

ESPERTI & FILIERA

● INIZIATIVA PRESENTATA A VINITALY 2017

Nuove varietà resistenti, la sostenibilità passa anche da qui

di Alessandro Franceschini

Ricerca, innovazione e sperimentazione. Queste le tre parole d'ordine ben evidenziate nel comunicato ufficiale che ha illustrato l'accordo tra la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (Trento) e Banfi, realtà storica della viticoltura italiana, nonché tra le più conosciute al mondo quando si parla di Brunello di Montalcino.

Tre concetti che secondo i due protagonisti di questa rinnovata partnership sono fondamentali se si vuole perseguire con coerenza e serietà un tema che oggi, più che mai, è all'ordine del giorno, vale a dire quello relativo alla sostenibilità ambientale.

Tema, d'altro canto, complesso, perché non può essere scisso da quello sociale ed economico e, quindi, diventa necessariamente un tassello di un mosaico molto più articolato.

«Bisogna parlare di sostenibilità di filiera» dice **Enrico Viglierchio**, direttore generale di Banfi, che durante il colloquio ha più volte sottolineato con forza questo concetto. «La sostenibilità

Un campo sperimentale a **Montalcino** con 8 prototipi di vite resistenti alla botrite: il progetto nato dalla partnership della Fondazione Mach con Banfi è una risposta concreta alla sfida della sostenibilità

è pratica quotidiana, non solo etichettata. Quindi va dalla modalità di gestione degli automezzi ai consumi energetici, fino all'utilizzo appropriato degli agrofarmaci».

Otto varietà resistenti alla botrite

L'accordo tra FEM e Banfi consiste nella creazione di un campo sperimentale, dislocato su due vigneti differenti per composizione dei terreni e altimetria, nel quale sono stati impiantati 8 prototipi di varietà selezionate dall'attività di miglioramento genetico della Fondazione per la loro tolleranza alla botrite.

In totale si tratta di 6.750 barbatelle allevate su due impianti di 2 ha ciascuno. «Abbiamo scelto - continua Vi-

glierchio - due appezzamenti completamente differenti. Il primo è nella zona alta dell'azienda, a un'altitudine di circa 300 m, in un'area molto ventilata, con terreni argillosi e che potremmo definire anche problematici perché con caratteristiche di siccità. Il secondo, sempre con le stesse varietà, si trova a un'altitudine di 100 m, in prossimità del fiume Orcia, in una zona con terreni più vigorosi e un microclima molto più umido: in questo caso la problematica maggiore è in autunno, quando arriva la nebbia e quindi con lo sviluppo potenziale di malattie fungine».

Il tutto è partito il 15 marzo all'interno di un accordo della durata di 6 anni. «Ci vorranno tre anni per portare in produzione i vigneti, poi ci saranno almeno tre vinificazioni» spiega **Sergio Menapace**, direttore della Fondazio-



ne Edmund Mach. I nomi degli 8 prototipi testati nelle due unità di Banfi sono per ora, ovviamente, delle sigle, ottenuti dall'incrocio di Sangiovese x Teroldego, Teroldego x Primitivo, Teroldego x Petit Verdot e Vementino x Sauvignon Blanc.

Oltre a questi 8 prototipi, nell'impianto toscano di Banfi sono state messe a dimora anche altre varietà prodotte dalla ricerca di San Michele: si tratta di 900 barbatelle di Iasma Eco 1 e 900 barbatelle di Iasma Eco 2, queste già iscritte nel Registro nazionale delle varietà di vite per vino. Anche in questo caso Banfi le testerà per valutarne le potenzialità enologiche e per poi ottenere l'iscrizione nell'elenco dei vitigni autorizzati in Toscana (nel caso degli 8 prototipi resistenti alla botrite, invece, bisogna ottenere l'iscrizione anche al Registro nazionale). Ma non basta, perché sempre nelle due unità del campo sperimentale, Banfi ha impiantato anche 6 ibridi dell'Università di Udine, sviluppati da Rauscedo.

FEM & Banfi: accordo di lunga data

La collaborazione tra FEM e Banfi ha alle spalle anni di scambio e ricerca. «Con Fem - prosegue Viglierchio - noi collaboriamo da sempre, iniziammo quando Attilio Scienza era direttore e poi abbiamo sempre continuato. Due o tre anni fa cominciammo a fare qualche valutazione su queste varietà resistenti. La Fondazione ci fece assaggiare delle prime microvinificazioni che avevano fatto a San Michele all'Adige e da lì nacque l'idea di fare questa sperimentazione a Montalcino: alcune di queste sono molto promettenti».

Secondo Menapace è un'ottima opportunità per la Fondazione, perché si

tratta di una collaborazione con «un'azienda nota e riconosciuta a livello nazionale e internazionale per la sua propensione all'innovazione. Inoltre abbiamo la possibilità di concretizzare l'attività di test e il trasferimento tecnologico dei risultati dell'attività di ricerca e breeding: la partnership con il privato è di fondamentale importanza perché l'obiettivo finale è poi trasferire in ambito produttivo queste varietà con la loro iscrizione al Registro nazionale».

Sostenibilità ambientale ed economica

All'estero la sensibilità da parte del settore, così come dei consumatori finali, nei confronti del concetto di «sostenibilità» è probabilmente più radicata?

«Il punto è che all'estero sono anche più avanti dal punto di vista sperimentale - ci dice Viglierchio. Comunque, questo è ormai un argomento sempre più sentito anche in Italia, soprattutto l'aspetto legato alla gestione delle risorse naturali. Il concetto sostanziale è che noi non siamo proprietari del terreno ma custodi, quindi dobbiamo lasciare alle generazioni successive una gestione ambientale migliore di quella che abbiamo trovato nella nostra azienda».

Nella comunicazione ufficiale dell'accordo con FEM si parla di un «Protocollo Banfi».

«Sì, lo stiamo definendo: l'obiettivo è di arrivare a una valutazione sull'impatto ambientale di tutte le attività dell'azienda. Vogliamo definire un protocollo che prenda il meglio da tutte quelle già in essere qui». Ma, allargando l'orizzonte, secondo Viglierchio non bisogna valutare solo gli aspetti colturali quando si parla di sostenibilità:

«Dobbiamo capire come raggiungere l'obiettivo del raggiungimento della sostenibilità ambientale in un modo che non lasci però l'aspetto economico con il fiato corto».

Vale a dire? «Un prodotto sostenibile non deve costare il doppio. Ecco perché, per esempio, stiamo lavorando sulle forme di allevamento per trovare quelle che ci consentono di avere maggiore sostenibilità, cioè che ci consentano di non raddoppiare le ore di lavoro».

Comunicare l'innovazione al consumatore

«Breeding» è un'altra delle parole chiave di questo accordo ed entrambi i protagonisti la considerano uno dei modi per arrivare a ottenere risultati tangibili quando si parla di sostenibilità ambientale: «il breeding - afferma Menapace - è uno degli strumenti per ottenere prodotti nuovi e innovativi, ma anche una leva per perseguire il concetto della sostenibilità. La sostenibilità è la somma di tanti fattori: avere piante già resistenti che danno origine a vini ottimali è un fattore di partenza importante».

Un aspetto che oggi è forse prematuro affrontare, ma che un giorno sarà certamente in cima ai pensieri del management di Banfi, sarà quello della comunicazione: come raccontare ai consumatori la nascita di nuovi vini che provengono da «nuove» varietà, senza far nascere il sospetto che ci sia dietro qualcosa di poco chiaro? «Difficile - dice Viglierchio - rispondere a questa domanda. C'è sicuramente molta confusione sul breeding oggi e questa confusione è anche colpa di noi produttori». «In viticoltura siamo indietro perché secondo me c'è anche un'informazione poco corretta: l'incrocio è la pratica più tradizionale che esista perché la usavano i contadini per isolare individui più forti, non ha nulla a che fare con gli ogm. Però, sicuramente, quando parli di «cloni» e «incroci» anche in viticoltura, pratiche antiche che oggi sono affrontate con approccio scientifico, devi saperle comunicare in modo appropriato». Per questo motivo i campi sperimentali nati dall'accordo con FEM non rimarranno «nascosti» agli occhi del pubblico. «No, saranno uno strumento di comunicazione perché saranno visibili, aperti».

Alessandro Franceschini