

CREA per l'innovazione 2020 in Viticoltura ed Enologia: tra miglioramento genetico della vite per nuove varietà e sostenibilità biologica e tecnologica dei vigneti di alta qualità

*“Stiamo lavorando per un sistema di produzione vitivinicola che sia sempre più digitale e sostenibile – afferma **Riccardo Velasco, direttore del CREA Viticoltura ed Enologia** – che valorizzi i vitigni autoctoni di nuova introduzione in grado di resistere all'attacco dei patogeni e di adattarsi agli effetti dei cambiamenti climatici, che abbatta input energetici e chimici lungo tutta la filiera, in un'ottica di economia circolare e di salvaguardia ambientale, tutelando e rendendo sempre più riconoscibile quella qualità e quella tipicità che hanno reso grandi le nostre uve e i nostri vini nel mondo”.*

Miglioramento genetico della vite. Grazie alle collezioni di germoplasma con oltre 3.000 varietà e a quella di microrganismi enologici, entrambe di rilievo europeo, il Centro dispone di solide basi per la messa a punto di nuove varietà, in grado di resistere ai patogeni più diffusi, come oidio e peronospora nonché allo stress idrico (**Progetto BIOTECH_VITECH**). L'ampia rappresentatività regionale dei vitigni tipici del nostro territorio, incrociati con materiali di recente produzione in vari paesi europei, sta producendo da alcuni anni il primo materiale autoctono resistente, la risposta italiana ai vitigni resistenti europei ed americani (25.000 nuove piantine nei campi sperimentali). Anche nell'uva da tavola, si sta lavorando per nuove varietà, con ma soprattutto senza semi, totalmente made in Italy (**prog. NuVaUT**), in risposta all'invasione di materiale americano, israeliano, nordafricano e spagnolo prodotto nei club (associazioni di produttori esclusivi con prodotto molto richiesto dal mercato) che richiedono ai nostri produttori elevati costi in royalties.

Nuovi strumenti tecnologici e informatici per una viticoltura sostenibile: si tratta di dispositivi e sistemi integrati di alta tecnologia, come la sensoristica di precisione sia nel terreno che sulla foglia, sistemi di rilevamento aerei mediante droni e satelliti che permettono di conoscere dettagliatamente ed in tempo reale i parametri fisiologici, vegetativi, sanitari e produttivi del vigneto. Gli studi di zonazione rappresentano un importante strumento scientifico per compilare “mappe di prescrizione” che consentono di intervenire, con l'applicazione delle tecniche di viticoltura di precisione, in modo diverso in funzione delle necessità della coltura, anche all'interno di un singolo vigneto. L'impiego dei sistemi decisionali di supporto (DSS) fornisce l'opportunità di effettuare anche da remoto, attraverso computer o smartphone, scelte ed interventi tempestivi in funzione delle mappe ottenute.

Ciò si traduce in ottimizzazione della gestione aziendale, minori input energetici e chimici, più sostenibilità, integrazione dei processi di filiera vigneto-cantina, standard più elevati di qualità, tipicità e sicurezza (**Progetto SUVISA- AGRIDIGIT**)

Sostenibilità applicata: sono in corso progetti per trovare valide alternative all'utilizzo del rame (anche in viticoltura biologica) e per rafforzare con composti naturali la capacità di difesa delle viti, anche dalla flavescenza dorata.

Si sta testando la produzione di nuovi vini di qualità, vinificando uve di quattro varietà di vite resistenti ad oidio e peronospora, già iscritte al Registro Nazionale delle Varietà di Vite ed autorizzate alla coltivazione come uve da vino in alcune regioni d'Italia (es. Veneto, FVG, Emilia-Romagna, Trentino - Alto Adige). La coltivazione di tali varietà di vite necessita di un numero minimo di trattamenti/anno, essenzialmente con prodotti a base di rame.

CONTATTO STAMPA

GIULIO VIGGIANI 3384089972 –
Giornalista

Coordinatore Ufficio Stampa
CRISTINA GIANNETTI 345 0451707

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

Il Batterio “mangiaocratossina”. La capacità di identificare le micotossine e i pesticidi nelle uve rappresenta una problematica mondiale, rapportabile ad una “zoonosi” nei confronti della quale vanno messi in atto costanti programmi di monitoraggio e studi su mezzi di decontaminazione efficaci, poco dispendiosi e di facile applicabilità, che non modifichino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti stessi. Recentemente, è stata descritta e brevettata dal CREA Viticoltura ed Enologia (**brevetto CREA = EP 2599876 A1**) la capacità di batteri del genere *Brevibacterium* di degradare completamente l’ocratossina (OTA), una tossina tipica dei mangimi e degli alimenti, tra le più pericolose nei prodotti a lunga conservazione, anche in quantità 1000 volte superiori (mg/kg) a quelle trovate nelle derrate alimentari.

Tutti gli altri progetti del centro di ricerca sono descritti in dettaglio nella scheda allegata

Contatto stampa: Giulio Viggiani 3384089972

CONTATTO STAMPA

**GIULIO VIGGIANI 3384089972 –
Giornalista**

**Coordinatore Ufficio Stampa
CRISTINA GIANNETTI 345 0451707**

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