

## Il CREA al Vinitaly 2026

*"L'obiettivo - dichiara il Presidente Andrea Rocchi - è aiutare i produttori e i viticoltori a produrre di più, con prodotti di maggiore qualità, ma soprattutto rafforzare il Made in Italy, che fa parte integrante della cucina italiana, recentemente riconosciuta come patrimonio immateriale dell'UNESCO. Queste attività permettono a noi, come sistema della ricerca, di essere centrali, coordinare nuove progettualità e metterci a disposizione del sistema produttivo nazionale, sostenendo anche tutta l'attività di export".*

RASSEGN

A cura di Giulio Viggiani  
- Ufficio Stampa CREA



## Vinitaly, Rocchi (Crea): obiettivo aiutare produttori viticoltori a produrre di più e meglio. VIDEOINTERVISTA

Siamo oggi presenti in questo importante evento, la cinquantottesima edizione di Vinitaly, dove CREA, insieme alle altre agenzie di riferimento, rappresenta non solo la ricerca, l'innovazione e lo sviluppo, ma anche il modo in cui queste filiere sono concretamente connesse tra loro”.

Così Andrea Rocchi, presidente CREA, ad Agricolae a margine della seconda giornata di Vinitaly 2026.

“Oggi abbiamo già svolto diverse attività e altre le stiamo portando avanti insieme ai nostri ricercatori. Abbiamo concluso da poco la decima edizione del concorso di premiazione delle attività progettuali degli istituti tecnici agrari legati al settore dell'enologia”.

“Hanno partecipato più di 30 istituti, con oltre 100 progetti: un importante riconoscimento ai giovani, ai ragazzi che vogliono cimentarsi e lavorare per lo sviluppo e l'innovazione del settore”.

“Più tardi saremo protagonisti della firma di un accordo del cosiddetto Vitelab Network, una rete molto ampia di realtà del Centro-Nord che hanno proprio questo obiettivo: mettere a sistema la ricerca, integrare le filiere e rendere tutto questo utile al sistema produttivo”.

“L'obiettivo è quindi aiutare i produttori e i viticoltori a produrre di più, con prodotti di maggiore qualità, ma soprattutto rafforzare il Made in Italy, che fa parte integrante — ricordiamolo — della cucina italiana, recentemente riconosciuta come patrimonio immateriale dell'UNESCO”.

“Queste attività permettono a noi, come sistema della ricerca, di essere centrali, coordinare nuove progettualità e metterci a disposizione del sistema produttivo nazionale, sostenendo anche tutta l’attività di export”.

QUI LA VIDEOINTERVISTA: <https://youtu.be/S9kBCwP79Js>

**AGRICOLAE**.EU 

MPA

## **Vinitaly, Velasco (Crea): lavoriamo su resistenza stress idrico e alle malattie delle piante. VIDEOINTERVISTA**

“Abbiamo avuto ben 32 scuole che hanno mandato oltre 100 vini, per la prima volta con 101 vini, abbiamo superato la barriera dei 100. Praticamente un unicum”.

**Così Riccardo Velasco (Crea) ad Agricolae a margine della terza giornata di Vinitaly 2026 in corso a VeronaFiere.**

“E’ la prima volta che abbiamo superato questo numero, e anche la qualità dei vini è significativa, ben 88 su 101 sono stati premiati con riconoscimento oltre gli 80 punti su 100. Quindi diciamo che il massimo della soddisfazione è stato chiaramente poi il momento della premiazione e del riconoscimento della qualità dei vini che i ragazzi hanno prodotto”.

“Noi attraverso il miglioramento genetico classico e anche con le biotecnologie agrarie, quelle eco compatibili come le Tea, stiamo lavorando sia sullo stress idrico – quindi resistenza alla siccità – che le resistenze alle malattie. Chiaramente i cambiamenti climatici stanno impattando moltissimo sulla produzione e anche sulla qualità dell’uva”.

“Quello che possiamo fare noi come Crea, in particolar modo con la genetica, è di migliorare enormemente la capacità di resilienza della pianta allo stress idrico, quindi renderla capace di superare alcuni momenti, alcuni scogli che riguardano appunto il superamento delle giornate di stress idrico, e poi le malattie, per ridurre enormemente l’uso di anticrittogamici che sono i più impattanti all’interno del pool degli anticrittogamici che vengono usati in agricoltura”.

Qui la videointervista: <https://youtu.be/Dnq3a8Dc8RY>



# Online CREA Futuro Speciale Vinitaly 2026

STAMPA

The poster has a purple background. In the top left corner is the 'vinitaly' logo. The main text is in white: 'IL CREA A VINITALY 2026' in large letters, followed by 'VERONA' in smaller letters. To the right is a large graphic of a wine glass containing the text 'WORLD WINE BUSINESS SINCE 1967'. At the bottom left, it says 'domenica 12 - mercoledì 15 aprile Padiglione MASAF - Veronafiere'. At the bottom are logos for the Italian Ministry of Agriculture and the CREA organization.

**vinitaly**

**IL CREA  
A VINITALY  
2026**

**VERONA**

**WORLD  
WINE  
BUSINESS**  
SINCE 1967

domenica 12 - mercoledì 15 aprile  
Padiglione MASAF - Veronafiere

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOSTENIBILITÀ E DEL MONDO RURALE  
E DELLE FORESTE

**crea**  
Gruppo per l'analisi e lo studio  
di problemi agrari

È online e sarà distribuito in formato cartaceo al Vinitaly, presso il desk CREA al padiglione MASAF (PALAEXPO) il consueto numero speciale Vinitaly di CREA FUTURO, la testata giornalistica on line del CREA, dedicato alla qualità.

È questa, infatti, la parola che forse più di ogni altra incarna e spiega il successo globale del vino italiano, con i suoi elementi caratterizzanti – territorio e terroir, biodiversità e tradizione, sapienza agronomica ed enologica – frutto 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: 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”.

Proprio in questo ambito – spiega il presidente CREA Andrea Rocchi – “possiamo creare piante geneticamente identiche ai cloni di partenza, salvo per una singola mutazione introdotta. Insomma, grazie alle TEA, repliciamo 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 colture 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:**

· CREAMFUTURO 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 Viticoltura 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 Viticoltura ed Enologia, alla viticoltura italiana di domani, tra qualità, varietà, innovazione.

RASSEGNA STAMPATA



# Online CREA Futuro Speciale Vinitaly 2026

TAMPA

A purple rectangular banner with white text and graphics. In the top left corner is the 'vinitaly' logo. The main text reads 'IL CREA A VINITALY 2026' in large, bold, white letters, followed by 'VERONA' in a smaller font. Below this, it says 'domenica 12 - mercoledì 15 aprile' and 'Padiglione MASAF - Veronafiere'. On the right side, a large, stylized white outline of a wine glass is shown, containing the text 'WORLD WINE BUSINESS' in bold, with 'SINCE 1967' below it. At the bottom left, there are logos for the 'MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SICURTÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE' (with an Italian flag) and 'crea' (Consiglio per la ricerca in agricoltura e analisi dell'economia agraria).

È online e sarà distribuito in formato cartaceo al Vinitaly, presso il desk CREA al padiglione MASAF (PALAEXPO) il consueto numero speciale Vinitaly di CREA FUTURO, la testata giornalistica on line del CREA, dedicato alla qualità.

È questa, infatti, la parola che forse più di ogni altra incarna e spiega il successo globale del vino italiano, con i suoi elementi caratterizzanti – territorio e terroir, biodiversità e tradizione, sapienza agronomica ed enologica – frutto 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: 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”.

Proprio in questo ambito – spiega il presidente CREA Andrea Rocchi – “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”.

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 colture 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:**

- CREAMFUTURO 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 Viticoltura 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 Viticoltura ed Enologia, alla viticoltura italiana di domani, tra qualità, varietà, innovazione.

RASSEGNA STAMPA