

LA RICERCA DEL CREA AL VINITALY: VITICOLTURA SOSTENIBILE E BIODIVERSITA' MICROBICA

Dalla gestione del suolo alla difesa contro malattie e parassiti, dai prodotti benefici per pianta e terreno fino ai microrganismi nel vigneto, la ricerca del CREA è sempre più protagonista al Vinitaly, con innovazioni di prodotto e di processo presentate in due talk show in programma per il 9 aprile.

Il primo “*Sorsi di ricerca: La sfida della viticoltura sostenibile*” è dedicato alle innovazioni tecnologiche messe a punto dal CREA, grazie alla presentazione di 4 progetti LIFE ancora in corso. Nel dettaglio, si parte con 2 progetti incentrati sul miglioramento della gestione del suolo. **SOIL4WINE** con un approccio innovativo guida i viticoltori nella scelta di strumenti e metodologie per supportare le funzioni del suolo e dei servizi ecosistemici. Si tratta, quindi, dello sviluppo di buone pratiche in grado di aumentare la qualità dei suoli in termini di: aumento della sostanza organica, miglioramento dell'attività microbica (QBS-ar), riduzione della compattazione e dei nitrati nel terreno. **VITISOM** consiste nello sviluppo di nuove tecnologie nel vigneto per la concimazione organica a rateo variabile, ossia solo dove serve, una novità per il settore, in grado di migliorare la qualità, la struttura, il contenuto di materia organica e di biodiversità dei suoli, prevenendo in questo modo, i fenomeni dell'erosione, della compattazione e della diminuzione della materia organica nel suolo. **GREEN GRAPES** ha sviluppato un nuovo approccio per la difesa sostenibile contro malattie e parassiti in viticoltura grazie all'impiego di biostimolanti, di induttori di resistenza o agenti di biocontrollo, in grado di mantenere o incrementare la biodiversità nel vigneto. E infine, **ZEOWINE**, un prodotto innovativo con effetti positivi sul suolo e sulla pianta, che ha anche dato il nome al progetto. Questo prodotto, destinato alla nutrizione del vigneto, deriva dall'unione degli scarti compostati della filiera vitivinicola (residui di potatura, raspi, vinacce, fecce) con la zeolite, un minerale composto da silicio e ossigeno, che aumenta la fertilità organica del suolo vitato, trattenendo alcuni minerali (azoto e microelementi) e l'acqua. Questo comporta l'aumento della biodiversità e dei microrganismi, un miglioramento della struttura del suolo, un minor contenuto di rame e caratteristiche qualitative delle uve più elevate.

A seguire il secondo talk show, *Sorsi di ricerca: La biodiversità microbica dal vigneto alla cantina*, dedicato alla scoperta dei moltissimi microrganismi presenti sia nel vigneto (dal suolo all'uva, alle foglie, alla corteccia e alla vite), dove concorrono a rendere unico il terroir e sono potenziali marcatori della sostenibilità ambientale, sia in cantina dove sono rappresentati dai lieviti e dai batteri che saranno i principali protagonisti delle fermentazioni del vino. Su questo tema, saranno presentati due recenti studi coordinati dal CREA: uno sulla biodiversità microbica di uva e corteccia in vigneti di due aree DOC d'Italia, ed uno sulla possibilità di incrementare la biodiversità nelle fermentazioni guidate, impiegando colture selezionate di lieviti “non convenzionali” (appartenenti a specie non *Saccharomyces*), lieviti *Saccharomyces* e insieme batteri lattici. Inoltre, sarà presentato **un progetto del CREA di Asti con il comune di Portacomaro per la valorizzazione delle risorse locali**, il cui obiettivo è quello di impiegare ceppi di lievito ecotipici i quali rappresentano un valore aggiunto per il vino, incrementando le qualità organolettiche e legandolo maggiormente al territorio. È stato impiantato un

CONTATTO STAMPA

MICHAELA CONTERIO 3358458589 –
Giornalista

Coordinatore Cristina Giannetti

CREA – via Po, 14 – 00198 Roma
T +39 06 478361 F +39 06 47836.320
@ stampa@crea.gov.it W www.crea.gov.it
TWITTER CREA_RICERCA
FACEBOOK: CREA – RICERCA

vigneto di Grignolino in un terreno incolto di proprietà comunale in cui è stata studiata la biodiversità microbica, attraverso le caratterizzazioni genetiche e tecnologiche dei lieviti isolati. Dalla ricerca svolta sono stati individuati un ceppo di *S. cerevisiae* e un ceppo di *S. paradoxus* per condurre fermentazioni su scala pilota, con l'obiettivo di selezionare uno o più ceppi indigeni, in grado di influenzare positivamente le caratteristiche di tipicità e di qualità del Grignolino, da utilizzare come starter nelle vinificazioni.

Contatto stampa Micaela Conterio 335 8458589