



12 CENTRI

TRASVERSALI

- Agricoltura e Ambiente
- Alimenti e Nutrizione
- Difesa e Certificazione
- Genomica e Bioinformatica
- Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari
- Politiche e Bioeconomia

6

DI FILIERA

- Cerealicoltura e Colture Industriali
- Foreste e Legno
- Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura
- Orticoltura e Florovivaismo
- Viticoltura ed Enologia
- Zootecnica e Acquacoltura

6

I NOSTRI NUMERI

 **1.500** Ricercatori, Tecnologi e Tecnici

 **900** Pubblicazioni scientifiche ogni anno

 **5.000** Ettari dedicati alla sperimentazione

SIAMO IN TUTTA ITALIA, SCOPRI DOVE





Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

