

La Glera del futuro: presentate 3 nuove varietà CREA, disponibili entro la fine del 2027

"*Meno input, migliori output. Oggi il miglioramento genetico, insieme alla digitalizzazione e a una difesa fitosanitaria meno impattante, è la strada più efficace per coniugare le esigenze produttive con la tutela della salute e dell'ambiente*". Così, Riccardo Velasco, direttore del CREA Viticoltura ed Enologia, in occasione del convegno "La Glera del futuro", organizzato dai Vivai Cooperativi di Rauscedo (PN) per presentare 7 nuove varietà di prosecco resistenti, discendenti dalla Glera. 3 di queste derivano dall'attività di ricerca del centro CREA di Conegliano e rispondono ad esigenze di produttività sostenibile, identità territoriale e alle nuove aspettative del mercato globale

RAU'

A cura di Giulio Viggiani
– Ufficio Stampa CREA



DA

Nasce la Glera del futuro: 7 nuove varietà resistenti per il domani del “mondo Prosecco”

A studiarle e realizzarle, i Vivai Cooperativi Rauscedo e il Crea Viticoltura Enologia di Conegliano. Aspettando una normativa che apra le Dop ai Piwi



Nasce la Glera del futuro: 7 nuove varietà resistenti per il domani del “mondo Prosecco”

Il Prosecco, con le sue varie anime, è stato (e rimane) la locomotiva del vino italiano degli ultimi anni. E guarda ad un futuro che è fatto anche di gestione del cambiamento climatico, che passa anche dalle varietà resistenti. E sono 7, quelle discendenti dalla Glera, pronte a rafforzare

le prospettive del prodotto simbolo dell'export vitivinicolo italiano, presentate, oggi, a "La Glera del futuro", evento firmato da Vcr-Vivai Cooperativi Rauscedo, tra i leader del vivaismo viticolo europeo, al Vcr Research Center di Rauscedo (Pordenone), davanti ad oltre 200 tra produttori, tecnici, ricercatori e rappresentanti delle istituzioni. Quattro di queste varietà nascono dal programma di miglioramento genetico autonomo di Vcr e sono in fase avanzata di iscrizione al Registro Varietale Nazionale, con disponibilità prevista tra febbraio 2026 e fine 2027. Le altre tre derivano dall'attività di ricerca del Crea Viticoltura Enologia di Conegliano, e saranno disponibili a partire da fine 2027.

"Disporre di una gamma di varietà resistenti - **ha spiegato Yuri Zambon, direttore Vivai Cooperativi Rauscedo** - significa poter rispondere alle diverse esigenze dei territori e alle differenti espressioni enologiche, mantenendo al centro l'identità della Glera".

Un momento importante per fare il punto non solo sugli aspetti più tecnici, ma anche su attualità, scenari futuri e tendenze del mercato, grazie anche alla presenza dei Consorzi Prosecco Doc, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Vini Asolo Montello Docg e Colli Euganei Docg, che tutelano il più esteso sistema vitivinicolo a denominazione d'Italia, un territorio che si estende "da Trieste in giù", abbracciando tutto il Friuli-Venezia Giulia e il Veneto fino alla provincia di Padova. "Queste non sono varietà alternative alla Glera - ha affermato Diego Tomasi, direttore Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - sono la Glera che si adatta al futuro". "Se vogliamo difendere paesaggi unici dove il vigneto è protagonista - ha aggiunto Michele Noal, presidente Consorzio Tutela Vini Asolo Montello - dobbiamo permettere alla Glera di difendersi". "Il nostro territorio - ha evidenziato Gianluca Carraro per il Consorzio Tutela Vini Colli Euganei - è sostenibilità reale, non dichiarata. Le varietà resistenti sono lo strumento più coerente per mantenere questa promessa".

Le varietà presentate appartengono alla famiglia dei Piwi, resistenti alle principali malattie fungine della vite come peronospora e oidio. E, a loro modo, ha sottolineato Denis Pantini, alla guida di Wine Monitor-Nomisma, "rappresentano una risposta concreta alla crescente domanda di sostenibilità e leggerezza espressa dalle nuove generazioni di consumatori in tutto il mondo". Il loro utilizzo consente, infatti, di ridurre in modo significativo l'impiego di agrofarmaci, soprattutto in prossimità dei centri abitati, migliorando il rapporto tra viticoltura, ambiente e comunità.

"Meno input, migliori output - **ha aggiunto Riccardo Velasco, direttore Crea Ve** - oggi il miglioramento genetico, insieme alla digitalizzazione e ad una difesa fitosanitaria meno impattante, è la strada più efficace per coniugare le esigenze produttive con la tutela della salute e dell'ambiente". Secondo quanto emerso, "le nuove varietà offrono, inoltre, una risposta concreta alle criticità legate al cambiamento climatico e rappresentano un potente fattore di innovazione e valorizzazione per l'immagine delle denominazioni". Rispondendo a diverse esigenze produttive: accumulo zuccherino,

acidità e complessità aromatica per la Glera-R-VCR-2, acidità, freschezza e sapidità per la Glera-R-VCR-4, massima tipicità varietale per la Glera-R-VCR-5, acidità e intensità aromatica per la VCR-15-1-1-99, mentre puntano su produttività, freschezza e flessibilità enologica le VE 7_3_8 (Glaurum), VE 09_11_02, VE 13_04_05. E “tutte sono caratterizzate da resistenza poligenica elevata a peronospora e oidio”.

“Qui al Vcr Research Center - ha dichiarato Alessandro Leon, presidente Vivai Cooperativi Rauscedo - non presentiamo un’idea, ma qualcosa che nei nostri campi esiste già da oltre cinque anni: un’opportunità concreta di sostenibilità, qualità e innovazione al servizio della vitivinicoltura italiana”. **“La Glera del futuro esiste già. Ora deve poter esistere anche nelle regole - commenta il direttore Zambon - oggi l’Italia è l’unico Paese europeo a non consentire l’impiego delle varietà resistenti nelle Doc, a causa del vincolo previsto dall’art. 33 comma 6 del Testo Unico della vite e del vino. Un limite normativo, sul quale Parlamento e Governo hanno avviato un percorso di revisione. La forte presenza e attenzione dimostrata dalle istituzioni a Rauscedo lascia ben sperare in un aggiornamento normativo coerente con l’evoluzione della ricerca, delle esigenze ambientali e delle aspettative del mercato”.** In sala Stefano Zannier, assessore alle Risorse agroalimentari, forestali e ittiche Regione Friuli-Venezia Giulia, Michele Zanardo, presidente Comitato Nazionale Vini Dop e Igp, Anna Maria Cisint e Alessandro Ciriani, deputati del Parlamento Europeo, Michele Leon, sindaco di San Giorgio della Richinvelda, ed i presidenti della Regione Friuli-Venezia Giulia Massimiliano Fedriga e della Regione Veneto Alberto Stefani, per tenere a battesimo, dunque, la “Glera del futuro”.

RASSEGNA



Nasce la glera del futuro: varietà resistenti per garantire il Prosecco che verrà

Ricerca genetica, sostenibilità e adattamento climatico al centro del progetto di Vivai Cooperativi Rauscedo. Un'innovazione per il sistema Prosecco Doc e Docg per rispondere a esigenze produttive, identità territoriale e nuove aspettative del mercato globale.

Sette nuove **varietà** resistenti, discendenti dirette della glera, pronte a rafforzare nel tempo le prospettive del Prosecco Doc e Docg, prodotto simbolo dell'export vitivinicolo italiano. Sono quelle presentate a Rauscedo nell'ambito dell'evento *La Glera del futuro*, organizzato da **VCR** (Vivai Cooperativi Rauscedo). Quattro delle nuove varietà nascono dal programma di miglioramento genetico autonomo di VCR e sono in fase avanzata di iscrizione al Registro varietale nazionale, con una disponibilità prevista tra febbraio 2026 e la fine del 2027. Le altre tre derivano dall'attività di ricerca del **CREA Viticoltura Enologia** di Conegliano e saranno disponibili a partire dalla fine del 2027.

Un passaggio tutt'altro che scontato per un sistema complesso come quello del Prosecco, che in questa occasione registra una convergenza trasversale tra le diverse denominazioni e i Consorzi, chiamati a condividere una risposta comune alle sfide della sostenibilità, del cambiamento climatico e del mercato.

VITICOLTURA PIÙ SOSTENIBILE, STESSA IDENTITÀ

Le nuove varietà appartengono alla famiglia dei **Piwi** e sono caratterizzate da un'elevata resistenza poligenica alle principali malattie fungine della vite, come peronospora e oidio. Il loro impiego consente una riduzione significativa dell'uso di agrofarmaci, soprattutto nelle aree prossime ai centri abitati, migliorando il rapporto tra viticoltura, ambiente e comunità.

*"Disporre di una gamma di varietà resistenti - spiega **Yuri Zambon**, direttore di VCR — significa poter rispondere alle diverse esigenze dei territori e alle differenti espressioni enologiche, mantenendo al centro l'identità della glera".*

Un'evoluzione che intercetta anche le dinamiche del mercato internazionale. *"Le varietà resistenti — sottolinea **Denis Pantini** di Nomisma — rappresentano una risposta concreta alla crescente domanda di sostenibilità e leggerezza espressa dalle nuove generazioni di consumatori in tutto il mondo".*

Dal punto di vista tecnico, il miglioramento genetico si conferma uno degli strumenti più efficaci per affrontare il cambiamento climatico. *"Meno input, migliori output — aggiunge **Riccardo Velasco**, direttore del CREA VE — Oggi il miglioramento genetico,*

insieme alla digitalizzazione e a una difesa fitosanitaria meno impattante, è la strada più efficace per coniugare le esigenze produttive con la tutela della salute e dell'ambiente".



la presentazione del progetto La Glera del futuro

UN'OPPORTUNITÀ CONCRETA PER IL SISTEMA PROSECCO

La presentazione delle nuove varietà è stata anche l'occasione per un confronto diretto con i Consorzi **Prosecco Doc, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore**

Docg, Asolo Montello Docg e Colli Euganei Docg, che tutelano il più ampio sistema vitivinicolo a denominazione d'Italia, esteso dal Friuli-Venezia Giulia al Veneto fino alla provincia di Padova e Rovigo.

Le caratteristiche enologiche e sensoriali delle nuove selezioni rispondono a esigenze produttive differenziate: dalla massima tipicità varietale alla freschezza e sapidità, dall'equilibrio tra zuccheri e acidità all'intensità aromatica e alla flessibilità enologica, offrendo ai produttori strumenti concreti per adattarsi a contesti pedoclimatici sempre più variabili.

"Queste non sono varietà alternative alla glera. Sono la glera che si adatta al futuro"

afferma **Diego Tomasi**, direttore del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Docg.

Una visione condivisa anche dagli altri territori. *"Se vogliamo difendere paesaggi unici dove il vigneto è protagonista — aggiunge **Michele Noal**, presidente del Consorzio Tutela Vini Asolo Montello — dobbiamo permettere alla glera di difendersi"*. E ancora: *"Il nostro territorio — evidenzia **Gianluca Carraro**, alla guida del Consorzio Tutela Vini Colli Euganei — è sostenibilità reale, non dichiarata. Le varietà resistenti sono lo strumento più coerente per mantenere questa promessa"*.

Resta aperto il tema normativo. *"La glera del futuro esiste già. Ora deve poter esistere anche nelle regole — commenta il direttore di VCR **Zambon** - Oggi l'Italia è l'unico Paese europeo a non consentire l'impiego delle varietà resistenti nelle Doc, a causa del vincolo previsto dall'art. 33 comma 6 del Testo Unico della vite e del vino. Un limite sul quale Parlamento e Governo hanno avviato un percorso di revisione"*.

*"Qui al VCR Research Center — dichiara **Alessandro Leon**, presidente di Vivai Cooperativi Rauscedo — non presentiamo un'idea, ma qualcosa che nei nostri campi esiste già da oltre cinque anni: un'opportunità concreta di sostenibilità, qualità e innovazione al servizio della vitivinicoltura italiana"*.

La glera del futuro è pronta. Ora la sfida è trasformare la ricerca in uno strumento pienamente operativo per le denominazioni.

Evento organizzato da VCR lo scorso 29 gennaio

Glera resistenti, lo stato dell'arte

Presentate 7 varietà
resistenti a peronospora
e oidio, frutto
della ricerca VCR
(4 varietà) e del CREA-
VIT (3 varietà). Per il loro
utilizzo nelle doc e docg
occorre superare alcuni
nodi burocratici

Riccardo Castaldi

Sulla varietà Glera si è maggiormente concentrata l'attenzione del mondo vitivinicolo nazionale negli ultimi anni. Questo sia per la crescita e il successo internazionale che ha conosciuto il Prosecco sia per l'effetto trainante che questo vino ha avuto su buona parte del settore enologico italiano, dal momento che è divenuto un vero e proprio sinonimo del made in Italy in tutto il mondo.

A fronte di un mondo che cambia rapidamente anche il Prosecco vuole guardare al futuro, ai nuovi scenari di mercato, alle esigenze dei consumatori e dei cittadini, per confermare, e semmai incrementare, il successo fino a questo punto raggiunto.

Questo atteggiamento dinamico e propositivo è stato toccato con mano lo scorso 29 gennaio presso il Centro ricerca dei Vivai Cooperativi Rauscedo (VCR), dove si è svolto l'**evento «La Glera del futuro»**, nell'ambito del quale è stato presentato lo stato dell'arte relativo alle nuove varietà resistenti figlie di Glera, che vengono proposte come risposta alle tematiche di sostenibilità ambientale (capacità di ridurre gli input chimici nell'agroecosistema vigneto), sociale (minori interferenze sulle aree abitate vicino ai vigneti) ed economica (riduzione dei costi a seguito di un mi-

nor numero di trattamenti).

IL PROGETTO «RESISTENTI»

VCR ha da tempo avviato un progetto autonomo per la costituzione di nuove varietà resistenti alle malattie tramite la tecnica dell'incrocio guidato, fra le quali rientrano per l'appunto le figlie di Glera, che interessano in particolare i viticoltori delle denominazioni Prosecco doc, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore docg, Asolo Prosecco Superiore docg e Colli Euganei Serprino doc.

La selezione dei semenzali derivanti dall'incrocio tra Glera e donatori dei geni di resistenza ha preso in considerazione non solo la resistenza ma ovviamente anche la produttività, l'epoca di maturazione e le caratteristiche enologiche, intese come parametri tecnologici, con riferimento soprattutto al livello di acidità, che rappresenta la spina dorsale dei vini spumanti, e organolettici, focalizzando l'attenzione su tipicità e rispondenza al quadro organolettico espresso da Glera e riconoscibile dai consumatori.

Sette le varietà resistenti presentate, tutte caratterizzate da resistenza po-



ligenica a peronospora e oidio. Quattro nascono dal programma di miglioramento genetico autonomo di VCR e sono in fase avanzata per l'ottenimento della privativa presso il Cipvo (ente che si occupa della registrazione e della tutela delle nuove varietà in Europa) e quindi dell'iscrizione al Registro varietale nazionale, tra febbraio 2026 e fine 2027; le altre tre derivano dall'attività di ricerca del CREA-VIT di Conegliano (Treviso) e saranno disponibili a partire dalla fine del 2027. Le caratteristiche enologiche e sensoriali attribuite dai costitutori alle nuove varietà rispondono a diverse esigenze produttive:

- **Glera-R-VCR-2:** accumulo zuccherino, acidità, complessità aromatica;
- **Glera-R-VCR-4:** acidità, freschezza, sapidità;

- **Glera-R-VCR-5:** massima tipicità varietale;
- **VCR-15-1-1-99:** acidità e intensità aromatica;
- **VE 7_3_8(Glaurum), VE 09_11_02, VE 13_04_05:** produttività, freschezza, flessibilità enologica.

NODI LEGISLATIVI APERTI

Per il loro utilizzo nelle doc e nelle docg occorre però superare alcuni nodi burocratici. A livello europeo, infatti, il regolamento UE 2021/2017 estende l'impiego delle varietà ottenute da incrocio tra *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis* (alle quali appartengono i donatori dei geni di resistenza) anche ai vini a denominazione d'origine, in precedenza a esclusivo appannaggio dei vini igt. I vitigni resistenti sono,

infatti, già utilizzati per la produzione di vini a denominazione d'origine in Francia, in Germania e in altri Paesi dell'Est Europa.

Al momento attuale, invece, nel nostro Paese, le varietà resistenti ottenute da incrocio non possono essere impiegate nell'ambito delle doc e docg, come sancito dall'articolo 33, comma 6, della legge 12-12-2016 n. 238 (Testo unico del vino), che interpreta in maniera restrittiva quanto stabilito dal regolamento UE 1308/2013. Per poter impiegare le varietà resistenti figlie di Glera nell'ambito delle doc e docg, risulta quindi necessario arrivare a un quadro giuridico chiaro, che consenta di allineare la legislazione nazionale con quella UE.

