

Selezione genetica in viticoltura: omologazione nuove varietà

Riferimenti

Acronimo

779 NOVAVITE

Rilevatore

Tonesi Rossana

Regione

Lombardia

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma attività ERSAF 2004

Informazioni Strutturali

Capofila

Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle

Foreste - ERSAF

Periodo

01/07/2004 - 01/07/2007

Durata

36 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€82.000,00

Contributo concesso

€ 60.000,00 (73,17 %)

Risorse proprie

€ 22.000,00 (26,83 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto, attuato dall'Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste (ERSAF) in collaborazione con l'Istituto di Frutti-Viticoltura dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, si proponeva, attraverso un'attività di miglioramento genetico basato sull'impianto di semenzali e collezioni di incroci fra le principali varietà utilizzate, di ottenere nuove varietà adatte alla spumantizzazione, con elevate caratteristiche qualitative, più tardive rispetto a quelle oggi disponibili e in grado di adattarsi con risultati enologici ottimali a climi più caldi. Le risultanze viticole ed enologiche emerse alla fine del triennio consentono di asserire che sono stati in buona parte raggiunti gli obiettivi di miglioramento genetico prefissati per le nuove varietà da spumante, ma anche per la vinificazione in rosso. In particolare sono stati individuati tre genotipi interessanti, due tra le varietà a bacca bianca ed uno tra quelle a bacca rossa. Tra le prime RCH10 (Riesling italico x Chardonnay) e RPN33 (Riesling italico x Pinot Nero) sono apparse più tardive, raggiungendo gradazioni zuccherine medio-elevate, pur mantenendo valori di acidità e di pH ottimali per la spumantizzazione. Nel caso di RPN33 è stato anche raggiunto l'obiettivo della riduzione delle dimensioni della bacca. Tra le varietà a bacca rossa, RPN26 (Riesling italico x Pinot Nero) è risultata la più interessante per la vinificazione in rosso, soprattutto per l'intensa colorazione della buccia. I vini ottenuti dalla microvinificazione di queste tre varietà hanno ottenuto all'analisi sensoriale la maggiore piacevolezza. Per tutte e tre le varietà, che sono conservate presso il Nucleo di premoltiplicazione viticola "C. Gallini" di Torrazza Coste, è stata ottenuta l'iscrizione nell'elenco nazionale delle varietà.

Obiettivi

Ottenere, attraverso un'attività di miglioramento genetico basato sull'impianto di semenzali e collezioni di incroci fra le principali varietà utilizzate, nuove varietà adatte alla spumantizzazione, caratterizzate da qualità elevata, più tardive rispetto a quelle oggi disponibili e in grado di adattarsi con risultati enologici ottimali a climi più caldi.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

404 Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

7.1.2. Genetica classica e miglioramento genetico vegetali

Parole chiave

cultivar da vino

incrocio

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Turismo rurale

Risultati Attesi

Individuazione di nuove varietà ottenute per incrocio da avviare alla registrazione sull'Albo nazionale. Moltiplicazione del materiale di propagazione e successivo utilizzo da parte delle imprese vitivinicole lombarde.

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Genetiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Selezioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Risultati Realizzati

Le risultanze viticole ed enologiche emerse alla fine del triennio consentono di asserire che sono stati in buona parte raggiunti gli obiettivi di miglioramento genetico prefissati per le nuove varietà da spumante, ma anche per la vinificazione in rosso. In particolare sono stati individuati tre genotipi interessanti, due tra le varietà a bacca bianca ed uno tra quelle a bacca rossa: tra le prime RCH10 (Riesling italico x Chardonnay) e RPN33 (Riesling italico x Pinot Nero), tra le varietà a bacca rossa, RPN26 (Riesling italico x Pinot Nero)

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Genetiche

Forma di presentazione del prodotto

Selezioni

Altro

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste - ERSAF

Responsabile

Rossana Pontiroli

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Università Cattolica del Sacro Cuore - Istituto di Frutti-viticultura

Responsabile

Alberto Vercesi

Dettagli
