

CREAFUTURO

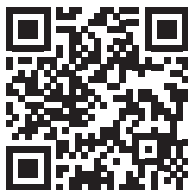
Le sfide della ricerca agroalimentare

Alla salute!





ti aspetta on line, inquadra il Qr code:



Alla salute!



Il CREA è l'ente italiano di ricerca dedicato all'agroalimentare e alla foreste 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, Irene Fabbri, Giulio Viggiani

Segreteria di redazione: Alexia Giovannetti, Paolo Virgili

Progetto grafico e impaginazione: Francesco Ambrosini

Hanno contribuito:

Federica Bonello, Antonella Bosso, Nicola Casolani, Walter Chitarra, Vally Forte, Federica Gaiotti, Elisabetta Gargani, Antonio Giampaolo, Massimo Guaita, Patrick Marcuzzo, Antonio Domenico Marsico, Maurizio Petrozziello, Luca Nerva, Roberta Sardone, Sauro Simoni, Daniela Storti, Francesca Tarricone, Luigi Tarricone, Alessandra Trinchera, Riccardo Velasco, Alessandro Zanzotto

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

Invito alla lettura	5
L'editoriale del Ministro Francesco Lollobrigida	7
L'editoriale del Presidente Andrea Rocchi	9
In questo numero	
Alla scoperta di Vinitaly 2026	11
Vino & cucina made in Italy: la qualità al quadrato	15
Raccontare la qualità: la sfida di ARSIAL con i vini del Lazio	17
Il vino nella Dieta Mediterranea	21
In vigneto, dove nasce la qualità/1: suolo & colture di copertura	25
In vigneto, dove nasce la qualità/2: nuove sfide per la difesa	27
In vigneto, dove nasce la qualità/3: la viticoltura eroica	29
Quale futuro per la politica UE del vino?	33
CREA al Centro	
Viticultura ed Enologia: da oltre 100 anni al servizio del vino italiano	35
Qualità e cambiamento climatico: i microrganismi alleati della vite	39
Viticultura di precisione: la qualità nella gestione del vigneto	43
Gestione ecosostenibile del suolo: effetti su uve e vini	47
Qualità che si difende... naturalmente!	51
Nuovi scenari per una enologia di qualità	53
Analisi sensoriale: qualità monitorata dal vigneto al distillato	55
I vini dealcolati: l'ultima frontiera	57
CREA per la scuola	
Decennale Concorso Enologico 1 / Una storia di successo	59
Decennale Concorso Enologico 2 / I protagonisti raccontano	65
CREA per l'impresa	
Ferrari Trento: cultura d'impresa, bollicine di qualità dalla montagna	69
Uno sguardo al futuro	
Qualità, varietà, innovazione: la viticoltura italiana di domani è già qui	73
CREA incontra	
Gabriele Castelli, direttore Federvini	77
CREA Futuro il podcast	
Velasco & Ruggeri, paso doble tra scienza del vino e nutrizione	77



TASTING NOTES

Look

Clarity (Clear / Cloudy) _____
White (White / Yellow / Gold / Bronze) _____
Red (Red / Purple / Blue / Green / Brown) _____
Viscosity (Thin / Medium / Thick) _____

Smell

Intensity (Low / Medium / High) _____
Fruit: _____
Earth: _____
Wood: _____

Taste

Fruit: _____
Earth: _____
Wood: _____
Sweetness (Dry / Off-Dry / Sweet) _____
Acidity (Low / Medium / High) _____

INVITO ALLA LETTURA: ALLA SALUTE!

di Cristina Giannetti, Direttrice Responsabile CREA Futuro



Qualità: è questa la parola che forse più di ogni altra incarna e spiega il successo globale del vino italiano e che trova ogni anno nel **Vinitaly** la sua naturale celebrazione e la sua ribalta mondiale. Eh già. Perché tutti gli elementi che caratterizzano il nostro vino - territorio e *terroir*, biodiversità e tradizione, sapienza agronomica ed enologica - sono il frutto di una cultura della qualità, fatta di scelte coerenti e quotidiane, di lungimiranza sui mercati e di attenzione all'innovazione, lungo tutta la filiera, dal suolo al calice.

In tal senso –come scrive il **ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida** nel suo editoriale di apertura – **“il CREA porta avanti un lavoro strategico, perché è grazie ai ricercatori che possiamo contare su nuove e sempre più efficaci soluzioni: dalla cura del suolo alla difesa del vigneto, dalla lavorazione allo studio dei composti dell'uva e del vino, la**

scienza può e deve essere alleata della tradizione, migliorando la qualità del prodotto. Un filone di ricerca fondamentale è quello sulle *Tecniche di Evoluzione Assistita*, su cui abbiamo investito 10 milioni di euro”

Proprio in questo ambito - spiega il **presidente CREA Andrea Rocchi** - , **replichiamo esattamente ciò che avviene, in modo spontaneo, nella selezione clonale tradizionale, ma in tempi molto più rapidi e con maggiore intenzionalità. In questa ultima frontiera della Ricerca, il CREA si conferma - con altre istituzioni italiane – all'avanguardia nel mondo, avendo già prodotto le prime piante mutate nei laboratori nazionali”.**

E sono proprio gli studi, le soluzioni e gli strumenti che il CREA – a partire dal suo **Centro dedicato di Viticoltura ed Enologia** - mette in campo per vite e vino il focus di questo numero, che guarda alla **qualità “totale” del settore vitivinicolo**, in un'ottica che va ben oltre la bottiglia, abbracciando **sostenibilità ambientale, sociale ed economica, resilienza e competitività, trasformazione tecnologica e salvaguardia della biodiversità.**

Iniziamo da dove, in agricoltura, tutto nasce: dal **suolo**. Scopriremo gli effetti della sua **gestione ecosostenibile su uve e vini**, il ruolo dei **microrganismi** alleati della vite nella **mitigazione del cambiamento climatico**, il contributo delle **culture di copertura**.

Andremo poi nel **vigneto**, per capire cosa si sta studiando per una **difesa delle piante più sostenibile** e in che modo la **viticoltura di precisione** riesca ad aiutare il viticoltore.

Ci sono però condizioni, in ambienti estremi, in cui la passione e la tenacia dell'uomo possono più della tecnologia: è il caso della **viticoltura eroica**, fondamentale presidio di aree svantaggiate.

Dalla vite alla **cantina**, il passo è brevissimo e sempre all'insegna della qualità, con novità promettenti sia sul fronte **enologico** sia su quello **sensoriale** sia sui vini **dealcolati**, ultima frontiera della ricerca.

Prima di arrivare sui mercati, tuttavia, non va trascurato il **fattore UE**: la politica comunitaria sul vino, infatti, può incidere significativamente su risorse disponibili ed assetti da riconfigurare.

Alla fine, però, l'ultima parola, spetta sempre a chi acquista, a chi beve, a chi brinda.... Ed è qui che entrano in gioco abitudini e preferenze di consumo in costante evoluzione, cultura e tradizione, educazione alla qualità e consapevolezza, componenti edonistiche piuttosto che salutistiche. Per questo abbiamo voluto approfondire sia il rapporto tra **vino e Dieta mediterranea** – alla luce delle più recenti evidenze scientifiche - sia quello tra **vino e Cucina italiana**, fresca di riconoscimento UNESCO, con il **noto chef Alessandro Circiello**.

E comunque, utilizzando le giuste leve, esistono ampi spazi di manovra: si può lavorare sulla cultura della qualità, sul suo percorso lungo tutta la filiera, sul suo racconto, come ci spiega **Massimiliano Raffa, presidente ARSIAL**, che è impegnato proprio in tal senso con i **vini del Lazio**, raggiungendo risultati importanti.

Infine, le nostre rubriche:

- **CREAFUTURO il Podcast** torna sul tema **vino e dieta mediterranea** con un “paso doble”, una inedita intervista doppia, in cui mette a confronto **Stefania Ruggeri, prima ricercatrice e nutrizionista CREA Alimenti e Nutrizione** e **Riccardo Velasco, direttore CREA Vitecoltura ed Enologia**.
- **CREAINCONTRA Gabriele Castelli, direttore Federvini**, per parlare del contributo che la Ricerca - in particolare quella CREA - può dare alle grandi sfide che attendono il settore, dalle TEA ai nuovi orientamenti del mercato.
- **CREA per l'Impresa** intervista **Marcello Lunelli, vicepresidente di Ferrari F.Ili Lunelli S.p.A.**
Il suo è il racconto di una impresa che riesce a coniugare eccellenza e territorio, cura dell'ambiente e delle persone, e che crede nella centralità della ricerca e dell'innovazione per vincere la sfida dei mercati e per creare valore.
- **CREA per la Scuola** propone lo speciale dedicato alla **X edizione del Concorso Enologico “Istituti Agrari d'Italia”, organizzato insieme al MASAF e a Re.N.Is.A.**, in cui, da un lato, ripercorriamo storia e successi dell'originale iniziativa di trasferimento tecnologico che “coltiva” i produttori di domani, dall'altro diamo voce a **Eleonora Iacovoni (Masaf)**, **Patrizia Marini (Re.N.Is.A)** e **Riccardo Velasco (CREA)**, tre eminenze grigie della competizione dietro le quinte.
- **Uno sguardo al futuro** è quello che diamo con **Riccardo Velasco, direttore CREA Vitecoltura ed Enologia**, alla **vitecoltura italiana di domani**, tra qualità, varietà, innovazione.

Vi aspettiamo al Vinitaly, anche per brindare insieme a quella qualità che distingue il nostro vino e per cui la Ricerca, in primo luogo quella del CREA, sta lavorando tanto. Alla salute!

EDITORIALE DEL MINISTRO FRANCESCO LOLLOBRIGIDA



Il vino italiano sarebbe quello che conosciamo se chi ci ha preceduto non si fosse dedicato con passione ai filari, alla terra, al nostro territorio? È una domanda retorica, se vogliamo anche banale, ma essenziale per dare valore al saper fare. In passato erano semplici gesti tramandati, con un’innovazione che era quasi casuale. Noi, oggi, abbiamo uno strumento in più e potentissimo per orientare i metodi di produzione e migliorare la qualità del nostro vino: la scienza e la ricerca.

Il “Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria” (CREA) porta avanti un lavoro strategico, perché è grazie ai ricercatori che possiamo contare su nuove e sempre più efficaci soluzioni: dalla cura del suolo alla difesa del vigneto, dalla lavorazione allo studio dei composti dell’uva e del vino, la scienza può e deve essere alleata della tradizione migliorando la qualità del prodotto. Un filone di ricerca fondamentale è quello sulle Tecniche di Evoluzione Assistita, su cui abbiamo investito 10 milioni di euro: avere piante più resistenti ai cambiamenti climatici e alle fitopatie è un obiettivo prioritario, per tutelare la produttività delle nostre aziende e mantenere alta la qualità che rende il made in Italy competitivo nel mondo.

Ai giovani va trasmesso questo patrimonio, insieme a formazione di alto livello e occasioni concrete per continuare a costruire valore. Un momento importante del Vinitaly sarà la premiazione dei vincitori del 10° Concorso Enologico “Istituti Agrari d’Italia”, organizzato dal Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, con la collaborazione del Ministero dell’Istruzione e del Merito e il contributo tecnico del CREA, insieme a RENISA: la competizione ha coinvolto 32 scuole, con un totale di 101 vini presentati. Tale partecipazione è un forte motivo di orgoglio, ma anche una responsabilità verso i talenti in gara: quest’anno avranno a disposizione 6 borse di studio, di cui una per la comunicazione.

La qualità, infatti, è centrale anche nel racconto. Il vino non è un prodotto da ‘consu-

mare': il nostro vino si scopre, si interpreta, si degusta. Anche per questo abbiamo avviato la campagna mediatica "Coltiviamo ciò che ci unisce": il vino è protagonista della convivialità, delle nostre tavole e della cucina italiana, che è stata riconosciuta Patrimonio UNESCO.

Con il CREA al Vinitaly mostriamo cosa può fare la ricerca alleata delle nostre radici, per mettere sempre più in luce un prodotto simbolo di tradizione e cultura, autenticità e valore.

EDITORIALE DEL PRESIDENTE ANDREA ROCCHI



Anche quest'anno, come ormai consuetudine, il CREA sarà presente al Vinitaly, per sostenere il nostro vino, icona globale e fondamentale pilastro del made in Italy agroalimentare.

Ricerca e innovazione, infatti, rivestono un ruolo fondamentale non solo per mantenere intatti gli standard di eccellenza e i legami con i nostri territori e la loro straordinaria biodiversità che da sempre caratterizzano la nostra produzione enologica, ma sono cruciali per il futuro del settore vitivinicolo che deve fronteggiare problematiche complesse e strutturali come il cambiamento climatico, le patologie e i patogeni vecchi e nuovi, i gusti e le preferenze dei consumatori in continua evoluzione, le esigenze dei mercati e uno scena-

rio geopolitico costantemente instabile. Il sistema Ricerca del nostro Paese (con il CREA per la sua parte) è chiamato ad individuare soluzioni efficaci ed originali, in grado di garantire prodotti che coniughino la grande tradizione vitivinicola italiana con l'adattabilità e la resilienza alle sfide complesse e multidimensionali del nostro tempo.

Si tratta di assicurare **la qualità**, preservando identità e tipicità, con un lavoro scientifico continuo e capillare, multi ed interdisciplinare, che parte dal suolo e arriva al calice, attraversando ogni fase della filiera vitivinicola, utilizzando le conoscenze e gli strumenti più aggiornati, per risultati concreti ed applicabili, capaci di supportare in primo luogo i produttori, ma anche le Istituzioni. È in questa direzione che si muove il CREA, con i suoi 12 Centri, tra cui spicca quello dedicato, il CREA Viticoltura ed Enologia, con un impegno costante, volto a sostenere e rafforzare la qualità del vino italiano nella sua accezione più ampia che include produttività, sostenibilità, resilienza, competitività, cultura. Ma è forse sulle **varietà** che si gioca la partita globale scientificamente più strategica.

Siamo molto attivi sul fronte del **miglioramento genetico**, sia con metodi convenzionali sia con l'utilizzo delle Tecniche di Evoluzione Assistita (TEA). Nel primo caso

stiamo mettendo a punto **varietà resistenti** capaci, quindi, di **ridurre i trattamenti fitosanitari fino all'80% senza rinunciare all'identità territoriale e alla più autentica espressione del terroir**. Nel secondo caso, ancor più significativo, con interventi mirati e circoscritti sul DNA, possiamo creare **piante geneticamente identiche ai cloni di partenza, salvo per una singola mutazione introdotta**. Insomma, grazie alle TEA, **replichiamo** esattamente ciò che avviene, in modo spontaneo, nella selezione clonale tradizionale, **ma in tempi molto più rapidi e con maggiore intenzionalità**. In questa ultima frontiera della Ricerca, **il CREA si conferma - con altre istituzioni italiane - all'avanguardia nel mondo**, avendo già prodotto le prime piante mutate nei laboratori nazionali. Un risultato promettente, che lascia ben sperare per il futuro, reso possibile anche dal **pieno e convinto sostegno del Ministro Francesco Lollobrogida** che ringrazio e che in questo filone di Ricerca ha sempre creduto, investito e soprattutto dato fiducia al CREA.

Ma l'innovazione deve uscire dai laboratori ed essere trasferita per diventare pratica condivisa e incidere davvero su tutto il settore. Anche per questo, per la prima volta, distribuiremo al nostro desk, ospitato presso il padiglione MASAF, l'estratto del nostro Catalogo dell'Innovazione dedicato alla viticoltura e all'enologia. E poi, occorre **fare squadra con gli stakeholder** e appuntamenti irrinunciabili come Vinitaly rappresentano occasioni ghiotte per incontrarsi e discutere. Quest'anno, in particolare, ci confronteremo sulle imprese al femminile, con l'Associazione Donne del Vino; sui vitigni resistenti, con PIWI Italia; sulla gestione sostenibile e avanzata del vigneto con il CONAF; sulla rete per l'innovazione in vitivinicoltura con Agenzie regionali agricole e strutture di Ricerca di diverse Regioni del Nord Italia (Piemonte, Lombardia, Veneto, Valle d'Aosta, Trentino-Alto Adige).

E, a proposito di trasferimento tecnologico, vorrei ricordare che il **Concorso Enologico "Istituti Agrari d'Italia", organizzato insieme al MASAF e a Re.N.Is.A giunge alla sua decima edizione**. Un traguardo rotondo e un bilancio assolutamente positivo per una competizione che "coltiva" i produttori di domani, trasmette ai giovani cultura del vino, cultura d'impresa e cultura della qualità e restituisce l'orgoglio di appartenere all'Agrario, la Scuola del settore Primario.

E' d'obbligo, considerando il recente e prestigioso **inserimento della Cucina Italiana nel patrimonio Unesco, ricordare quanta parte abbia il nostro vino nell'esaltare e completare ogni piatto della straordinaria tradizione alimentare di casa nostra**. Una storia antichissima, che vede intimamente connessi cibo e vino, territorio e biodiversità, tradizione e innovazione e che ha molte pagine che devono ancora essere scritte.

IN QUESTO NUMERO

ALLA SCOPERTA DI VINITALY 2026

di Paolo Virgili

Vinitaly torna a Verona dal 12 al 15 aprile 2026 con la 58ª edizione, confermandosi tra i principali appuntamenti internazionali del settore vitivinicolo. Oltre 70 Paesi coinvolti e migliaia di operatori attesi confermano l'evento come snodo chiave del business vitivinicolo globale. Debutteranno le nuove frontiere del settore: vini NoLo e distillati con il progetto Xcellent Spirits. Spazio anche a enoturismo e innovazione digitale per connettere sempre più aziende e buyer. Obiettivo: spingere l'internazionalizzazione e rafforzare il primato del vino italiano nel mondo.

Da 58 anni Vinitaly rappresenta uno degli appuntamenti più importanti per il mondo del vino. La manifestazione, ospitata a Veronafiere nella città di Verona, è diventata nel tempo il punto di riferimento internazionale per l'intera filiera vitivinicola. Dal **12 al 15 aprile 2026**, la 58ª edizione tornerà a riunire produttori, buyer, istituzioni e professionisti del settore per quattro giornate dedicate al business, al networking e alla condivisione di competenze ed esperienze. E tra loro anche il CREA, l'Ente italiano di ricerca sull'agroalimentare, vigilata dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.



“Ricerca scientifica e innovazione - dichiara **Federico Bricolo**, presidente di Veronafiere - sono oggi fattori decisivi per il futuro del vino italiano. I cambiamenti climatici, la tutela della biodiversità, l'evoluzione dei processi produttivi e la necessità di rafforzare la competitività delle imprese rendono sempre più centrale il contributo della conoscenza. Vinitaly valorizza questo confronto at-

traverso contenuti di alto profilo, dalla Vinitaly International Academy agli approfondimenti dedicati ai vitigni autoctoni e alla biodiversità, fino a Enolitech, che porta in primo piano le tecnologie applicate alla viticoltura e all'enologia. In questo quadro, la presenza del CREA rappresenta un elemento di grande valore, perché rafforza il dialogo tra comunità scientifica e filiera e contribuisce a trasformare ricerca e sperimentazione in opportunità concrete per il settore. È anche così che Vinitaly consolida il proprio ruolo: non solo vetrina del vino italiano, ma piattaforma di visione per accompagnarne l'evoluzione.”

Nel corso dei decenni, Vinitaly ha affiancato e spesso anticipato l'evoluzione del sistema vitivinicolo nazionale e globale, contribuendo a rafforzare il ruolo del vino come una delle realtà più dinamiche e rappresentative del settore primario italiano. Oltre alla grande area espositiva, la manifestazione continua a valorizzare l'eccellenza produttiva attraverso concorsi, premi, degustazioni e percorsi formativi rivolti agli operatori del settore.

Un hub internazionale per il business del vino

L'edizione 2026 punta a rafforzare ulteriormente la dimensione internazionale dell'evento. Grazie alla collaborazione con Italian Trade Agency, è stato attivato un piano di incoming profilato, che coinvolge **buyer provenienti da oltre 70 Paesi**. L'obiettivo è ampliare le opportunità commerciali per le aziende espositrici e consolidare il ruolo di **Vinitaly come infrastruttura strategica per la promozione e l'internazionalizzazione del vino italiano**.

Il nuovo spazio NoLo dedicato ai vini low e no alcohol

Tra le principali novità del 2026 spicca lo sviluppo di **NoLo – Vinitaly Experience**, realizzato in partnership con Unione Italiana Vini. Dopo il progetto pilota della scorsa edizione, il segmento dedicato ai prodotti **no e low alcohol** avrà una nuova area espositiva al secondo piano del Palaexpo.

Lo spazio riunirà tutta la filiera, **con la presenza dei principali brand italiani sia di prodotto sia di tecnologie**. Accanto all'area espositiva sarà conferma-

ta anche l'Enoteca, mentre il programma includerà degustazioni, masterclass e momenti formativi dedicati all'analisi di un segmento di mercato in forte crescita a livello internazionale.



Xcellent Spirits: i distillati entrano a Vinitaly

Un'altra grande novità della 58ª edizione è il rafforzamento del progetto **Xcellent Spirits**, che debutta con un padiglione interamente dedicato di circa mille metri quadrati. L'area, collocata nel Padiglione C, nasce per favorire un **dialogo e una connessione globale tra la filiera del vino e quella dei distillati**.

Il progetto è realizzato in collaborazione con Gang of Spirits e propone un format che rappresenta l'intero ecosistema dei settori Spirits e Drinks & Mix. Il programma prevede anche masterclass internazionali dedicate all'analisi dei trend globali, con l'obiettivo di ampliare le competenze degli operatori e favorire

nuove opportunità di mercato.

Enoturismo protagonista con Vinality Tourism

L'edizione 2026 segna anche il consolidamento di **Vinality Tourism**, il progetto che integra **l'enoturismo all'interno della manifestazione**. L'iniziativa torna con un calendario quotidiano di appuntamenti tra convegni, talk, presentazioni di ricerche e casi di successo.

Innovazione digitale e nuove connessioni tra operatori

L'evoluzione della manifestazione riguarda anche i servizi digitali. Al centro di questo ecosistema c'è **l'app Vinality Plus, la piattaforma online che mette in relazione produttori, buyer e consumatori durante tutto l'anno**. A partire dal 2026 le cantine espositrici potranno contattare direttamente i buyer tramite la piattaforma per organizzare la propria agenda di incontri, senza attendere l'invito degli operatori interessati.





VINO & CUCINA MADE IN ITALY: LA QUALITÀ AL QUADRATO. INTERVISTA ALLO CHEF ALESSANDRO CIRCIELLO

di Micaela Conterio

C'è un filo sottile, ma potentissimo, che unisce territorio, qualità, cultura e identità: è il legame tra vino e cucina, uno degli elementi più autentici e riconoscibili del nostro Paese. Oggi, con il riconoscimento UNESCO della Cucina italiana, questo binomio assume un valore ancora più strategico, diventando un vero e proprio biglietto da visita del nostro patrimonio enogastronomico e un motore di sviluppo per i territori. Di questo ne parliamo con il noto chef Alessandro Circiello, per scoprire come gusto e tecnica, tradizione e innovazione possano tramandare il passato del nostro agroalimentare, proiettandolo verso un futuro che stiamo già iniziando a costruire.

Da chef come collochi il vino nella cucina italiana?

Il vino è un **elemento fondamentale** perché racconta un territorio, un luogo e una cultura. **Abbinarlo alle ricette significa valorizzare il sapore di un piatto e, allo stesso tempo, permettere al piatto di esaltare il gusto, il profumo e le caratteristiche del vino.** In particolare, il vino rosso è ricco di virtù nutrizionali e nutraceutiche, che ne accrescono ulteriormente il valore.

Il recente riconoscimento della Cucina italiana come patrimonio UNESCO ha avuto ricadute positive sul vino italiano. Quali ti hanno colpito di più nella tua esperienza professionale e nel tuo rapporto con i clienti?

Molti turisti arrivano a Roma per visitare la città, i suoi musei e per vivere l'atmosfera unica di bellezza che i nostri luoghi e i nostri territori sanno offrire. A mio avviso, **il riconoscimento UNESCO della Cucina italiana, ottenuto grazie all'impegno del Ministro Francesco Lollobrigida, contribuirà a farli trattenere un giorno in più, spingendoli a scoprire e assaporare le nostre ricette.**

Non solo quelle romane, ma anche quelle delle aree limitrofe, dove esistono cucina e vini regionali altrettanto degni di essere conosciuti e assaporati. Ogni territorio, infatti, custodisce una straordinaria biodiversità, fatta di tradizioni, prodotti e sapori unici.

Questo riconoscimento rappresenta, quindi, non solo un valore per chi, ogni giorno, lavora in questo settore, ma anche un **importante strumento di promozione a li-**



vello internazionale.

Il turista, infatti, porterà con sé un'esperienza, un ricordo e, spesso, anche un prodotto agroalimentare che vorrà ritrovare

come la produzione del vino presentava margini di errore dal punto di vista tecnico. **Oggi, invece, grazie al contributo della scienza, degli esperti e dell'innovazione, conosciamo meglio le reazioni, gli equilibri e gli accorgimenti necessari per ottenere risultati di qualità superiore.**

Questo ha permesso di migliorare significativamente sia la cucina sia l'enologia, portando a prodotti più raffinati e consapevoli. Il connubio tra vino e piatto resta però profondamente tradizionale e al tempo stesso attuale: **il vino esalta il piatto e, allo stesso modo, il piatto valorizza il vino, in un equilibrio che attraversa il tempo e continua a rinnovarsi.**

una volta rientrato nel proprio Paese, generando così un importante ritorno economico per i nostri produttori e per tutto il sistema agricolo.

Guardando al futuro, qual è la tua ricetta per mantenere vivo e attuale il binomio vino e cucina italiani?

Il binomio tra vino e cucina è antico e affonda le sue radici in tempi lontani. Negli ultimi anni, però, questo rapporto si è evoluto grazie ai progressi nella conoscenza, nelle tecniche e nelle tecnologie. Un tempo, le ricette nascevano in modo prevalentemente intuitivo, così

CHI È

Alessandro Circiello, chef ed esperto di sana alimentazione, attualmente cura **Esposizioni**, il nuovo spazio dedicato alla ristorazione nella Serra di **Palazzo delle Esposizioni** a Roma. Portavoce della figura del cuoco come promotore di salute, tiene una rubrica su Rai 1, a “Buongiorno Benessere”, ed è co-conduttore de “In Forma il sabato” su Rai Radio2. È anche componente del TaSiN (Tavolo tecnico sulla sicurezza nutrizionale) del Ministero della Salute.

RACCONTARE LA QUALITÀ: LA SFIDA DI ARSIAL CON I VINI DEL LAZIO

di Giulio Viggiani

Dal 2023, la regione Lazio, su iniziativa dell'assessore all'Agricoltura, Giancarlo Righini, ha avviato una efficace strategia per riqualificare e rinnovare lo "storytelling" del suo agroalimentare, in particolare dei vini, che stanno vivendo una parabola ascendente all'insegna della qualità. Abbiamo chiesto al Presidente di ARSIAL, Massimiliano Raffa, di spiegarci i segreti di questo nuovo "rinascimento" culturale, economico ed enogastronomico.

Presidente, parliamo dei vini del Lazio, prima e dopo la cura "Raffa": cosa è cambiato sul fronte della narrazione? E su quello della qualità?

"È cambiato soprattutto il modo in cui il Lazio guarda a se stesso e quindi si racconta. In questi due anni ho lavorato per dare al settore vitivinicolo del Lazio un'impostazione più organica, più coerente, più strutturata: non più una somma di attività separate, ma una **vera filiera di valore**, dal campo alla tavola. Dentro questo percorso, quello che io ho definito **Modello Lazio ha messo al centro l'imprenditore e i suoi fabbisogni: il cosa lo ha deciso l'imprenditore, il come lo ha costruito Arsial.** Ma è cambiata molto anche Arsial e sta ancora cambiando. **Il passaggio da ente percepito come assistenziale a partner di progetto non è stato semplice:** non lo è stato dentro Arsial, per il lavoro di riposizionamento del team e non lo è stato nemmeno per il tessuto produttivo. Però era un passaggio necessario, perché solo così si costruisce un rapporto più maturo, più credibile e più utile alle imprese".

Come avete fatto? Qual è stata la vostra strategia?

"La strategia è stata mettere in connessione tutti i passaggi della filiera. Abbiamo lavorato sulla ricerca in campo, sull'innovazione, sulla tutela delle denominazioni, sulla promozione, sulla presenza nelle fiere, sul posizionamento sui mercati, sul rapporto con la ristorazione e, infine, sull'incontro con il consumatore. In una formula: **dal campo alla tavola.** È questo il metodo che ho voluto imprimere al lavoro di Arsial: meno frammentazione, più visione, più connessioni, più continuità. E così anche la **spesa pubblica smette di essere soltanto costo e diventa investimento, perché accompagna obiettivi chiari, costruiti sui fabbisogni reali delle imprese e orientati a risultati concreti**".



Prossimi passi?

“Adesso bisogna **consolidare questo percorso**. Voglio rafforzare ancora di più il posizionamento dei vini del Lazio,

accompagnare i produttori sui mercati, aumentare reputazione e riconoscibilità delle denominazioni e **portare sempre di più il vino del Lazio nei ristoranti e nelle carte dei vini, a partire da Roma**. Perché è lì che il vino si consolida davvero come esperienza riconoscibile del territorio e come valore economico per tutta la filiera”.

In questo quadro, qual è il ruolo della ricerca, in particolare quella del CREA?

“La ricerca ha un ruolo decisivo, perché **senza ricerca oggi non costruisci né qualità né competitività**. In questi due anni abbiamo rafforzato il lavoro sulla ricerca in campo, attraverso **i vigneti sperimentali e le attività tecnico-scientifiche, lavorando su innovazione varietale, sostenibilità, resilienza e qualità**. È da qui che passa la capacità del vino laziale di crescere in modo solido e duraturo. E in questo quadro **il contributo del CREA è fondamentale**, perché il collegamento tra ricerca, istituzioni e imprese è la condizione per rendere più forte tutto il sistema”.

CHI È

Massimiliano Raffa è presidente di ARSIAL, l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura della Regione Lazio. Manager e imprenditore, **è laureato in Economia e Commercio**, dottore commercialista e revisore dei conti. **È fondatore e amministratore delegato di Forma-Tec**, società attiva nella formazione finanziata e nella consulenza HR, e ha ricoperto incarichi di rilievo nel sistema Confindustria Roma e Lazio, tra cui la **presidenza dei Giovani Imprenditori di Confindustria Roma**. In precedenza, è stato anche presidente e amministratore delegato di LazioCrea.

ARSIAL (agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio) promuove lo sviluppo e l'innovazione del sistema agricolo e agro-industriale del Lazio in sintonia con le linee di programmazione definite in sede regionale e secondo le direttive impartite dalla giunta. in stretta collaborazione con l'assessorato all'agricoltura della regione, concorre con specifiche azioni di supporto al raggiungimento degli obiettivi di governo.

l'agenzia funge da strumento di raccordo tra il sistema produttivo e il mondo della ricerca, operando nell'adattamento e nel trasferimento delle innovazioni di processo e di prodotto, finalizzate a migliorare la competitività delle imprese, la qualità dei prodotti, la tutela e la valorizzazione degli agro-ecosistemi.

svolge funzioni di vigilanza sulle produzioni di qualità regolamentata (dop-igp-bio), sostenendo la diffusione delle coltivazioni biologiche e a basso impatto ambientale, lo sviluppo dei marchi e della certificazione di qualità, oltre che la tutela e la valorizzazione delle risorse genetiche presenti sul territorio regionale. attraverso un'intensa attività di promozione dei prodotti tipici e di qualità del Lazio, condotta sia in ambito nazionale che internazionale, favorisce l'apertura di nuovi sbocchi commerciali per le nostre imprese del settore agroalimentare, con azioni volte alla penetrazione del mercato interno e dei mercati esteri.



REGIONE
LAZIO

ARSIAL

Agenzia Regionale per lo Sviluppo e
l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio



IL VINO NELLA DIETA MEDITERRANEA

di Giulio Viggiani

Numerosi studi epidemiologici hanno dimostrato effetti protettivi della Dieta Mediterranea associata a un consumo moderato di vino nei pasti, mentre ricerche più recenti evidenziano rischi legati anche a dosi moderate di alcol. Abbiamo chiesto alla nutrizionista e prima ricercatrice del CREA, Stefania Ruggeri, di spiegarci, alla luce della letteratura scientifica, il particolare rapporto tra vino e Dieta Mediterranea, e di darci qualche consiglio.

Dieta Mediterranea e vino: un binomio ancora possibile?

Come studiosa mi sono spesso interrogata su un'apparente contraddizione: diversi studi epidemiologici dagli anni '60 in poi hanno dimostrato gli effetti protettivi sulla nostra salute della Dieta Mediterranea, che include nella sua essenza, un consumo moderato di vino nei pasti, mentre altri importanti studi epidemiologici più recenti indicano con chiarezza che il consumo di alcol anche a dosi moderate è associato a un aumento del rischio delle patologie a carattere cronico-degenerativo. Se si leggono attentamente queste ricerche, ci si rende conto, però, che la maggior parte valuta gli effetti dell'alcol sulla salute umana considerando le quantità ingerite e non la modalità di consumo. In altre parole, non vi è distinzione tra un consumo fuori pasto, binge drinking o il consumo al pasto. Pertanto, alcuni ricercatori recentemente hanno dimostrato che è non solo importante valutare la quantità, ma anche il modo con cui si consuma l'alcol e, più precisamente il vino, nella nostra Dieta Mediterranea. Gli studi sono ancora pochi, ma dimostrano che se si beve vino è il pattern (ndr modello) dietetico a fare la differenza e chi rischia di più è chi non segue un pattern mediterraneo. Altri studi dimostrano effetti positivi di un'aderenza alta alla dieta mediterranea, con consumo moderato di vino nei pasti, nella riduzione del diabete di tipo 2. Sono indagini allo stadio preliminare, ma aprono un orizzonte interessante per nuove conoscenze su questo tema.

Che cosa succede se consumiamo un bicchiere di vino al pasto?

Diverse ricerche sperimentali, simili a quelle che studiano l'assorbimento dei farmaci, hanno dimostrato che bere durante o dopo un pasto riduce le concentrazioni di alcol nel sangue rispetto a bere a stomaco vuoto. Cosa significa? Un pasto che contiene carboidrati, proteine o grassi fa sì che l'alcol rimanga più a lungo nello stomaco e che sarà assorbito più lentamente dal duodeno. Di conseguenza, l'alcol passerà più lentamente nel circolo sanguigno e il picco alcolemico si abbasserà. Alcu-



ni studi affermano che ci potrebbe essere una quota di alcol non assorbita pari a circa il 10-20% e questo sarebbe un dato interessante, ma servo-

va consumata sempre all'interno di un pasto mediterraneo, costituito da una fonte di carboidrati, una fonte di proteine e da un buon condimento a base di olio extra-vergine di oliva. Ovviamente, il tutto deve essere accompagnato da una porzione abbondante di verdura e frutta di stagione, ricche di composti protettivi per la nostra salute.

Bibliografia principale

•Hao Ma, Xuan Wang, Xiang Li, Yoriko Heianza, and Lu Qi. *Department of Epidemiology, School of Public Health and Tropical Medicine, Tulane.*

Moderate alcohol drinking with meals is related to lower incidence of type 2 diabetes. *Am J Clin Nutr* 2022;116:1507–1514. Printed in USA.

•Gladys Morales, Miguel A. Martínez González, María Barbería Latasa, Maira Bes Rastrollo, Alfredo Gea.

Mediterranean diet, alcohol drinking pattern and their combined effect on all cause mortality: the Seguimiento Universidad de Navarra (SUN) cohort. *European Journal of Nutrition* (2021) 60:1489–1498

no conferme scientifiche.

I consigli dell'esperta?

Per prima cosa: adolescenti e giovani fino a 21 anni devono evitare sempre il consumo di qualsiasi bevanda alcolica, sia essa birra, vino o superalcolico. Lo stesso vale per le donne in gravidanza e in allattamento, per chi ha avuto tumori, persone con malattie epatiche, del pancreas o altre patologie croniche. Nel caso di qualsiasi patologia, bisogna consultare sempre il proprio medico di fiducia. Se ci si vuole concedere un bicchiere di vino, mai farlo a stomaco vuoto e mai lontano dai pasti. So di molte giovani adulte che per risparmiare calorie durante gli aperitivi o nel tardo dopo cena consumano bevande alcoliche senza consumare alcun cibo: un'abitudine sbagliatissima e pericolosa per la nostra salute. Se si vuole bere ogni tanto, facciamolo seguendo il nostro stile mediterraneo. Scegliamo un vino di qualità, il nostro Paese è ricco di ottimi prodotti, e la quantità massima giornaliera va limitata a un'unità alcolica per le donne, 1-2 bicchieri per gli uomini, che

CHI È

Stefania Ruggeri, Prima ricercatrice e Nutrizionista CREA, docente universitaria. Esperta del rapporto tra alimentazione e salute, **è autrice di libri di successo** come **“La Nuova Dieta mediterranea”** e **“Mamma che fame: adolescenti e cibo”**. È intervistata come esperta di nutrizione da testate giornalistiche italiane e estere e invitata a partecipare a numerosi programmi televisivi e radiofonici.





IN VIGNETO, DOVE NASCE LA QUALITÀ/1: SUOLO & COLTURE DI COPERTURA

di Alessandra Trinchera

Perdita di sostanza organica ed erosione mettono a rischio i vigneti italiani, soprattutto in collina. La risposta è nelle pratiche conservative e nelle colture di copertura in quanto leguminose e altre specie migliorano suolo, nutrienti e biodiversità. Le colture di servizio diventano, così, alleate strategiche della viticoltura. Obiettivo: più sostenibilità e vigneti resilienti nel tempo.

IL PROBLEMA

La perdita di sostanza organica e di struttura del suolo, associati all'intensificarsi dei fenomeni erosivi in diverse aree vitivinicole italiane, rappresentano criticità pressanti per il settore vitivinicolo, soprattutto in ambienti collinari e montani. In tali contesti, la gestione del vigneto dovrebbe orientarsi verso pratiche di tipo conservativo, quali gli inerbimenti selettivi sottofila, le colture di copertura nell'interfila o la pacciamatura.

LA SCELTA DELLA COPERTURA DEL SUOLO

La scelta delle colture di copertura e le modalità di utilizzo dipendono dai servizi agroecologici attesi (Figura 1).

L'uso di leguminose autoriseminanti, quale il trifoglio sotterraneo od incarnato, costituisce una valida opzione per incrementare lo stoccaggio del Carbonio del suolo, fornire azoto e ferro alla vite, proteggere il terreno dall'erosione, migliorandone la struttura, senza necessità di risemina annuale.

Altre specie erbacee, quali il poligono, la mordigallina, la romice o le cerealicole (farro), attraverso la micorrizzazione radicale favoriscono la proliferazione di reti fungine nel suolo, che ne migliorano la struttura e aumentano la disponibilità di nutrienti in vigna.

Se inserito in un mix erbaceo, con le sue radici profonde il rafano può penetrare e frantumare i terreni compatti, migliorandone la porosità, l'aerazione e la gestione dell'acqua.

Altre brassicacee, come la senape o la colza, oltre ad apportare carbonio ed azoto al suolo, se sovesciate sono in grado di controllare efficacemente le infestanti, igieniz-

zare il suolo da nematodi e da patogeni, nonché attirare insetti utili nel vigneto.

L'integrazione razionale di colture di servizio nei sistemi viticoli rappresenta uno strumento chiave per incrementare la funzionalità agroecologica del vigneto, migliorando le proprietà fisiche, chimiche e biologiche del suolo, garantendo al contempo la stabilità produttiva e la resilienza del sistema nel medio-lungo periodo.

Riferimenti bibliografici

•Trinchera, A., Testani, E., Rocuzzo, G., Campanelli, G., Ciaccia, C. (2021).

Agroecological Service Crops Drive Plant Mycorrhization in Organic Horticultural Systems. *Microorganisms*, 9, 410.

•Trinchera, A., Warren Raffa, D. (2023). Weeds: An Insidious Enemy or a Tool to Boost Mycorrhization in Cropping Systems? *Microorganisms* 2023, 11, 334.

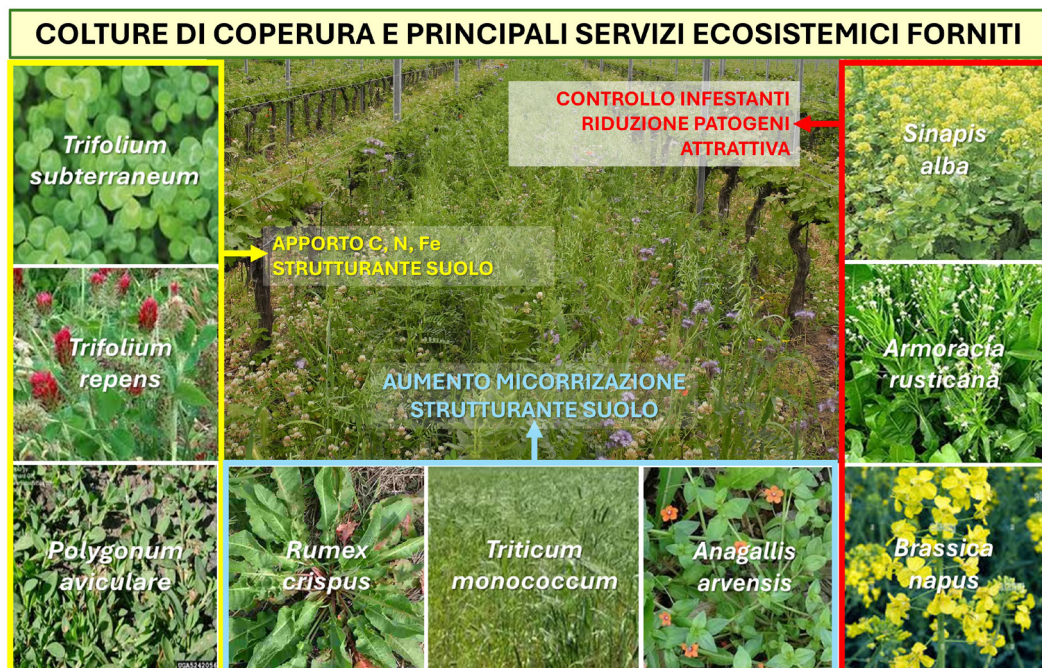


Figura 1. Colture di copertura e principali servizi ecosistemici forniti

IN VIGNETO, DOVE NASCE LA QUALITÀ/2: NUOVE SFIDE PER LA DIFESA

di Elisabetta Gargani, Sauro Simoni

La difesa della vite affronta nuove sfide, tra cambiamento climatico e riduzione dei fitofarmaci disponibili. Nuovi parassiti, come “Erasmoneura vulnerata” e “Jacobiasca lybica”, si affiancano alle minacce storiche, come “Scaphoideus titanus”, vettore della Flavescenza dorata, ancora emergenza chiave. Cresce anche l'impatto delle cocciniglie, con effetti su qualità e sanità delle uve. La partita, quindi, si gioca su un approccio integrato: solo così la viticoltura potrà restare competitiva e resiliente.

Negli ultimi anni la difesa fitosanitaria della vite in Italia è entrata in una nuova fase, segnata da sfide sempre più complesse. **Il cambiamento climatico, la progressiva riduzione delle sostanze attive disponibili e la comparsa di patogeni e fitofagi emergenti stanno rivoluzionando le strategie di gestione dei vigneti.** Un equilibrio già delicato che, oggi, richiede competenze più avanzate e un approccio integrato.



Cocciniglie su grappolo

Se da un lato continuano a essere presenti i **fitofagi “storici”**, come le tignole della vite o gli acari, dall'altro si affacciano nuove minacce capaci di alterare profondamente l'agroecosistema viticolo. Tra queste la **cicalina maculata** *Erasmoneura vulnerata*, ormai diffusa in diversi areali del Nord Italia. In caso di forti infestazioni, questo insetto può compromettere la maturazione dell'uva e incidere sulla qualità delle produzioni. Non meno preoccupante è l'espansione da sud verso il centro della **cicalina afri-**

cana *Jacobiasca lybica*, le cui punture causano ingiallimenti e disseccamenti delle foglie. Un danno affatto marginale che, nel tempo, può ridurre la vigoria delle piante e alterare l'equilibrio produttivo del vigneto. Resta poi determinante il ruolo della **cicalina americana** *Scaphoideus titanus*, vettore dell'agente causale di **Flavescenza Dorata**. Pur non essendo una novità, continua a rappresentare una delle principali emergenze fitosanitarie, poiché la diffusione della malattia è strettamente legata alla dinamica delle sue popolazioni e al loro controllo.

A complicare ulteriormente il quadro è la presenza in diverse aree delle **cocciniglie della vite**, sempre più diffuse. Specie come *Planococcus ficus*, *Pseudococ-*



Predatore vs Parassita. *Un confronto microscopico che salva la viticoltura d'eccellenza. La strategia di CREA-DC punta sul controllo biologico: l'acaro predatore (a destra) neutralizza il ragnetto giallo fitofago (a sinistra), garantendo l'integrità del Sangiovese (al centro) senza l'uso di chimica invasiva.*

cus comstocki, *Parthenolecanium corni* e *Targionia vitis* sottraggono linfa alle piante e producono melata, favorendo fumaggini e compromettendo l'aspetto e la qualità dei grappoli, oltre a favorire la diffusione di virus della vite.

In questo scenario in rapido mutamento, la parola chiave diventa **“sistema”**: solo un approccio capace di integrare clima, biodiversità e dinamiche dei parassiti potrà garantire una viticoltura competitiva, sostenibile e resiliente alle sfide del futuro.

UN CASO DI SUCCESSO: IL CONTRASTO AL RAGNETTO GIALLO

Nei distretti d'eccellenza di **Montalcino, Chianti e Val d'Orcia**, la difesa dei vigneti DOCG passa per una precisione microscopica. Il **gruppo di Acarologia del CREA-Difesa e Certificazione** ha trasformato il contrasto al **ragnetto giallo** (*Eotetranychus carpini*) in un modello di sostenibilità applicata. Superando l'uso della chimica invasiva, i ricercatori hanno perfezionato una **strategia intelligente di introduzione e mantenimen-**

to dei Fitoseidi, acari predatori che agiscono come custodi naturali dei filari.

Non si tratta di una sperimentazione isolata, ma di un **successo validato da oltre vent'anni** di accordi e progetti congiunti con le principali aziende vitivinicole. Questa sinergia ha permesso di **stabilizzare l'ecosistema vigneto, garantendo la salute dell'apparato fogliare e la perfetta maturazione dei grappoli**. L'azione del team del CREA-DC dimostra come la strategia adottata sia uno step significativo nella transizione ecologica, tutelando il prestigio e l'integrità dei brand più iconici del Made in Italy.



Danni da Jacobiasca lybica su vigneto

IN VIGNETO, DOVE NASCE LA QUALITÀ/3: LA VITICOLTURA EROICA

di Daniela Storti, Antonio Giampaolo, Nicola Casolani

Le aree montane italiane stanno vivendo cambiamenti significativi, con una riduzione della superficie agricola e del numero di aziende negli ultimi decenni. Ma non tutto arretra: alcune aree reagiscono grazie a produzioni di qualità, con la viticoltura in prima linea. Tra pendii estremi e costi più alti, la “viticoltura eroica” incarna la sfida quotidiana di coltivare dove è più difficile. Questi vigneti custodiscono paesaggi, biodiversità e identità locali, diventando baluardi contro l’abbandono. Il futuro si gioca su politiche integrate: non solo aiuti economici, ma investimenti per trasformare la resilienza in sviluppo sostenibile.

Figura 1 - Cosa succede alla Superficie Agricola in montagna? I dati degli ultimi 40 anni

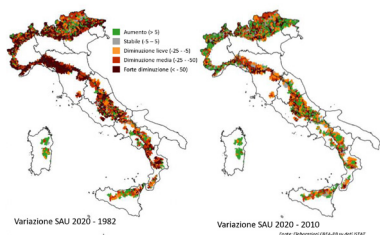


Figura 1. Cosa succede alla superficie agricola in montagna? I dati degli ultimi 40 anni.

1). A questo fenomeno si affiancano **la riduzione del numero di aziende agricole ubicate in montagna (-36%) e un progressivo spopolamento (-3,7%)**, segnali evidenti di una perdita di presidio umano e produttivo su territori già fragili (figura 2).

DINAMICHE TERRITORIALI DIFFERENZIATE

Eppure, il quadro non è uniforme: alcune aree montane mostrano dinamiche differenti. La SAU tiene meglio, risultando stabile o addirittura in aumento, laddove sono **presenti sistemi agricoli di qualità, come la viticoltura, e in alcune zone dedite all'allevamento**. Anche le aziende agricole mostrano dinamiche differenziate con andamenti talvolta positivi in specifici contesti territoriali, come il Trentino, alcune aree del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia e la Sardegna. La disponibilità di risorse legate all'agricoltura può contribuire a garantire una presenza produttiva attiva e un presidio del territorio, ma questo non si traduce automaticamente in un argine allo spopolamento. Infatti, la tenuta o persino la crescita della SAU e del numero di azien-

INTRODUZIONE

Negli ultimi decenni, le aree montane italiane — dalle Alpi agli Appennini — hanno attraversato profondi cambiamenti nelle dinamiche sociali e produttive, che hanno coinvolto anche settori strategici come la viticoltura e la produzione di vino. La **superficie agricola utilizzata (SAU)** è diminuita in modo significativo: **tra il 1980 e il 2020 si è registrato un calo medio del 33%, ben superiore a quello delle colline e delle pianure** (figura

de non implica necessariamente un aumento della popolazione residente. Le dinamiche demografiche rispondono a fattori più ampi - quali la disponibilità di servizi, le opportunità occupazionali e la qualità della vita - che vanno oltre la sola dimensione agricola.

LA VITICOLTURA EROICA: CARATTERISTICHE E SFIDE

Figura 2. Variazione intercensuaria: numero aziende agricole e popolazione (2020-2010)

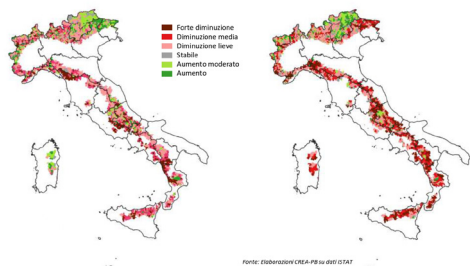


Figura 2. Variazione intercensuaria: numero delle aziende agricole e della popolazione (2020-2010)

È in questo scenario che si inserisce la **viticoltura cosiddetta “eroica”**, una delle espressioni più emblematiche del rapporto tra agricoltura, territorio e comunità nelle aree interne e montane italiane. Si tratta di **sistemi produttivi localizzati in contesti estremi – forti pendenze, altitudini elevate, condizioni orografiche difficili – dove la coltivazione della vite richiede un’intensità di lavoro e una complessità di gestione delle pratiche agronomiche ben superiori rispetto alle aree di pianura o collina moderata.**

Nel quadro del **Piano Strategico della PAC 2023-2027**, il sostegno alla ristrutturazione e riconversione dei vigneti riconosce esplicitamente queste criticità, prevedendo maggiorazioni dei costi standard per compensare gli

svantaggi strutturali. Nelle aree di viticoltura eroica (pendenza superiore al 30%), ma anche nelle aree con pendenze intermedie (15%-30%) dove la meccanizzazione è solo parzialmente possibile, si registra un incremento dei costi derivante dal maggiore ricorso al lavoro manuale e dalla gestione più onerosa degli input agricoli.

Le evidenze empiriche confermano con chiarezza questo divario. Le analisi sui dati RICA, realizzate dal CREA nell’ambito delle attività della Rete PAC a supporto del MASAF e delle regioni nel negoziato con la Commissione Europea, mostrano come **i costi di impianto nei vigneti situati in contesti di viticoltura**



Figura 3. Viticoltura eroica

ra eroica siano superiori di almeno il 30% rispetto ai sistemi ordinari; tale differenziale può superare il 44% includendo anche il costo associato al lavoro. Si tratta

di una stima prudenziale, che non tiene pienamente conto dei costi indiretti legati a fattori territoriali: quali l’isolamento, la carenza di servizi e le difficoltà di accesso al mercato del lavoro.

Per approfondire i risultati delle analisi realizzate dal CREA-PB consultare il report “Viticoltura eroica. Analisi di contesto e valutazione economica dei costi di impianto attraverso i dati dell’indagine RICA Italia” di Storti et al. scaricabile dal

RUOLO STRATEGICO E VALORE SOCIO-ECONOMICO

Ricondurre la viticoltura eroica alla sola dimensione dei costi sarebbe riduttivo. Questi sistemi svolgono infatti un **ruolo fondamentale nella conservazione del paesaggio, nella tutela della biodiversità e nella valorizzazione dei vitigni autoctoni**, contribuendo alla tenuta socio-economica dei territori. In molte aree montane e interne, segnate da spopolamento e abbandono agricolo, la viticoltura eroica rappresenta un **presidio attivo contro la marginalizzazione**.

PROSPETTIVE E SOSTEGNO PUBBLICO

In questa prospettiva, il sostegno pubblico non può essere interpretato esclusivamente come una compensazione economica, ma come un **investimento strategico per la rigenerazione territoriale**. Affinché sia realmente efficace, deve essere inserito **all'interno di politiche integrate** capaci di rafforzare **infrastrutture, servizi, formazione e innovazione**. Solo attraverso questa visione la viticoltura eroica potrà continuare a rappresentare non solo un simbolo di resilienza, ma anche una leva concreta di sviluppo sostenibile per le aree interne e montane italiane.

Team CREA: Daniela Storti (*Responsabile scientifico*), Antonio Giampaolo, Nicola Casolani, Stefano Tomassini, Marta Striano.

Programma Rete PAC 2025-2027 – Progetto Zone svantaggiate.

Link utili



COS'È LA VITICOLTURA EROICA? DEFINIZIONE, DIFFUSIONE E CARATTERISTICHE

La **viticoltura eroica** indica la coltivazione della vite in condizioni ambientali estreme, dove la morfologia del territorio rende difficile o impossibile la meccanizzazione e richiede un lavoro prevalentemente manuale. Si tratta di vigneti situati in aree impervie e con condizioni climatiche estreme — montane, terrazzate o insulari — che danno origine ai cosiddetti “vini eroici”. È una forma di agricoltura di alto valore **paesaggistico, culturale e ambientale**, tutelata a livello nazionale e internazionale.

Perché i vini “eroici” sono speciali

- Produzioni **limitate e ad alto costo di lavoro**
- Elevata **identità territoriale**
- Spiccata **freschezza, mineralità e complessità aromatica**
- Forte legame con **vitigni autoctoni** e pratiche tradizionali

Quanta viticoltura eroica c'è in Italia?

Non esiste un dato unico ufficiale e aggiornato a livello nazionale, ma si tratta di una **quota minoritaria della superficie vitata**, concentrata in contesti specifici e frammentati.

Quali requisiti deve avere un vigneto eroico?

Secondo i criteri definiti dal **CERVIM** (organismo internazionale che tutela la “viticoltura eroica” in zone di montagna, alta pendenza o isole), un vigneto è considerato “eroico” se presenta almeno una delle seguenti caratteristiche:

- pendenza superiore al 30%
- altitudine oltre i 500 metri (esclusi gli altipiani)
- coltivazione su terrazze o gradoni
- localizzazione su piccole isole

Non esiste un vero e proprio **registro nazionale unico** dei vigneti eroici. Tuttavia:

- il **Testo unico del vino (Legge n.238/2016)** riconosce e tutela i vigneti eroici e storici e prevede misure di salvaguardia per i vigneti eroici o storici
- un **decreto attuativo del 2020** ha definito criteri e modalità di riconoscimento
- il **CERVIM** gestisce un **marchio collettivo “Viticoltura eroica”**, che certifica i prodotti conformi ai requisiti

QUALE FUTURO PER LA POLITICA UE DEL VINO?

di Roberta Sardone

Il vino si conferma pilastro dell'agroalimentare italiano, trainando produzione, export e occupazione lungo tutta la filiera. Accanto ai risultati positivi, emergono però alcune criticità dal passato e nuove sfide legate a clima, mercati e cambiamenti nei consumi. Il dibattito si concentra sul futuro della politica UE, che negli anni ha sostenuto il settore in modo significativo. Le proposte di riforma dopo il 2027 aprono scenari di possibile cambiamento. Una fase di transizione che richiede attenzione per preservare l'equilibrio del comparto.

IL RUOLO STRATEGICO DEL VINO NEL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE ITALIANO

Non c'è dubbio che il vino sia un settore strategico per il sistema agro-alimentare italiano, da molteplici punti di vista. Il suo ruolo emerge con evidenza, sia quando si misura la dimensione della filiera vino, in termini di operatori coinvolti, dalla fase agricola a quella della ristorazione. Altrettanto accade quando si considera il suo peso sul valore della produzione agricola, come anche quando si tiene conto della quota rivestita sul commercio con l'estero di prodotti agro-alimentari. **Il vino caratterizza, in una posizione di primato assoluto, il comportamento dell'interno comparto delle bevande, come componente più robusta e dinamica della nostra industria alimentare.**

LE CRITICITÀ EMERGENTI E LE NUOVE SFIDE DEL SETTORE

Data la straordinaria rilevanza del settore, desta preoccupazione il riaffiorare dal passato di alcune criticità, soprattutto legate alla **formazione di eccedenze**, che sembravano superate, anche grazie all'azione assicurata dalla politica UE del vino. Queste si sommano alle già complesse sfide future, tra le quali quelle legate alle modifiche strutturali nei **gusti e nelle preferenze e dei consumatori**, agli impatti prodotti dai **cambiamenti climatici** in atto e alle complessità che caratterizzano i **mercati internazionali**, esasperate dalle tensioni globali che stanno condizionando questo decennio.

L'ARCHITETTURA DELLA POLITICA UE PER IL VINO

Nell'interrogarsi sul futuro della politica UE per il vino occorre partire dalla sua particolare architettura, che presenta caratteristiche del tutto originali nell'ambito della PAC, senza corrispondenti in altri settori. Dall'inizio del nuovo millennio, il vino ha potuto contare su un **complesso sistema di interventi** specificatamente destinati

e disegnati sulle caratteristiche ed esigenze del settore, che hanno coniugato le due anime fondamentali della PAC: **le misure di mercato del I pilastro, e quelle di natura strutturale del II pilastro**. A queste si associa un imponente apparato regolamentare, fatto di **norme tecniche e di regole stringenti in vigna, in cantina e per l'etichettatura dei prodotti**.

I RISULTATI RAGGIUNTI E I RISCHI PER IL FUTURO

Questo approccio, pur avendo contribuito a riconfigurare il sistema di produzione del vino europeo e a collocare l'UE ai vertici di qualunque graduatoria mondiale – che si tratti di superficie, di produzione, o di export –, corre il rischio essere messo in discussione dalle proposte sul futuro assetto della PAC per il post 2027.

Tra le questioni più sensibili se ne possono citare alcune di natura finanziaria, altre di natura organizzativa degli interventi; entrambe, comunque, in grado di determinare cambiamenti radicali.

Sul **fronte finanziario**, l'attenzione è posta **sull'eliminazione dell'obbligatorietà dell'attuazione dell'intervento settoriale per il vino nei paesi tradizionali produttori**; una costante del passato, che ha fornito garanzie a tutela dei sistemi produttivi dei paesi vitivinicoli dell'UE. Ne consegue anche la mancata indicazione di un plafond di spesa preassegnato all'interno della dotazione generale per la PAC, che costituisce un evidente fattore di indebolimento, **aprendo la strada alla competizione sulle future risorse che andranno condivise con gli altri settori agricoli**. Tanto più che le proposte prevedono anche la copertura

di una quota pari al 30% dell'eventuale dotazione tramite fondi nazionali (obbligo di cofinanziamento). Non da ultimo, il vino è uno dei pochi settori (insieme al tabacco) esclusi dal regime di sostegno accoppiato alla produzione.

Dal punto di vista dell'**organizzazione e collocazione degli interventi** settoriali, la maggior parte delle attuali misure vitivinicole viene riconfermata nell'ambito di un generico menù di misure della PAC. **L'introduzione di un menù unificato**, oltre alla competizione sulle risorse, determina anche una sorta di **uniformazione degli interventi** e, quindi, una riduzione del valore identitario della politica del vino. Peraltro, le ulteriori misure al di fuori di questo menù, come ad esempio quella sull'enoturismo, dovranno trovare collocazione e finanziamento al di fuori della PAC stessa, collocandosi in competizione con le ulteriori iniziative della politica di coesione.

In ultimo, ma non meno importante, resta opaco il futuro del **sistema di controllo allo sviluppo delle superfici vitate**, periodicamente posto in discussione, ma costantemente rinnovato, nonostante alcune criticità ripetutamente sollevate. Unico elemento di assoluta eccentricità della politica del vino che sembra destinato a resistere in un sistema in cui, se non tutto, molto potrebbe cambiare.



CREA AL CENTRO

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

di Giulio Viggiani

Viticultura e trasformazione enologica, 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, Gorizia e Turi) e 2 laboratori (Arezzo e Velletri) con oltre 100 anni di storia al servizio del vino italiano: è il CREA Viticoltura ed Enologia.



Utilizzare il proprio *know-how* 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 ha festeggiato i 150 anni della sede di Asti e nel 2023 il centenario di quella 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 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: è cresciuto in maniera esponenziale. Basti dire che dispone, dimensionalmente, del **più grande piano di miglioramento genetico in Italia e, 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, soprattutto quelle per portainnesti e vitigni resilienti alle principali malattie fungine, funzionali ad ottenere **piante che richiedano minori trattamenti e superino situazioni di stress idrico**. 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 (Veneto, Puglia, Piemonte, Toscana).

VITICOLTURA 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 Viticoltura ed Enologia è parte integrante della task force istituita dal MASAF per tenere sotto controllo 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 (es. mal dell'esca).

METABOLOMICA DELLA VITE



Le capacità di analisi chimiche dettagliate, disponibili presso il Centro, garantiscono un supporto fondamentale nelle analisi dei prodotti delle nuove varietà resistenti, 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 Na-**

zionale 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 con 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 e la sua caratterizzazione biomolecolare nonché il controllo di contaminanti micotici sulle uve.

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 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>).



QUALITÀ E CAMBIAMENTO CLIMATICO: I MICRORGANISMI ALLEATI DELLA VITE

di Luca Nerva e Walter Chitarra

Clima sempre più caldo e siccità mettono sotto pressione la viticoltura europea, riducendo rese e salute delle piante. Il progetto Micro4Life punta su un alleato invisibile: il microbioma della vite, una comunità di microrganismi che vive in simbiosi con la pianta. I ricercatori del CREA hanno selezionato batteri e funghi benefici, combinandoli in consorzi capaci di aumentare la resistenza alla carenza d'acqua. I test, dal laboratorio al vigneto, mostrano viti più efficienti nell'uso dell'acqua e più rapide nel recupero dallo stress. Benefici anche per il suolo, con maggiore fertilità e attività biologica. Una strategia promettente per una viticoltura più sostenibile e resiliente ai cambiamenti climatici.

La viticoltura europea sta affrontando **stagioni sempre più calde e periodi di siccità più frequenti**. Questo significa **stress per le piante, calo di produzione e maggiore vulnerabilità a malattie e squilibri fisiologici**. Ma una parte della soluzione potrebbe trovarsi proprio sotto i nostri piedi: nel suolo e nei microrganismi che vivono insieme alla vite. Il progetto Micro4Life ha esplorato proprio questo mondo invisibile, cercando di capire come i microrganismi associati alla vite possano diventare alleati per rendere i vigneti più resilienti ai cambiamenti climatici.

LA VITE NON È MAI SOLA

Quando osserviamo una pianta di vite tendiamo a considerarla un organismo autonomo. In realtà **ogni pianta vive in stretta relazione con una vasta comunità di microrganismi (batteri, funghi e virus) che colonizzano radici, foglie e suolo**. Insieme formano quello che viene definito un **“olobionte”**: un sistema biologico integrato in cui pianta e microrganismi cooperano per adattarsi all'ambiente e rispondere agli stress. Comprendere e valorizzare queste interazioni è stato uno degli obiettivi del progetto **Micro4Life, che ha studiato il microbioma della vite per individuare microrganismi capaci di migliorare la capacità delle piante di affrontare condizioni ambientali difficili, in particolare la carenza d'acqua**.

DALLA BIODIVERSITÀ MICROBICA AI CONSORZI BENEFICI

Il lavoro è iniziato con l'esplorazione della biodiversità microbica associata alla vite. I ricercatori hanno isolato **numerosi microrganismi benefici direttamente da piante che crescono in ambienti difficili o soggetti a stress**. Questi isolati sono stati

identificati, caratterizzati e conservati nella **ViMed Biomebank**, una collezione di microrganismi endofiti e patogeni del CREA, disponibile per future applicazioni di ricerca.

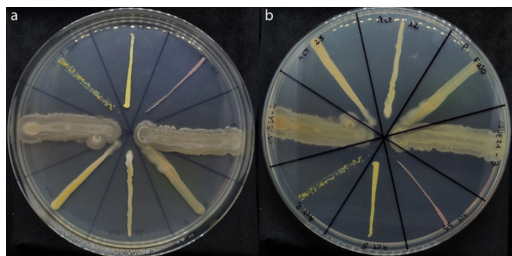


Figura 1. Esempio di microrganismi selezionati per la formulazione di una SynCom per migliorare la resilienza della vite al cambiamento climatico.

Partendo da questa risorsa sono stati selezionati i ceppi più promettenti e combinati in consorzi microbici (in gergo tecnico SynCom, synthetic communities).

Gli esperimenti condotti su giovani barbatelle hanno mostrato risultati significativi: le piante, inoculate con alcuni consorzi microbici selezionati, hanno tollerato meglio la carenza d'acqua, raggiungendo livelli di stress severo più tardi e recuperando più rapidamente dopo la reidratazione, rispetto alle piante senza l'inoculo dei microrganismi.

DAL LABORATORIO AL VIGNETO

Per verificare se questi effetti fossero replicabili anche in condizioni reali, **uno dei consorzi microbici più promettenti è stato valutato anche in un vigneto commerciale di Nebbiolo.** Le piante trattate hanno mostrato una **maggiore efficienza fotosintetica e un miglior utilizzo dell'acqua**, due parametri fondamentali per affrontare periodi di sic-

cità. Parallelamente sono stati osservati **effetti positivi anche sul suolo:** aumento del carbonio disponibile, maggiore attività biologica e livelli più elevati di nutrienti come azoto e fosforo. Questi risultati suggeriscono che i consorzi microbici non agiscono solo sulla pianta, ma contribuiscono anche a migliorare la fertilità del suolo.



Figura 2. Misurazione dei parametri ecofisiologici in piante con lo strumento infra-red gas analyzer, in grado di determinare il livello di scambio di acqua, anidride carbonica e ossigeno con l'ambiente.

LE PROSPETTIVE DELLA RICERCA

I risultati del progetto indicano che il microbioma della vite può rappresentare uno strumento concreto per una viticoltura più sostenibile. **L'integrazione tra inoculi microbici e pratiche agronomiche conservative, come la riduzione delle lavorazioni del suolo, potrebbe rafforzare la resilienza dei vigneti e ridurre la dipendenza da input chimici.** Le ricerche proseguono per comprendere più a fondo i meccanismi biologici che

regolano queste interazioni e trasformare queste conoscenze in soluzioni applicabili su larga scala. In un contesto climatico sempre più incerto, valorizzare l'alleanza tra piante e microrganismi potrebbe diventare una delle chiavi per il futuro della viticoltura.

MICRO4LIFE - MICROBIOMA PER UNA VITICOLTURA RESILIENTE

Finanziamento: Fondazione AGER (Agroalimentare e Ricerca)

Obiettivo: studiare e valorizzare i microrganismi associati alla vite per migliorare la resilienza delle piante agli stress ambientali e promuovere pratiche viticole più sostenibili.

Approccio: isolamento e caratterizzazione di microrganismi benefici, sviluppo di consorzi microbici (SynCom) e test in laboratorio e in vigneto.

Ricadute attese: riduzione dell'impatto degli stress climatici, miglioramento della fertilità del suolo e supporto a sistemi viticoli più sostenibili.



VITICOLTURA DI PRECISIONE: LA QUALITÀ NELLA GESTIONE DEL VIGNETO

di Patrick Marcuzzo, Federica Gaiotti, Alessandro Zanzotto

La viticoltura cambia volto grazie a sensori e tecnologie di precisione che rivoluzionano la gestione del vigneto. I ricercatori CREA, in collaborazione con tecnici e aziende locali, sviluppano strumenti per prevenire stress e malattie, riducendo costi e impatto ambientale. I progetti POTARAZIO e VIVIS introducono potatura intelligente e monitoraggio avanzato per ottimizzare le risorse. Dati e osservazione si integrano, supportando il viticoltore nelle decisioni. Una svolta concreta verso una viticoltura più sostenibile e competitiva.

Negli ultimi anni la viticoltura sta cambiando velocemente. Tecniche innovative e sensori sempre più accurati permettono oggi di osservare la vite con uno sguardo nuovo, raccogliendo informazioni preziose direttamente dal vigneto. È il cuore della *viticoltura di precisione*, un approccio che unisce agromonia e tecnologia per supportare decisioni più consapevoli.

Con il supporto di tecnici e aziende del territorio, **i ricercatori del CREA stanno sperimentando strumenti che aiutano a “leggere” meglio la pianta per rendere il vigneto più sostenibile, tramite la prevenzione di stress idrici e fitopatie fungine nonché la riduzione dei costi di gestione.**

Tra le attività più recenti rientrano due progetti finanziati dal CSR del Veneto. **POTARAZIO studia nuovi metodi di supporto alle potature**, integrando analisi digitali per ricostruire il modello della pianta, contare in real-time il numero di gemme prima della potatura in maniera da regolarne il carico e facilitare operazioni che oggi sono ancora svolte quasi solo manualmente.

VIVIS, invece, si concentra sul monitoraggio dello stato vegetativo: sensori, immagini e misurazioni di parametri innovativi ci consentono di valutare vigoria, stress idrico e uniformità del vigneto. Informazioni fondamentali per sviluppare modelli predittivi, che permettano un uso oculato delle risorse idriche e degli agrofarmaci.

Queste attività mostrano come dati e osservazioni di campo possano convivere. Le nuove tecnologie non vogliono sostituirsi all'opera del viticoltore, ma sono un supporto fondamentale per aiutarlo a capire cosa la pianta “racconta”, facilitando ed efficientando il suo lavoro. Sono passi importanti verso un

modello produttivo moderno, sostenibile, competitivo e vicino alle esigenze dei viticoltori e dell'ambiente.

Il progetto **POTA.RAZIO**. si propone di perfezionare la gestione sostenibile dei vigneti, con particolare attenzione alla potatura e alla gestione della chioma, al fine di ridurre i costi legati alla manodopera e ottimizzare la produzione dal punto di vista quantitativo e qualitativo. Il progetto intende aumentare la consapevolezza dei viticoltori sulle criticità legate alla corretta gestione del vigneto, con un focus sull'adattamento della potatura meccanica a nuove forme di allevamento. Per raggiungere questi obiettivi, a seguito di un'indagine sulla diffusione delle principali forme di allevamento sul territorio Veneto, il progetto prevede l'implementazione di tecnologie avanzate, come l'utilizzo di fotocamere stereoscopiche per la conta del numero di gemme, la ricostruzione 3D del vigneto e lo sviluppo di algoritmi, consentendo così una regolazione modulare del taglio di potatura. La diffusione e l'applicazione dei risultati ottenuti saranno di supporto ai viticoltori per una corretta gestione dei vigneti nella Regione Veneto.

RISULTATI OTTENUTI

Il progetto **POTA.RAZIO**. si concentra sullo studio dell'evoluzione delle forme di allevamento in Veneto, analizzando le preferenze dei viticoltori e valutando costi e tempi per la conversione verso sistemi a spalliera meccanizzabili, al fine di definirne l'applicabilità su scala regionale. Prevede inoltre la selezione di vigneti rappresentativi e la realizzazione di sperimentazioni pluriennali presso aziende agricole partner (Azienda Agricola Giorgio Pantano, VI.V.O. Agricola srl), con rilievi in campo per valutare l'impatto della tecnica: sulla resa produttiva; sulla qualità delle uve; sullo stato sanitario. Parallelamente, sarà sviluppato un sistema prototipale di acquisizione di immagini stereoscopiche integrato su macchine prepotatrici, finalizzato al riconoscimento automatico delle gemme e alla ricostruzione 3D del vigneto. Attenzione ulteriore sarà dedicata al monitoraggio microclimatico all'interno della chioma per analizzare l'influenza dell'architettura della chioma sull'habitus vegetativo e sullo sviluppo delle fitopatie. Il progetto si propone infine di promuovere l'adozione di queste tecnologie tra i giovani agricoltori, contribuendo alla riduzione dei costi operativi, incentivando l'imprenditorialità e favorendo il ricambio generazionale nelle aree rurali, migliorando così la competitività e la sostenibilità del settore vitivinicolo regionale.

Importo finanziato: 400.000,00 €

Di cui al partner: 115.000,00 €

Il progetto **ViViS - Vine Vision and Sensing** - vuole dimostrare come un sistema di particolari sensori e visione artificiale possano aiutare le aziende vitivinicole nella gestione di molteplici aspetti del vigneto, in particolare la difesa e l'irrigazione. Una stazione meteo in campo viene integrata con sensori microclimatici e un innovativo sistema di visione sulla chioma, funzionali nel complesso all'uso combinato di due modelli: PVsensing, che prevede le infezioni da peronospora della vite, e IRRIVISION, che simula lo stato idrico delle piante e fornisce consiglio irriguo.

RISULTATI OTTENUTI

Un primo obiettivo del progetto **VIVIS** è dimostrare come, con l'adozione di una stessa tecnologia hardware, l'agricoltore possa beneficiare di un supporto alle decisioni completo e dettagliato su due fronti fondamentali del vigneto: la difesa delle crittogame (in particolare peronospora) e la gestione irrigua. Un secondo obiettivo del progetto è quello di determinare il "range" spaziale di validità dei modelli attorno al punto di installazione della sensoristica. A questo scopo, nelle 3 sperimentazioni in campo presso i vigneti delle aziende agricole partner (Fattoria da Olivo, Le Carline, CERLETTI), replicate nelle 3 annate di progetto, verrà installata la sensoristica in punti su parcelle ben identificate in zone differenti dei vigneti. Un terzo obiettivo del progetto ViViS è un obiettivo di ricerca & sviluppo e prevede, sulla base delle sperimentazioni predisposte in campo, con la sensoristica delocalizzata in diverse parcelle, l'integrazione di una mappatura di variabili legate allo stato della chioma e del suolo, acquisite da sensori a bordo di mezzi mobili in vigneto, con lo scopo ultimo di spazializzare i modelli previsionali preesistenti.

Importo finanziato: 399.985,88 €

Di cui al partner: 75.605,85 €



GESTIONE ECOSOSTENIBILE DEL SUOLO: EFFETTI SU UVE E VINI

di Luigi Tarricone e Francesca Tarricone

Il settore vitivinicolo italiano deve affrontare sfide senza precedenti: calo dei consumi, cambiamenti climatici e pressione per pratiche più sostenibili. In questo scenario, la gestione intelligente del suolo con inerbimento e sovescio (sfalcio e interramento della sostanza organica) emerge come arma vincente: migliora la fertilità, sostiene la crescita della vite e arricchisce le uve di zuccheri, antociani e polifenoli. Studi in Puglia su Primitivo e Nero di Troia dimostrano che queste tecniche non solo proteggono la pianta dallo stress climatico, ma garantiscono vigore e qualità costanti. Una strategia che unisce tradizione, innovazione e sostenibilità nel bicchiere.



LE SFIDE DI OGGI

Forme di allevamento a sviluppo della chioma in un piano verticale, sono soggette, per effetto dell'aumento delle temperature, a condizioni di stress (idrico, termico, eccesso di UV) che compromettono la salute delle piante. In questo mutato scenario, **l'implementazione di pratiche ecosostenibili di gestione del suolo diventa una scelta necessaria.**

IL SUOLO E LA SOSTANZA ORGANICA

Il suolo agrario è un sistema ecologico estremamente complesso. Diverse pratiche di gestione del suolo, quali gli inerbimenti e reintegro della sostanza organica, consentono di migliorare lo stato sanitario e il benessere radicale delle viti. Un suolo sano **migliora la ritenzione idrica del suolo e la regolazione della crescita e del vigore, incide su qualità e quantità di uva, facilita la transitabilità delle macchine agricole**, con effetti sulla tempestività degli interventi in vigneto, e la conseguente diminuzione della compattazione, contribuendo al mantenimento di una buona biodiversità nella vita del terreno.

COPERTURA DEL SUOLO E SOSTENIBILITÀ

A quanto detto finora, ai fini di una maggiore sostenibilità ecocompatibile nel vigneto

to e in una ottica di agricoltura “rigenerativa”, occorre aggiungere anche i vantaggi derivanti **dalla copertura vegetale del suolo, con inerbimento – naturale o artificiale - e sovescio** (sfalcio e interrimento della sostanza organica), come, per esempio, **il miglioramento dei processi di crescita della vite e le ricadute benefiche sulla dinamica di sviluppo dei microrganismi del suolo.**

Le ricerche condotte in vigneti a controspalliera delle **varietà Primitivo e Nero di Troia**, con riscontri effettuati anche nella qualità delle uve, hanno evidenziato **nelle viti delle tesi con sovescio e con inerbimento interfilare, un contenuto più elevato di antociani e polifenoli** (composti chimici naturali dalle proprietà benefiche), **rilevato pure nei vini sperimentali** successivamente ottenuti, che però si sono differenziati **positivamente anche per ulteriori parametri, tra cui il contenuto alcolico, pH, acidità titolabile.**

In conclusione, **sia l’inerbimento di quota parte dell’interfilare che il sovescio con varie specie botaniche rappresentano soluzioni attuabili e positive per la gestione ecosostenibile del suolo in viticoltura da vino in condizioni di cambiamento climatico, se opportunamente gestite.**







QUALITÀ CHE SI DIFENDE...NATURALMENTE!

di Vally Forte e Antonio Domenico Marsico

Difendere la vite senza chimica è sempre più realtà: concimazioni mirate e microrganismi utili diventano alleati contro stress e patogeni. Il CREA sviluppa strategie che rafforzano le difese naturali della pianta, anche contro la Flavescenza dorata. Dalla convivenza con le virosi ai lieviti autoctoni sul Primitivo, la ricerca punta su sostenibilità e qualità. La bioprotezione si afferma così come frontiera green della viticoltura, capace di unire produttività, ambiente e identità territoriale.

DIFENDERE LA VITE CON CONCIMAZIONI MIRATE E MICRORGANISMI UTILI

La produzione viticola è sempre più esposta a stress di natura biotica e abiotica, che riducono la produzione e la competitività delle aziende. Per garantire un maggiore rispetto dell'ambiente, la difesa della vite deve essere incentrata su strategie naturali, in linea con Agenda 2030, Farm to Fork e le politiche europee di sostenibilità, puntando su concimazioni mirate e microrganismi utili capaci di rafforzare la pianta e ridurre l'uso di input chimici. In tal senso il CREA Viticoltura ed Enologia studia approcci innovativi che proteggono la vite sia dall'esterno sia dall'interno. **Microrganismi selezionati e corrette strategie nutrizionali possono agire come bioprotezione diretta contro i patogeni o stimolare le difese naturali della pianta.**

Contro la **Flavescenza dorata**, malattia da quarantena, in laboratorio sono state trattate **barbatelle di Chardonnay con MVOC**, composti organici volatili prodotti da microrganismi, capaci di attivare le difese endogene. Le piante hanno mostrato **diversi livelli di infezione a seconda dei composti utilizzati**, aprendo la strada a futuri protocolli di **difesa a basso impatto**.

In altri contesti la difesa coincide con strategie di convivenza, come nel caso della **virosi della degenerazione infettiva** in aree storicamente infette, dove sostituire le viti significherebbe perdere biodiversità senza risolvere il problema. Qui il CREA-VE sperimenta **protocolli nutrizionali** basati su apporti minerali mirati, alghe e sovesci per ottenere **produzioni di buona qualità anche in vigneti malati**.

Su Primitivo, contro i funghi responsabili dei **marciumi dei grappoli** (*Botrytis*, *Penicillium*, *Aspergillus*), sono stati impiegati due ceppi autoctoni di *Starmerella bacillaris* in strategie di **bioprotezione pre-vendemmiale**. Oltre a uve più sane, **i vini ottenuti risultano più morbidi**, grazie al maggiore contenuto di glicerolo, con **colore più intenso e profilo aromatico più complesso per l'aumento degli antociani**.

Una prospettiva che valorizza l'uso mirato dei lieviti autoctoni, riduce i solfiti e rafforza il legame tra microbioma della vigna e identità del vino.

COME FUNZIONA LA BIOPROTEZIONE

La bioprotezione pre-vendemmiale consiste nel trattare l'uva con microrganismi benefici, già presenti in natura e scelti per la loro capacità di competere con funghi e batteri indesiderati. Questo approccio riduce la necessità di interventi chimici mirati e permette allo stesso tempo di influenzare i primi stadi della fermentazione, contribuendo a profilo aromatico, equilibrio acido e intensità cromatica del vino. Per questo la bioprotezione è, oggi, considerata una strategia sostenibile, utile anche a ridurre l'impiego di solfiti e valorizzare l'identità microbica del territorio.



NUOVI SCENARI PER UNA ENOLOGIA DI QUALITÀ

di Maurizio Petrozziello, Massimo Guaita

Tra cambiamento climatico e innovazione, il vino affronta una trasformazione profonda che mette in gioco non solo la produzione, ma anche l'identità dei territori. La ricerca enologica punta su analisi avanzate e intelligenza artificiale per comprendere e gestire meglio ogni fase, dalla vigna alla cantina. Obiettivo: preservare qualità e tipicità senza rinunciare al progresso. Intanto cresce l'attenzione verso la sostenibilità, con il recupero dei sottoprodotti come la vinaccia, sempre più valorizzata anche in ambito nutraceutico. L'enologia del futuro sarà un equilibrio tra scienza, ambiente e tradizione.

Il vino è sempre stato il risultato di un equilibrio sottile tra natura e tecnica. Oggi questo equilibrio è messo alla prova dal cambiamento climatico. **Temperature più alte, maturazioni anticipate e periodi di siccità, stanno modificando profondamente la composizione delle uve.** Il rischio non è solo produttivo, ma identitario: vini meno acidi, più alcolici e con profili aromatici diversi possono perdere riconoscibilità.

In questo contesto, la ricerca enologica si sta evolvendo rapidamente. **Non si tratta solo di “correggere” il vino in cantina, ma di comprendere meglio i processi che ne determinano la qualità.** L'analisi dei composti aromatici, anche presenti in tracce, consente oggi di descrivere in modo più preciso il profilo sensoriale e di intervenire con maggiore consapevolezza.

Un aiuto in questo senso può arrivare dall'uso dell'**intelligenza artificiale**. **Modelli predittivi possono aiutare a scegliere il momento ottimale della vendemmia, a gestire la fermentazione o a prevenire difetti.** In viticoltura, l'AI permette di integrare dati climatici, agronomici e produttivi, supportando decisioni più mirate. Non sostituisce l'esperienza del tecnico, ma la rafforza, rendendo le scelte più oggettive e ripetibili.

Un tema centrale resta quello della **qualità** e della **tipicità**. **Le tecnologie devono essere strumenti per valorizzare il territorio, non per uniformare i vini.** Infine, cresce l'attenzione verso **i sottoprodotti della filiera**. Vinacce, fecce e altri residui non sono più considerati scarti, ma risorse. Possono essere utilizzati per estrarre **molecole aromatiche, polifenoli** (composti con proprietà antiossidanti) o per sviluppare **nuovi prodotti**, contribuendo a un modello più sostenibile in un'ottica di

economia circolare e *zero waste*.

Oltre ai polifenoli, **la vinaccia ha anche un interessante valore nutrizionale dovuto all'alto contenuto di fibre alimentari** (DF), che hanno diversi effetti benefici per la salute umana: regolano il transito intestinale e prevengono diabete, l'ipertensione, le cardiopatie coronariche, malattie cardiovascolari e cancro al colon. Inoltre, la fibra alimentare della vinaccia contiene una quantità significativa di composti secondari ad essa stabilmente associati, come polifenoli e terpeni. Questo tipo di fibra è chiamato “fibra alimentare antiossidante” (ADF).

Tutte queste considerazioni possono sicuramente suggerire il possibile sfruttamento della vinaccia anche come additivo o integratore alimentare (nutraceutica, cibo funzionale, *super food*),

L'enologia del futuro si muove quindi su più fronti: adattamento al clima, innovazione tecnologica e valorizzazione delle risorse. Una trasformazione già in atto, che richiede competenze integrate e una visione sempre più ampia del sistema vino.

ANALISI SENSORIALE: QUALITÀ MONITORATA DAL VIGNETO AL DISTILLATO

di Federica Bonello

Dalla vigna al calice, l'analisi sensoriale si conferma uno strumento chiave per leggere e guidare ogni fase della produzione. Non solo valutazione finale, ma vera e propria bussola capace di orientare vendemmia, trasformazioni e scelte tecnologiche. Grazie a panel qualificati e metodi rigorosi, è possibile monitorare qualità ed evoluzione di vini e distillati. Emblematico il caso del Brandy Armeno, il cui profilo cambia con l'invecchiamento tra aromi, colore e struttura. Un approccio scientifico che traduce sensazioni in dati utili per migliorare il prodotto.

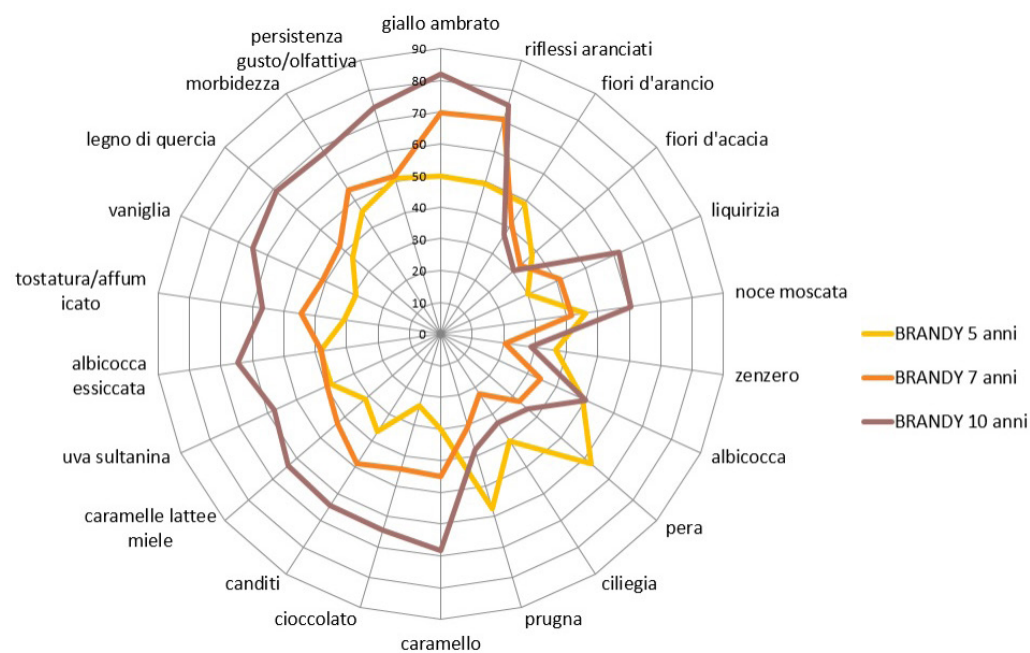
L'analisi sensoriale è una disciplina scientifica che consente di studiare in modo sistematico l'intera filiera produttiva. Non si limita alla **valutazione del prodotto finito**, ma rappresenta uno **strumento analitico in grado di accompagnare e interpretare ogni fase del processo**.

Il percorso inizia già in **vigneto** con l'assaggio dell'uva, che permette una prima caratterizzazione varietale consentendo di descrivere il potenziale enologico, la tipicità varietale e il grado di maturazione, tecnologica, fenolica ed aromatica, fornendo indicazioni utili per la gestione della vendemmia e delle scelte di cantina.

Durante le fasi di **trasformazione, dalla fermentazione alla distillazione**, l'analisi sensoriale assume un ruolo chiave nel **monitoraggio della qualità**. Nel **vino** permette di seguire l'evoluzione del profilo aromatico e della struttura gustativa in relazione alle scelte tecnologiche adottate; nei **distillati**, come brandy e grappa, consente di valutare come le condizioni operative influenzino il profilo sensoriale finale. Dal punto di vista metodologico, ogni matrice richiede **panel sensoriali selezionati e formati**, in grado di **riconoscere, distinguere e descrivere gli attributi secondo protocolli condivisi**. L'utilizzo di un linguaggio comune e il controllo delle condizioni di assaggio garantiscono risultati affidabili e confrontabili.

Come esempio, verrà presentata la caratterizzazione del Brandy Armeno condotta presso il centro, in cui è stato definito il profilo sensoriale in funzione dei diversi anni di invecchiamento. L'analisi ha evidenziato un'evoluzione progressiva e coerente: il **colore** passa da tonalità più chiare a sfumature ambrate più intense; al **naso** si osserva una transizione da note fresche e fruttate verso sentori più complessi, tostati, speziati e caramellizzati, legati anche all'interazione con il legno; al **gusto** si rileva un progressivo ammorbidimento, con maggiore rotondità ed equilibrio complessi-

vo. Questi risultati, sintetizzati nella figura allegata, mostrano come il tempo di affinamento incida in modo determinante sul profilo sensoriale finale.



I VINI DEALCOLATI: L'ULTIMA FRONTIERA

di Antonella Bosso

Il vino senza alcol non è più una curiosità di nicchia, ma una nuova frontiera del settore vitivinicolo europeo -e ora anche italiano - in quanto, con il via libera ai decreti attuativi tra 2024 e 2025, diventa operativa la normativa UE. Le tecniche — dalla distillazione alle membrane — permettono di ridurre l'alcol sotto lo 0,5%, ma la vera incognita resta la resa sensoriale. Poche le ricerche su vitigni italiani, a fronte di una biodiversità che potrebbe generare risultati molto diversi. Il progetto transfrontaliero DEVINO testa processi e qualità su vini italiani e francesi, coinvolgendo esperti e consumatori. Obiettivo: capire se il “vino zero gradi” può convincere il mercato senza perdere identità.

Con il Regolamento UE 2021/2117 del 2 dicembre 2021 è stata autorizzata la produzione dei vini dealcolati e parzialmente dealcolati nei Paesi dell'Unione Europea. In Italia il Regolamento è diventato operativo a dicembre 2024 con la pubblicazione delle disposizioni attuative da parte del MASAF (Decreto Ministeriale del 20/12/2024 seguito da Decreto Interministeriale MEF-MASF del 29/12/2025 sulla definizione del regime fiscale e delle accise).

ANCHE IN ITALIA È DUNQUE POSSIBILE PRODURRE VINI DEALCOLATI

La tecnica di produzione consiste **nell'asportare dal vino la quasi totalità dell'alcol etilico presente**, fino a raggiungere una **concentrazione inferiore allo 0,5% vol.** A questo scopo è ammesso l'impiego della **distillazione, dell'evaporazione sottovuoto o delle membrane**: membrane semipermeabili (osmosi inversa) o membrane idrofobiche (contattore a membrana).

In Italia le tecniche di dealcolizzazione sono state studiate all'inizio degli anni 2000 per la correzione del tenore alcolico dei vini, pratica consistente nella riduzione del tenore alcolico fino ad un massimo del 20% del contenuto iniziale. Gli studi, volti a comprendere l'effetto di queste tecniche sull'asporto totale dell'alcol sono più recenti. Molte ricerche sull'argomento sono state condotte all'estero, in particolare su vini di varietà internazionali. **Attualmente sono scarse le conoscenze riguardo all'applicazione delle tecniche di dealcolizzazione e alle caratteristiche sensoriali dei vini dealcolati prodotti con uve di cultivar italiane.** La produzione vitivinicola italiana si caratterizza per l'elevata biodiversità e per la varietà delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali delle sue produzioni. Ci possiamo, dunque, aspettare che **una certa variabilità nelle caratteristiche sensoriali si osservi an-**

che tra vini dealcolati ottenuti da uve di varietà diverse e, che diverso possa essere il livello di gradimento dei consumatori.

Interreg



Cofinancé par
l'Union Européenne
Cofinanziato
dall'Unione Europea



France – Italia ALCOTRA

de vitivinicole del territorio transfrontaliero italo-francese - partecipano APRO Formazione S.c.a.r.l. (coordinatore), il Centro di Ricerca Viticoltura e Enologia (CREA-VE) di Asti, la Vignaioli Piemontesi S.C.A. e il Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le vin rosé.

Il Progetto DEVINØ “Dealcolizzazione del vino fino a 0 gradi” riguarda l'applicazione di alcuni processi di dealcolizzazione (distillazione sottovuoto e membrane) per l'ottenimento di dealcolati da vini prodotti in Italia e Francia con uve di cultivar diverse, a bacca bianca e nera, aromatiche e a sapore semplice, quali ad esempio Cortese, Moscato bianco, Brachetto e Barbera. L'obiettivo è quello di valutarne le caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali e l'apprezzamento sia da parte di esperti del settore che di potenziali consumatori. Sono previste, inoltre, attività di disseminazione sulla gestione delle pratiche di dealcolizzazione e sui risultati delle esperienze di produzione dei dealcolati nonché alcuni approfondimenti sulla sostenibilità del processo. Al Progetto - cofinanziato dal Programma Interreg VI-A Francia-Italia - ALCOTRA 2021-2017 e rivolto alle azien-



DECENNALE CONCORSO ENOLOGICO 1/ UNA STORIA DI SUCCESSO

di Giuseppina Crisponi

Il Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia, organizzato dal MASAF in collaborazione con Ministero dell'Istruzione, CREA e Re.N.Is.A giunge alla X edizione. Ripercorriamone insieme la storia, l'intuizione che ne è alla base e i successi.

Dalla solennità della Sala Cavour al vigore della *DOP Economy*, il Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia celebra dieci anni di successi, nati da una visione pionieristica del Ministero dell'Agricoltura (oggi MASAF) che ha trovato nell'attuale ministro, Francesco Lollobrigida, concretezza, determinazione e lungimiranza. Un'intuizione capace di trasformare la didattica nell'asset strategico di un pilastro dell'agroalimentare nazionale come il vino, grazie alla convergenza tra il rigore scientifico del CREA – preceduto nelle prime edizioni dall'esperienza di Assoenologi – e il dinamismo di Re.N.Is.A. (Rete Nazionale degli Istituti Agrari), a cui si è aggiunto il supporto del sistema educativo del Ministero dell'Istruzione (oggi MIM).

2012 - ISTITUZIONE DELL'ECCELLENZA

Inaugurato nel 2012, il Concorso Enologico degli Istituti Agrari d'Italia trova la sua consacrazione nella **Sala Cavour** del Palazzo dell'Agricoltura, anche se è nella **Sala Ministri** che i primi vini d'eccellenza prodotti dalle scuole vengono degustati e selezionati da due commissioni - **composte ognuna da tre qualificati enologi e da due giornalisti specializzati nel settore vitivinicolo** - che analizzano i campioni candidati, secondo il metodo dell'*Union Internationale des Oenologues*.

La scelta di questa cornice, confermata anche per la **2^a** e **3^a** edizione, riveste sin dall'inizio un profondo valore politico: l'intuizione del MIPAAF si realizza grazie una sinergia tra le istituzioni dello Stato legate all'Agricoltura -Istruzione, Made in Italy, Turismo, Sport e Salute- con la regia tecnica dell'Associazione enologi enotecnici italiani (Assoenologi) e il supporto della Rete Nazionale degli Istituti Agrari (Re.N.Is.A.).

La premiazione delle classi in gara - rispettivamente al 46°, 47° e 48° Vinitaly - evidenzia nel triennio una crescita nel numero di prodotti che raggiungono la qualifica di "ottimo".

Già alla **prima uscita veronese** nel 2012, **19 vini** sui 52 presentati da **25 Istituti** in rappresentanza di **15 regioni italiane** superano il punteggio di **80/100**.

L'anno successivo, **l'edizione 2013** conferma il successo dell'iniziativa: **25 etichette** su 51 provenienti da **23 realtà scolastiche** radicate in **14 aree della Penisola** si

fregiano del riconoscimento di qualità stabilito dal regolamento.

Il valore del progetto trova ulteriore riscontro a **Vinitaly 2014: 30 bottiglie** - su 51 campioni candidati da **22 Poli Agrari** dislocati in **14 diversi contesti locali** - **oltrepassano la soglia di eccellenza.**



Foto 1. Cerimonia di presentazione del Concorso, Sala Cavour del Ministero dell'Agricoltura, 2013

Fonte: Assoenologi



Foto 3. Premiazione al 47° Vinitaly, Verona 2013

Fonte: Assoenologi



Foto 4. Premiazione al 48° Vinitaly, Verona 2014

Fonte: Assoenologi

2018 - IL CREA IN CAMPO: RIGORE SCIENTIFICO AL 52° VINITALY

La **4ª Edizione** segna la svolta, con l'**ingresso in campo del CREA**, che apporta un contributo tecnico-scientifico senza precedenti.

Le selezioni sono affidate a due giurie di cinque commissari - **tre tecnici degustatori del Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia di Asti (AT) e Velletri (RM)** e due esperti del settore vitivinicolo esterni - che adottano un protocollo di massima garanzia: un **doppio sistema di anonimizzazione** tutela ogni campione prima del **test organolettico**. Il CREA registra l'**ordine di arrivo**, mentre un **codice univoco di degustazione per entrambe le giurie** è apposto sul collo della bottiglia dal **Pubblico Ufficiale** incaricato dal Ministero



Foto 2. Selezione dei vini presso la Sala Ministri del Ministero dell'Agricoltura, 2014

Fonte: Assoenologi



dell'Agricoltura e dal CREA poco prima della sessione d'assaggio. Il verdetto finale esclude i picchi - il voto migliore e il peggiore - e punta sulla media degli otto punteggi intermedi. Solo allora, il Pubblico Ufficiale riabbina i codici alle etichette originali, decretando i vincitori in un clima di trasparenza: ottimo riscontro per **20 realtà formative di 14 regioni**: su 47 vini, ben **42** si aggiudicano il diploma di merito oltrepassando il muro degli 80/100.

L'eccellenza studentesca torna a brillare al **52° Vinitaly**, sintesi perfetta tra ricerca, scuola e mercato.



Foto 5. Doppio sistema di anonimizzazione

Fonte: CREA

2019 - SEZIONE IDEA MARKETING: DOVE LA DIDATTICA DIVENTA ICONA

La **5ª edizione** abbraccia l'intera filiera: dalla vigna al calice. La partecipazione si attesta su **13 territori** e il valore delle proposte rimane elevato: su 39 vini pervenuti, ben **32** ottengono il titolo. Tale eccellenza è confermata anche a livello scolastico, con **14** delegazioni premiate su un totale di 17.

Con la Sezione Idea Marketing, la produzione incontra la comunicazione: binomio vincente firmato CREA e RE.N.I.S.A. per esaltare le eccellenze

enologiche tra sapere, saper fare e far sapere. Questa attenzione trova un'eco naturale durante la **53ª** Manifestazione enologica veronese dove il **Ministero dell'Agricoltura si conferma punto di riferimento per la filiera**, con la **promozione turistica del Wine & Food italiano**.

Dietro le etichette degli Istituti Agrari si nasconde una rivoluzione che fonde recupero di vitigni rari e un **marketing audace** che non ha nulla da invidiare alle grandi maison.

2022 - L'ITALIA IN UN SORSO

Superata la sfida pandemica, il Concorso riafferma la propria centralità con la **6ª edizione** nel 2022, che segna uno spartiacque: **l'esordio dei vini biologici - ben 5 candidati, di cui 3 premiati - e la bella mostra delle DOP: 31 IGT; 25 DOC; 4 DOCG; 4 VSQ.**

Con **49 premi su 64 etichette di 21 istituti** - tra i 27 in gara da **15 ambiti geografici** - dal **54° Vinitaly**, vengono lanciate le parole d'ordine dell'anno successivo: **sostenibilità ambientale ed economica delle aziende, identità, territorio**. Il vino è l'ambasciatore del *Made in Italy*: non solo un prodotto, ma un **«pacchetto turistico in bottiglia»**. Le bottiglie prodotte dalle scuole diventano un itinerario lungo la Penisola dove il *namings* non è solo marketing, ma l'espressione viva di un territorio.

Al **Nord**, tra l'identità rurale del *Fumin* valdostano e della Barbera piemontese *Primo Giorno di Scuola*, spiccano il rigore del *Monastero* e del *Fondatore* trentino, il *Longura* lombardo e l'estro veneto di *Re*

Mithras e Postumio. Il Centro brilla per la sua “galassia bio”: dalle Marche del Rosso Carmen all'orgoglio studentesco degli umbri Alta Scuola e Ásylon. Se il Lazio evoca miti come Lapis Lunae e Capitolino, la Toscana punta sul recupero storico con il Classe 52, mentre il cerchio si chiude tra l'Emilia dell'Ultimo Sogno e l'Abruzzo del Mohalo. Infine, il Mezzogiorno esplode di vivacità con i campani Capoclasse e Pennarossa, l'eleganza del pugliese Caramia e il legame viscerale delle Isole, dal siciliano Lilibaum alle radici sarde di Kastigu, “Kira” e Su Masu.

2023 - LA LUNGIMIRANZA DEGLI ISTITUTI AGRARI, SCUOLE DI “SERIE A”



Foto 6. Premiazione al 54° Vinitaly, Verona 2022

Fonte: CREA

La 7ª edizione del Concorso vede 21 realtà scolastiche di 15 regioni schierare 66 vini: un successo qualitativo quasi assoluto, con ben 59 etichette premiate e 6 produzioni biologiche d'eccellenza.

L'iniziativa trova al 55° Vinitaly la sua definitiva consacrazione sulla ribalta nazionale con la Presidente del Consiglio dei Ministri, Giorgia Meloni e il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, che si avvicinano sul palco per premiare la creatività e la passione dei giovani.

È il riconoscimento dell'agroalimentare come pilastro economico e il riscatto degli Agrari, finalmente scuole «di serie A», che coniugano tradizione e innovazione, trasformando il talento e i saperi artigianali in **pura qualità identitaria**, in costante dialogo con il mondo delle imprese.

Il [protocollo d'intesa](#) tra Re.N.Is.A. e Assoenologi dà concretezza a questa visione, potenziando gli Istituti Agrari con opportunità formative di alta valenza e orizzonti professionali sempre più orientati alla specificità dei percorsi curricolari ed extracurricolari.

2024 - AL 56° VINITALY, L'ECCCELLENZA DEI GIOVANI PREMIATA NELLA GIORNATA DEL MADE IN ITALY



Foto 7. Premiazione al 55° Vinitaly, Verona 2023

Fonte: CREA

L'8ª edizione conferma la crescita costante con 66 premi su 68 vini in gara, presentati da 24 poli agrari di 14 territori. Spiccano la crescente **presenza femminile**, l'exploit degli 11 vini bio e gli **otto premi speciali CREA** dedicati a innovazione e marketing.

Nella cerimonia condotta da Bruno Vespa, la Presidente del Consiglio dei Ministri, Giorgia Meloni, il Ministro dell'A-

gricoltura, Francesco Lollobrigida, e il Ministro dell'Istruzione e del Merito, Giuseppe Valditara, si alternano a premiare gli studenti come **alfieri del territorio, audaci innovatori e partecipi di una produzione di eccellenza, simbolo dell'Italia agroalimentare, che muove miliardi di euro.**

2025 - LA SCUOLA DELLA QUALITÀ



Foto 8. Premiazione al 56° Vinitaly, Verona 2024

Fonte: [MIM](#)



Foto 9. Premiazione al 57° Vinitaly, Verona 2025

Fonte: [MIM](#)

Lo Speciale [Mondo DiVino](#) di CREAFuture eleva il [9° Concorso Enologico a Scuola della qualità](#). Più che una gara, il **57° Vinitaly** celebra un **gioco di squadra tra agricoltura e sport**. La cerimonia di premiazione, alla presenza del Ministro per lo sport e i giovani, Andrea Abodi e

del Sottosegretario MASAF Patrizio Giacomo La Pietra, mette al centro **25** su 27 **poli agrari** e **63 vini** d'eccellenza su 72 proposte giunte da **15 regioni**. Dagli spumanti ai passiti, la competizione riflette l'intera biodiversità vitivinicola italiana, con **11 campioni bio**.

2026 - 10° COMPLEANNO. AUGURI, CON GRAZIA

Il vino italiano è volano dei sogni. Nel centenario dell'assegnazione del Nobel,



Foto 10. Speciale Vinitaly [Mondo DiVino](#) di CREAFuture

Fonte: CREA

ricordiamo come Grazia Deledda celebrasse «*quel vino leggero ma saporoso*» delle vigne di famiglia «*che aveva aiutato Cosima a comprare i francobolli e spedire i suoi manoscritti*», sostenendo concretamente il viaggio delle prime opere verso il mondo.

Oggi quella stessa ambizione anima la **10ª edizione** che ci attende: **fare evolvere la cantina didattica in un hub di innovazione tecnologica**, per produrre vini di alto profilo e misurarsi con or-

goglio sul mercato globale, nel dialogo tra **radici storiche** e **avanguardia** che dà linfa alla **DOP Economy**.

A confermare l'entusiasmo, i numeri record: **101 vini** da **32 Istituti** e **15 regioni**: ben **88 etichette** di 30 enti scolastici ottengono l'ambito diploma di merito con punteggi superiori a **80/100**. Se nel 2012 solo un vino su tre era considerato "Ottimo", oggi quasi il **90% dei campioni** sie- de tra i fuoriclasse del settore.

Non solo una crescita di volumi e caratura enologica, ma una visione che anticipa il mercato. Il comparto **Bio** è l'emblema di questa accelerazione: con una presenza **triplicata in soli cinque anni** — passando dai 5 prodotti del 2022 ai **16** di questa edizione — è la prova che la didattica delle Scuole agrarie ha già interiorizzato le istanze "green" globali. La loro solida preparazione permette al business di affrontare le sfide climatiche, **trasformando finalmente la sostenibi- lità da paradigma in prassi operativa**.

Le creazioni di questo decennale varcano con orgoglio la soglia del **58° Vinitaly**. È lì che le nuove leve della vitivinicoltura alzano i calici con il brindisi immortale di *Canne al vento*:

«Salute! Che possiamo conoscerla cento anni di seguito, questa festa, sani e allegri».

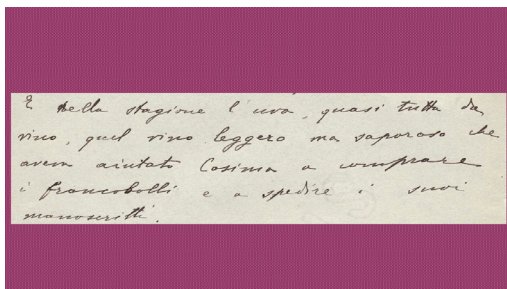


Foto 11. G. Deledda, *Cosima*, ms. autografo, p. 216.

Fonte: ISRE, Nuoro (ed. postuma 1937)



Foto 12. 10 edizioni di eccellenza: l'evoluzione del Concorso Enologico

Fonte: CREA

DECENNALE CONCORSO ENOLOGICO 2/ I PROTAGONISTI RACCONTANO

Dietro le quinte, i principali artefici di questo percorso decennale raccontano la loro esperienza.

di Giuseppina Crisponi

I numeri sempre in crescita, fino al record di quest'anno non sono un caso, ma il **frutto maturo di un sistema che da anni fa squadra**. Ne parliamo con i principali artefici: **Eleonora Iacovoni**, Direttore generale MASAF, **Patrizia Marini**, Presidente della Re.N.Is.A. e **Riccardo Velasco**, Direttore del CREA Viticoltura ed Enologia.



Cosa significa il Concorso per voi?

Eleonora Iacovoni (E.I.):

Il Concorso Enologico degli Istituti Agrari d'Italia rappresenta, per il Dicastero dell'Agricoltura, una iniziativa strategica avviata sin dal 2012, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione e del Merito (allora MIUR), con l'obiettivo di valorizzare e mettere a confronto le produzioni vitivinicole degli Istituti con indirizzo agroalimentare, promuovendo al contempo elevati standard qualitativi e una didattica sempre più aderente alle esigenze del settore.

Non si tratta di una semplice competizione, ma di un Concorso ufficiale regolato da specifici decreti ministeriali, tra cui prima il DM 16.12.2010 e successivamente il DM 9.11.2017, che garantiscono trasparenza, rigore e affidabilità delle valutazioni che sono svolte da Commissioni composte da Enologi qualificati.

L'iniziativa culmina nella premiazione al Vinitaly di Verona, momento di grande rilevanza istituzionale, in cui vengono riconosciuti il merito e l'impegno di studenti, docenti e dirigenti.

Il Concorso testimonia l'impegno del Ministero nel sostenere la formazione dei futuri professionisti del settore enologico che rappresenta una delle missioni del nostro Ministero, contribuendo alla crescita e alla valorizzazione del Made in Italy.



Patrizia Marini (P.M.):

Il Concorso Enologico di Vinitaly, che si svolge da dieci anni in collaborazione con il MASAF, il CREA e

Re.N.Is.A., rappresenta sicuramente per noi uno dei punti nevralgici del programma di tutta la Rete degli Istituti Agrari. Questa collaborazione ad alto livello con il centro di ricerca CREA consente a tutti i partecipanti al Concorso di avere le possibilità e le chance di essere giudicati, nei propri prodotti, da una giuria selezionata; una giuria che non è lì solo per dare un giudizio tecnico, ma anche per supportare e consigliare le scuole a migliorarsi sempre di più. Sono state dieci edizioni meravigliose e stupende, sempre in un crescendo continuo. E ogni anno ci sono dei ricordi incredibili. Quest'anno, poi, il decimo anno rappresenta la chiusura di un percorso: una chiusura decennale che ci vede al fianco del MASAF e del Ministro Lollobrigida, il quale è sempre con noi, vicino, insieme ai nostri ragazzi. Un particolare grazie va al CREA per il supporto continuo che ci ha dato e che ci darà anche in futuro, perché io mi auguro che sempre di più il mondo della scuola e il mondo della ricerca possano operare insieme.



Riccardo Velasco (R.V.):

Tutta l'aura che circonda questo evento ha un che di magico: lavori con le scuole, ma il palcosce-

nico sarà Vinitaly. Anche per i ragazzi è un momento che equivale a un battesimo: le quinte e le seste degli enologici si confrontano con i pari grado, ma sotto lo sguardo di giudici adulti e del mondo dove probabilmente verranno catapultati l'anno successivo, un mondo straordinariamente competitivo e ferocemente reale, dove nessuno ti fa sconti: o sei bravo a fare vino, o fai altro nella vita. Il Concorso dà l'idea di ciò che sarà a cavallo tra la fine dell'adolescenza e l'avvento dell'età matura, delle responsabilità, del coraggio di provarsi. L'Ente di ricerca, quale massima autorità nel battesimo di fuoco per i ragazzi, è al tempo stesso garante di onestà intellettuale e priorità del merito; insegna e offre opportunità anche di lavoro per chi vorrà rimanere nel campo della ricerca e sperimentazione; nel contempo, pone l'asticella oltre la quale si costruisce un futuro. Per noi è un impegno, ma con i ragazzi è sempre un piacere.

C'è un momento, un episodio che vi ha particolarmente emozionato? Ce lo raccontate?

E.I.:

Sì, uno in particolare ci fa ancora sorridere.

Un po' di tempo fa durante una delle sessioni di degustazione arrivò un campione presentato alle Commissioni, come da regola, in forma anonima ma con una piccola particolarità che avevamo visto noi che prendevamo in carico i campioni di vino: sull'etichetta, oltre alle indicazioni obbligatorie c'era un marchio di fantasia, con una scritta del tipo "Primo giorno – Da non sottovalutare".

Questo mi e ci fece sorridere. I cinque enologi della prima commissione iniziarono la degustazione con grande rigore e concentrazione, il campione passò anche alla seconda commissione, come da prassi. Alla fine, quel vino vola sopra gli 80/100, entrando tra i migliori della classifica e finisce fra i premiati.

Al Vinitaly, sul palco, arrivano i ragazzi emozionatissimi. Uno dei ragazzi, con una sincerità disarmante, dice: "abbiamo scritto 'da non sottovalutare' perché nessuno credeva davvero in questo vino prodotto in micro-vinificazione fatta "di nascosto" (ovviamente con il consenso del docente).

La nota in etichetta l'avevano scritta per scherzo, ma era uno scherzo finché non ha battuto tutti.

P.M.:

Uno dei momenti o degli episodi che mi ha emozionato particolarmente è stato

due anni fa, quando c'è stata la premiazione alla presenza del Presidente del Consiglio dei Ministri, Giorgia Meloni. Non ci aspettavamo che arrivasse, anche se ce l'avevano preannunciato, ma ci è piaciuto moltissimo il modo attraverso il quale lei ha avvicinato i ragazzi e ha parlato con noi adulti. Ed è, soprattutto, una persona che ha saputo mettersi in una situazione – diciamo – quasi da pari a pari con degli studenti, con dei ragazzi che frequentano le scuole. Ci ha dato la possibilità di vivere un momento speciale vicino a una donna sicuramente speciale, che rappresenta la Presidenza del Consiglio dei Ministri. La sua verve e la sua carica sicuramente ci hanno trasmesso grandi emozioni quel giorno e non solo, e sicuramente le foto che abbiamo con lei sono fra le foto più belle che terremo sempre nel cuore.

Un particolare ringraziamento a tutto lo staff del CREA, in particolare a Cristina che è stata sempre vicina alla Rete e che ha sempre creduto in questo progetto insieme a Velasco, oltre che al Presidente al Direttore del CREA.

R.V.:

Dopo tre anni in cui il Concorso è stato seguito dall'Assoenologi, siamo subentrati noi del CREA: all'inizio con qualche titubanza ma presto, anche grazie agli ottimi rapporti con Re.N.Is.A. e alla sua Presidente, Prof. P. Marini, è cresciuto tra le mani un tumultuoso incontro con il mondo degli Istituti Agrari, con tutte le loro problematiche, ma anche tanto entusiasmo. Da allora, il rapporto è andato avanti con un crescendo wagneriano per numero e qualità dei partecipanti. Il momento che lascerà un ricordo indelebile

*è ogni anno lo stesso: a fronte della domanda “ma parteciperanno numerosi? Ver-
ranno abbastanza scuole?”, arriva sempre la settimana (di solito la penultima prima
della scadenza) in cui, in uno o due giorni, i corrieri ci seppelliscono di scatole e
scatoloni, tanto da faticare a trovare il posto per tutti i vini. Su tutti quest’anno: 101
vini e 32 scuole, un record difficilmente eguagliabile (mediamente 25-27 scuole e
70-80 vini). In due giorni i magazzini sono pieni e un muro di bottiglie ci conferma la
bontà dell’iniziativa.*



CREA PER L'IMPRESA

FERRARI TRENTO: CULTURA D'IMPRESA, BOLLICINE DI QUALITÀ DALLA MONTAGNA

di Giuseppina Crisponi

Una storia di eccellenza, ma anche di una famiglia, di un territorio, di una passione e di una visione d'impresa che guarda al futuro non solo dei suoi prodotti, ma dell'ambiente e delle persone e che crede nella centralità della ricerca e dell'innovazione per vincere la sfida dei mercati e creare valore. E' la storia della famiglia Lunelli e di Ferrari Trento e ce la racconta Marcello Lunelli, vicepresidente di Ferrari F.Illi Lunelli S.p.A.



Come nasce e come lavora la sua azienda?

La storia imprenditoriale della Famiglia Lunelli inizia nel 1952, quando Bruno Lunelli rileva da Giulio Ferrari, quella piccola cantina che aveva fondato nel 1902 in Trentino, con l'ambizione di confrontarsi con i migliori Champagne. Da allora, l'azienda di famiglia – arrivata oggi alla terza generazione – ha reso Ferrari Trento il brindisi italiano per eccellenza, leader nel mercato del Metodo Classico.

La visione d'impresa che la caratterizza si basa, oltre che sulla creazione di valore, sull'orgoglio di essere un'azienda che opera in armonia con il suo territorio ed in sintonia con l'ambiente, mettendo le persone al centro.

Materie prime sempre di eccellenza, coltivate nel rispetto della biodiversità e della salute dei lavoratori, come testimonia il Protocollo “Il Vigneto Ferrari, per una viticoltura di montagna salubre e sostenibile” che richiede ai circa 600 viticoltori trentini che conferiscono la propria uva di rispettare uno stringente disciplinare che impone il divieto totale di utilizzo di diserbanti e concimi chimici, a favore di pratiche tradizionali come il sovescio, di fertilizzanti naturali e dell'uso esclusivo di fitofarmaci ad alto grado di sicurezza, che prediligono l'impiego di prodotti naturali quali il rame e lo zolfo, la certificazione biologica dei vigneti di proprietà, l'adesione al protocollo “Agricoltore Custode”, per rafforzare la tutela del territorio e promuovere pratiche che favoriscano un'agricoltura rigenerativa e resiliente ai cambiamenti climatici, nonché un paesaggio di qualità. Non da ultimo vorrei ricordare la riduzione degli

impatti energetici in ogni settore, fino ad arrivare alla Carbon Neutrality per le emissioni dirette per Ferrari Trento e Surgiva.

Cosa vi aspettate per il futuro?

Il futuro del vino si trova oggi di fronte a nuove sfide e trasformazioni, tra evoluzione degli stili di consumo, dinamiche produttive e scenari commerciali internazionali. Noi produttori siamo chiamati a interpretare con prontezza l'evoluzione dei comportamenti dei consumatori, proponendo prodotti sempre eccellenti ma sempre più contemporanei, capaci di offrire esperienze oltre che qualità. Valorizzando la socialità e la convivialità come occasioni autentiche di consumo moderato e consapevole, sarà fondamentale adottare una comunicazione in grado di dialogare ed emozionare. In questo contesto, Ferrari Trento può continuare a distinguersi, affermandosi come un lusso accessibile e rafforzando l'anima e l'identità del proprio brand.

In un'ottica di crescente qualità che concilia tradizione ed innovazione, qual è il ruolo della ricerca?

La ricerca è sempre stata nel nostro DNA, dalla sensoristica per una migliore e razionale gestione dell'irrigazione, all'uso dell'infrarosso per determinare lo stato di salute della pianta, modulando poi gli interventi in campo. Stiamo dando grande attenzione allo sviluppo dello Chardonnay tollerante ad alcune malattie attraverso il genome-editing, investendo in progetti con primarie istituzioni scientifiche nazionali. In questo percorso si inserisce anche la collaborazione con CREA, per rafforzare il dialogo tra ricerca scientifica e imprese, promuovendo innovazione, sostenibilità e trasferimento tecnologico nel settore agroalimentare e contribuendo a costruire modelli produttivi sempre più avanzati e responsabili.



GRUPPO LUNELLI: L'ECCELLENZA DEL BERE ITALIANO

Oggi il Gruppo Lunelli comprende Segnana, una storica distilleria trentina fondata nel 1860, Surgiva, acqua minerale straordinariamente leggera che sgorga in alta quota nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta, Tenute Lunelli, marchio dei vini della famiglia in Trentino, Toscana ed Umbria, Bisol 1542, storico marchio del Prosecco Superiore di Valdobbiadene e Tassoni, azienda con più di due secoli di storia conosciuta per la sua iconica cedrata.

Fonte: [Gruppo Lunelli](#)

CHI E'

Presidente di Tenute Lunelli soc. agr. e di Distillerie Segnana spa. Vicepresidente di Ferrari F.lli Lunelli S.p.A. Consigliere di Federvini, Membro del Consiglio Generale e del Consiglio Direttivo di Confindustria Trento. Dopo una lunga vicepresidenza è Presidente Onorario di Agivi, Associazione Italiana Giovani del Vino in seno all'Unione Italiana Vini. È Presidente di Winegraft, società per la commercializzazione in esclusiva mondiale dei portinnesti della serie M, creati dall'Università di agraria di Milano. Nato a Trento, è laureato in Scienze Agrarie presso l'Università Statale di Agraria di Milano, Dottore Agronomo dal 1993 e iscritto all'Ordine dei dottori agronomi e dottori forestali della Provincia di Trento.





UNO SGUARDO AL FUTURO

QUALITÀ, VARIETÀ, INNOVAZIONE: LA VITICOLTURA ITALIANA DI DOMANI È GIÀ QUI

di Riccardo Velasco

Una rivoluzione silenziosa sta trasformando la viticoltura europea: dalle varietà resistenti alle sfide climatiche fino alla riduzione drastica dei trattamenti in vigneto. Il miglioramento genetico unisce tradizione e innovazione, qualità e identità, valorizzando i vitigni locali, mentre le biotecnologie aprono nuove frontiere, con precisione e rapidità. Tra ricerca, sperimentazione e attese normative, il futuro del vino italiano è già iniziato e il CREA Vitecoltura ed Enologia, da oltre un decennio, è in prima linea.

Nel mondo della vite e del vino si sta sollevando una marea silenziosa, ma inarrestabile. Chi, vent'anni fa, liquidava come visionari coloro che proponevano nuove varietà alternative ai grandi classici o agli autoctoni per produrre vini di qualità, oggi è costretto a ricredersi. L'Europa e i cittadini chiedono con forza un cambiamento: **viti resistenti alle malattie, capaci di affrontare crisi climatiche sempre più frequenti — dal freddo agli squilibri idrici —, meno dipendenza da fertilizzanti e una maggiore biodiversità, sia in vigneto sia nel suolo.**

La risposta a queste esigenze non è una soluzione unica e miracolosa, ma un percorso solido e scientifico: il **miglioramento genetico**. Non per sostituire la tradizione, ma per affiancarla, arricchirla con l'innovazione, offrire nuove possibilità e opportunità. È una trasformazione che cresce di pari passo con l'**innovazione tecnologica e gestionale del vigneto**, anch'essa protagonista di progressi straordinari. E così, quella che sembrava un'onda isolata è diventata una marea crescente di interesse, sperimentazione e risultati concreti, riconosciuti da chi li vive ogni giorno sul campo, anche se ancora negata da chi non ha avuto modo di sperimentarla direttamente.

In questo scenario si inserisce il **lavoro del CREA Vitecoltura ed Enologia**, che da oltre un decennio ha avviato un percorso con un obiettivo preciso: dare risposte concrete alla viticoltura italiana, creando **varietà resistenti senza rinunciare all'identità territoriale**. Il cuore della strategia è tanto semplice quanto rivoluzionario: **reinocriare all'interno della *Vitis vinifera*, utilizzando però, in ogni regione, uno o più vitigni locali, autentica espressione del terroir**. Nascono così nuove prospettive che parlano il linguaggio delle regioni italiane: Glera in Veneto, Sangiovese in Toscana, Primitivo in Puglia, Cesanese e Moscato nel Lazio, fino ai vitigni dell'Etna, all'Aglianico e alla Falanghina in Campania, al Pecorino e Montepulciano

in Abruzzo, e presto anche alla Barbera in Piemonte.

Non si tratta solo di **resistenza**, che raggiunge livelli notevoli, con **piante dotate da 2 fino a 8 geni specifici** – capaci, quindi, di **ridurre i trattamenti fitosanitari fino all'80%**, favorendo un impiego sempre più sostenibile in agricoltura biologica, con un uso ridotto di rame e zolfo - ma anche di **qualità**.

L'attenzione ai profili metabolomici e sensoriali garantisce una piena compatibilità e continuità con i vini locali e apre alla possibilità di inserire questi "resistenti autoctoni" nei disciplinari delle DOP, senza alterare le caratteristiche di prodotti già affermati — come nel caso dei figli di Pinot per il Pinot grigio delle Venezie o delle discendenze di Glera per il Prosecco.

Ma la marea dell'innovazione non si ferma qui. Accanto al miglioramento genetico classico, si affaccia una nuova frontiera: quella delle **Tecnologie di Evoluzione Assistita (TEA) e delle biotecnologie**. Un terreno ancora non ben definito, con un quadro normativo ancora in evoluzione, in attesa delle decisioni del Parlamento Europeo, ma già ricco di potenziale. Le scoperte rivoluzionarie delle scienziate Jennifer Doudna ed Emmanuelle Charpentier hanno aperto la strada a biotecnologie precise, mirate ed ecosostenibili.

Grazie a strumenti come la proteina Cas9, oggi è possibile intervenire sul DNA con una precisione mai vista: tagliare in punti specifici, attivare i meccanismi naturali di riparazione e indurre mutazioni controllate, generando nuova biodiversità. Il risultato? **Piante geneti-**

camente identiche ai cloni di partenza, salvo per una singola mutazione introdotta, esattamente ciò che avviene, in modo spontaneo, nella selezione clonale tradizionale, ma in tempi molto più rapidi e con maggiore intenzionalità.

Questa innovazione si integra perfettamente con le pratiche già consolidate delle colture in vitro, tradizionalmente usate per risanare piante da virus, che consentono attraverso mutazioni controllate la selezione di nuovi cloni. Attualmente questo è possibile per alcune varietà come Chardonnay, Nebbiolo, Pinot, Sangiovese e Teroldego, ma presto lo sarà anche per Glera, Garganega, Friulano e altre. Dopo aver dimostrato che questi nuovi cloni producono la stessa uva e lo stesso vino del materiale originario, resta solo un passaggio: **la registrazione**.

E qui si apre una riflessione cruciale. **Questi nuovi individui non sono nuove varietà, ma evoluzioni mirate di quelle esistenti: cloni che mantengono identità, tipicità e qualità, arricchiti da una caratteristica utile. È una continuità, non una rottura.** E se il patrimonio genetico è sostanzialmente identico, fatta eccezione per una mutazione specifica, è logico considerarli nuove varietà o piuttosto nuovi cloni della stessa varietà? La posizione di molti ricercatori è chiara: dovrebbero essere registrati come cloni, mantenendo il nome originale. Sarà il tempo — e l'analisi del DNA — a dare una risposta definitiva.

Nel frattempo, **il CREA e altre istituzioni italiane si confermano tra le più avanzate al mondo, avendo già prodotto le**

prime piante mutate nei laboratori nazionali. Alcune sono già in fase di sperimentazione in campo, altre lo saranno a breve. In attesa delle decisioni europee, una cosa è certa: per la vitivinicoltura italiana si aprono prospettive straordinarie.

La marea è partita. E questa volta non si tratta di resistere, ma di imparare a navigarla.





CREA INCONTRA

Gabriele Castelli, direttore Federvini, per parlare del contributo che la Ricerca - in particolare quella CREA - può dare alle grandi sfide che attendono il settore, dalle TEA ai nuovi orientamenti del mercato.

a cura di Cristina Giannetti



IL PODCAST

Velasco & Ruggeri: paso doble tra scienza del vino e nutrizione

Torna sul tema vino e dieta mediterranea con un “paso doble”, una inedita intervista doppia, in cui mette a confronto Stefania Ruggeri, prima ricercatrice e nutrizionista CREA Alimenti e Nutrizione e Riccardo Velasco, direttore CREA Viticoltura ed Enologia.

a cura di Cristina Giannetti





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 CREAfuturo 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 Ufficio stampa

Grafico, videomaker, fotografo, webdesigner e webcreator.

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

Giuseppina Crisponi
Tecnologo CREA politiche e Bioeconomia

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

AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE, AMBIENTE...



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

creafuturo
le sfide della ricerca agroalimentare



ti aspetta on line!



www.crea.gov.it

www.creafuturo.gov.it