

Il CREA di Conegliano da 100 anni al servizio della viticoltura italiana

***Oggi, alla presenza del Ministro Lollobrigida,
celebrato il centenario della sede veneta del CREA Viticoltura ed Enologia***

“Il CREA deve essere il cervello del Masaf. Bisogna accelerare il processo di condivisione dei dati, di ricerca e innovazione. **Il centenario della Stazione Sperimentale di Viteicoltura a Conegliano Veneto** dimostra quanto sia fondamentale partire dal nostro glorioso passato per essere competitivi e vincenti nel futuro. Con il Governo Meloni abbiamo rimesso l'agricoltura al centro del dibattito politico. Avremo il massimo del sostegno economico degli ultimi trent'anni passando da 3,53 mld a 6,58 mld per gli investimenti in agricoltura”. Così **il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida**, che ha poi aggiunto: “Occorre attuare a una seria alleanza con le altre Nazioni produttrici di vino e prodotti di qualità. Stiamo lavorando a questo, già al prossimo Vinitaly, su nostro invito, dovrebbero essere presenti in questa edizione, i ministri di altri Stati con l'obiettivo di proporre un patto chiaro: garantire la difesa del vino. Perché occorre informare e non condizionare il mercato. L'Italia è la dimostrazione che le paventate criticità in termini salutistici sul vino sono infondate”.

Il centenario La viticoltura veneta e poi nazionale hanno beneficiato della ricerca condotta negli Istituti del Ministero dell'Agricoltura, fino ai giorni d'oggi, dove, su tutti, tre consorzi del Triveneto, quali Prosecco DOC, Prosecco Superiore Conegliano-Valdobbiadene e Pinot Grigio delle Venezie, producono ed esportano in tutto il mondo oltre 1 miliardo di bottiglie, superando di gran lunga lo Champagne. Nel 2022 le esportazioni dell'Italia di vino hanno raggiunto gli 8 miliardi di euro, valore in crescita del 9,3% rispetto al 2021. Il peso del settore sulle esportazioni agroalimentari complessive dell'Italia è pari al 13,6% nel 2022 e il valore della filiera ammonta a 13,8 Miliardi di € di fatturato complessivo (>10% del fatturato agroalimentare).

*“In questo secolo di vita,- spiega **Riccardo Velasco, direttore del CREA Viticoltura ed Enologia** - il nostro Centro ha contribuito a tutti i grandi cambiamenti, dalla lotta alla fillossera ed alle crittogame che hanno quasi cancellato la vite dall'Europa, fino alle più recenti innovazioni tecnologiche e biotecnologiche. Le attività di conservazione e recupero della biodiversità viticola, il miglioramento genetico tradizionale e biotecnologico, lo sviluppo e le applicazioni di equilibrati protocolli ecosostenibili, la robotica e la bioinformatica, la genomica e la metabolomica della vite definiscono il nostro profilo moderno e trainante per un ulteriore salto di qualità della vitivinicoltura italiana. L'accorpamento delle sei sedi coordinate dal Centro di Conegliano in alcune tra le più importanti regioni vitivinicole – continua **Velasco** - costituisce un patrimonio di grande affidabilità per il CREA. La massa critica importante che abbiamo costituito ha portato tutta la filiera ad un livello di qualità della ricerca e dei servizi resi al mondo produttivo ad un livello nettamente superiore rispetto al passato. Abbiamo imparato a fare sistema e il coordinamento di Conegliano è cresciuto di pari passo, beneficiandone a sua volta. Oltre alle attività consolidate del Centro, quali la certificazione sanitaria e dei materiali vivaistici, la ricostruzione dei pedigree e la collezione varietale, che esprime la maggiore biodiversità viticola dell'intero territorio nazionale, le competenze chimiche e fisiologiche della coltura sono accompagnate oggi dalle tecnologie più avanzate a 360°”.*

Le innovazioni scientifiche del centro di ricerca

Miglioramento genetico Tra i più importanti settori in cui il Centro primeggia, alcuni sono nati quasi da zero o poco più, ma sono cresciuti in maniera esponenziale. Tra questi, il Centro dispone del più grande (dimensionalmente) piano di miglioramento genetico in Italia, probabilmente in Europa. Da Nord a Sud oltre 20.000 genotipi sono in corso di

UFFICIO STAMPA CREA
GIULIO VIGGIANI - Giornalista
338 4089972
Tel 06 47 836 219

Capo Ufficio Stampa
CRISTINA GIANNETTI 345 0451707
CREA - via della Navicella 2/4 - 00184 Roma
@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it

Twitter CREA_Ricerca
Facebook: CREA - Ricerca
linkedin: CREA Ricerca
instagram: crearicerca

CREAtube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>
CREAfuturo: <https://creafuturo.crea.gov.it/>

valutazione per resistenze alle maggiori malattie fungine e per la qualità degli incroci tra varietà autoctone (Glera, Sangiovese, Primitivo, Cesanese per fare degli esempi molto conosciuti) e vitigni resistenti di ultima generazione.

Biotechnologie applicate Altro settore di grande interesse sono le biotechnologie applicate alla vite, in particolare finalizzate all'ottenimento di portainnesti resistenti allo stress idrico e vitigni resilienti alle maggiori malattie fungine, allo scopo di ottenere piante che richiedano minori trattamenti e/o superino situazioni di stress idrico. Vari esperimenti di tecniche di evoluzione assistita (TEA) e cis-genesi hanno prodotto piantine *in vitro* pronte per i primi test in campo, non appena saranno stabiliti i criteri e individuate le località ideali in accordo con le regioni interessate.

Viticultura digitale Le più avanzate applicazioni tecnologiche, dalle apparecchiature meteo e software 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 nostro Centro è parte integrante della task force istituita dal Ministero per controllare la malattia e trovare soluzioni praticabili ed ecocompatibili. Con pari intensità, lavoriamo 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. Abbiamo, poi, realizzato la più grande banca dati dei microrganismi del terreno ed epifiti (conviventi sulla pianta) potenziali protettori della pianta dai patogeni fungini (mal dell'esca).

Metabolomica della vite Le capacità di analisi chimiche dettagliate, soprattutto di una visione olistica (in contemporanea di tutti i metaboliti) dei componenti di un prodotto, come ad esempio l'acino della vite ed il vino, rendono i contenuti scomponibili nei dettagli e fruibili grazie alle strumentazioni disponibili ad oggi anche presso il nostro Centro. Tutto ciò può garantire un supporto fondamentale nelle analisi dei prodotti delle nuove varietà resistenti ma anche per le collaborazioni con la Repressione Frodi (ICQRF) con cui lavoriamo attivamente per prevenire l'entrata in commercio di prodotti caratterizzanti il territorio, come il Pinot Grigio delle Venezie o il Primitivo di Puglia, contaminati da prodotti non consoni alla qualità e purezza del prodotto.

La storia nel 1923, nacque la **Stazione Sperimentale di Viticoltura**: Ente Consortile autonomo costituito presso la Scuola Enologica per sostenere la viticoltura locale. Nel 1930 venne ufficializzata come **Regia Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia**. Nel 1933 venne posta la prima pietra della attuale sede e fra i primi interventi ci furono l'impianto sia di una **collezione ampelografica** - che comprendeva centinaia di vitigni da vino, da tavola, portinnesti e Ibridi Produttori Diretti (IPD), poi ampliata nel tempo - sia di numerosi vigneti sperimentali, preziosi per la ricostituzione viticola del Veneto e delle regioni limitrofe.

Nel 1967, divenne uno degli Istituti Sperimentali del Ministero dell'Agricoltura, con il nome di **Istituto Sperimentale per la viticoltura**, di pari grado degli Istituti scientifici universitari, articolato in 3 sezioni operative (Asti, Arezzo e Bari) che facevano riferimento alla sede centrale di Conegliano. Intanto, l'Istituto veniva investito di nuovi compiti: il **Servizio Repressione frodi** fino al 1986, il rilascio dei certificati di analisi per il vino *destinato all'esportazione* fino al 1995, il controllo della produzione ed il commercio dei materiali di propagazione della vite (**Servizio Controllo Vivai**).

Nel 1981 venne creata e messa a disposizione dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, una collezione di oltre 600 vecchi vitigni (in collaborazione con il CNR e diverse università italiane). Nel 2005 l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura confluiva nel Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura (CRA), divenendo dal 2015 **Centro per la Ricerca in Viticoltura (CRA-VIT)**. Nel 2017, con l'ultima riforma, il Centro acquisiva anche la ricerca in *enologia* e le diverse sezioni

operative periferiche (Asti, Arezzo, Velletri, Turi e Gorizia) assumendo il nome di **Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia (CREA-VE)**.

*“Celebrare i 100 anni di storia della sede CREA di Conegliano – ha dichiarato il prof. **Mario Pezzotti, Commissario Straordinario CREA** - significa non solo ripercorrere la storia della viticoltura italiana, ma anche ricordare quanto la ricerca abbia supportato e continui a supportare questo settore che rappresenta, come nessun altro, il made in Italy agroalimentare nel mondo e che ha bisogno di innovazione per essere resiliente in campo e sempre competitivo sui mercati”.*

A cura di Giulio Viggiani: 3384089972