

VALORIZZAZIONE DELLA VITIVINICOLTURA LAZIALE: COLLABORAZIONE TRA ISTITUZIONI

Giorgio Casadei, Gaetano Ciolfi

La filiera vitivinicola (Ricerca, Sperimentazione, Formazione, Assistenza tecnica) nel nostro Paese è dispersa in mille rivoli e spalmata in differenti Enti spesso e volentieri in competizione fra loro, ragion per cui risulta talvolta difficile individuare il luogo di riferimento per gli operatori del settore, come pure risulta non agevole determinare convergenze progettuali e di indirizzo, con notevole dispendio di risorse pubbliche.

Lyra aperta verde



A dispetto di questa condizione, negli ultimi tre lustri, le Istituzioni presenti nella Regione Lazio sicuramente hanno dato prova di saggezza e lungimiranza; infatti, in virtù della presenza sul territorio dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Velletri, sia la Regione Assessorato all'Agricoltura, sia l'ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) hanno fatto convergere le loro potenzialità sull'Istituto Sperimentale per l'Enologia decretando il concretizzarsi del polo di sviluppo di filiera anche con l'istituzione del corso di laurea di primo livello in Tecnologia Alimentare con curriculum in Viticoltura ed Enologia (titolo di enologo) con il coinvolgimento dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo.

In questa ottica programmatoria, l'AR-

SIAL ha istituito il Centro Vitivinicolo in Velletri e la Regione Lazio contribuisce all'attività di ricerca regionale attraverso il finanziamento di progetti di ricerca specifici (PRAL).

La collaborazione, inoltre, coinvolge l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura con le Sezioni di Miglioramento Genetico e Tecniche Colturali.

Come noto, Velletri si trova in un'area regionale strategica custode del nucleo storico della viticoltura e dell'enologia con oltre un secolo di tradizione tecnico-scientifica, quando, a partire dal lontano 1891, fu istituita la Regia Cantina Sperimentale per soddisfare le nuove esigenze di conoscenza agli albori dell'agricoltura moderna.

Il "polo", quindi, rappresenta un concreto punto di riferimento formativo dei giovani e di aggiornamento continuo degli operatori contribuendo, così, ad elevare il livello qualitativo dei vini della Regione.

I vigneti sperimentali sono oggetto di visita da parte di coltivatori, tecnici e ricercatori nazionali e internazionali; vengono altresì utilizzati per lo studio e le applicazioni pratiche dagli studenti del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari curriculum in Viticoltura ed Enologia. Gli studenti, per le esercitazioni sul campo, sono istruiti dagli stessi tecnici ARSIAL del Centro.

Il Centro Vitivinicolo di Velletri si occupa di progetti per il miglioramento della produzione viticola regionale attraverso studi e sperimentazioni volti all'individuazione delle tecniche viticole in grado di esprimere la migliore qualità delle uve e nello stesso tempo garantire il massimo reddito dell'imprenditore. La sperimentazione regionale è stata impostata secondo le seguenti linee di ricerca :

⇒ **Sperimentazione di vitigni nazionali ed internazionali miglioratori** e verifica delle

Panoramica dei vigneti



loro potenzialità viticolo-enologiche;

⇒ **Verifica delle potenzialità viticolo-enologiche di vitigni autoctoni** già note a livello empirico ai viticoltori laziali;

⇒ **Sperimentazione sui vitigni e sui loro cloni** presenti nei disciplinari delle DOC e verifica delle potenzialità viticolo-enologiche;

⇒ **Sperimentazione di forme d'allevamento miglioratrici della qualità**, innovative e meccanizzabili, con particolare riferimento ai sesti d'impianto, alla gestione della chioma a verde ed al controllo della produzione;

⇒ **Selezione clonale** dei vitigni laziali di uva da vino.

I compiti del Centro - secondo gli indirizzi dell'Amministrazione e nell'ambito dei

Lys



Campo di conservazione del germoplasma

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| 1 Abbuoto n. | 14 Pampanone b. |
| 2 Aleatico n. | 15 Pedino b. |
| 3 Bianco dritto b. | 16 Procanico b. |
| 4 Cannaiola n. | 17 S. Giuseppe rosso n. |
| 5 Capolongo b. | 18 Uva dei Vecchi b. |
| 6 Grechetto rosso n. | 19 Uva grassa b. |
| 7 Greco moro n. | 20 Uva pane b. |
| 8 Grecone b. | 21 Uva pane rossa n. |
| 9 Lecinaro n. | 22 Uva serpe nera n. |
| 10 Malvasia antica b. | 23 Uva vipera n. |
| 11 Maturano b. | 24 Uvagnala b. |
| 12 Merolano rosso n. | 25 Verdello b. |
| 13 Pampanaro b. | 26 Vergamaro b. |

stema agricolo laziale, e viene sviluppata nel rispetto dei protocolli metodologici.

⇒ **Miglioramento della base ampelografica:** il progetto è finalizzato alla verifica della risposta viticola ed enologica rispetto all'ambiente dei più interessanti vitigni di qualità (20 nazionali ed internazionali e 13 autoctoni).

⇒ **Modellistica per una viticoltura di grande qualità:** il progetto è finalizzato a migliorare la qualità enologica ed ottenere il massimo profitto per l'impresa, nel rispetto dell'uomo e dell'ambiente, agendo sulla forma di allevamento, sul sesto e la densità d'impianto e sulla carica di gemme, nonché utilizzando forme di allevamento e sistemi di potatura innovativi nella tradizione.

rapporti di collaborazione con l'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Velletri, il Consorzio Universitario di Velletri (ente, questo, al servizio del territorio ed istituito nel 1998 per la gestione del corso di laurea in viticoltura ed enologia) e l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura - volgono alla conduzione delle prove sperimentali-dimostrative nel comparto vitivinicolo, al servizio del sistema agricolo ed agro-industriale regionale.

L'attività è programmata in funzione ed in coerenza con i progetti definiti dall'ARSIAL, per i quali il Centro Vitivinicolo costituisce base di verifica sperimentale, di promozione applicativa e di trasferimento al si-

Vigneto verifica della base ampelografica

Varietà nazionali

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1 Cabernet franc Antav 332 n. | 19 Merlot ISV V 4 n. |
| 2 Cabernet sauvignon R 5 n. | 20 Montepulciano AP MP1 n. |
| 3 Carmenere R 9 n. | 21 Montepulciano R 7 n. |
| 4 Chardonnay b. | 22 Nero d'Avola n. |
| 5 Falanghina b. | 23 Petit Verdot n. |
| 6 Fiano b. | 24 Pignolo De Noni n. |
| 7 Grechetto di Orvieto b. | 25 Refosco dal peduncolo rosso |
| 8 Grechetto di Todi (Pignoletto) b. | 26 Refosco Faedis n. |
| 9 Greco b. aromatico Gravina b. | 27 RefoOsco Rauscedo n. |
| 10 Greco bianco Gioia del Colle b. | 28 Refosco Vescovo n. |
| 11 Greco bianco Gravina b. | 29 Sangiovese R 10 n. |
| 12 Greco di Tufo 2 M b. | 30 Sangiovese R 24 n. |
| 13 Greco di Tufo 5 AM b. | 31 Sauvignon blanc b. |
| 14 Greco di Tufo 6 M b. | 32 Sirah De Nomi n. |
| 15 Greco di Tufo 7 M b. | 33 Verdicchio R 2 |
| 16 Greco di Tufo b. | 34 Verdicchio VE 5 b. |
| 17 Greco di Tufo Melfi-Carbone b. | 35 Verdicchio bianco b. |
| 18 Manzoni bianco b. | |

Varietà laziali

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1 Bellone b. | 7 Montepulciano d'Abruzzo n. |
| 2 Bombino bianco b. | 8 Moscato di Terracina b. |
| 3 Bombino nero n. | 9 Nero buono di Cori n. |
| 4 Cesanese comune n. | 10 Ottonese b. |
| 5 Cesanese di Affile n. | 11 Passerina del Frusinate b. |
| 6 Malvasia del Lazio b. | 12 Trebbiano giallo b. |

Le sperimentazioni susseguitesi nel corso degli anni hanno consentito di ampliare in modo significativo la piattaforma am-

Forme di allevamento

- 1 SCDL (Spalliera Cortina Doppia Libera)
- 2 LYRA APERTA
- 3 SCSL (Spalliera Cortina Semplice Libera)
- 4 CSC (Cordone Speronato Conegliano a m. 1 tra le file)
- 5 CSC (Cordone Speronato Conegliano a m. 2 tra le file)
- 6 CSC (Cordone Speronato Conegliano a m. 3 tra le file)
- 7 CSC BINATO (Cordone Speronato Conegliano Binato)
- 8 SCSF BINATA (Spalliera Cortina Semplice con Fili Binata)
- 9 SCSL BINATA (Spalliera Cortina Semplice Libera Binata)
- 10 LYRA MODIFICATA TIPO R9C BILATERALE
- 11 LYRA CLASSICA BILATERALE
- 12 CLM (Cordine Libero Mobile)
- 13 R 230 C ("Cortina" semplice centrale con tralcio rinnovabile - potatura alla Guyot)
- 14 R 50 C (Spalliera C.S.L. "tridimensionale" a 360°)
- 15 CSC SPIRALATO (C.S.C. con filo spiralato)
- 16 CSC (Cordone Speronato Conegliano) - doppio T largo
- 17 LYS
- 18 NIOFCASARSA - T largo
- 19 NIOFCASARSA - fili ravvicinati
- 20 SCSF (Spalliera Cortina Semplice con Fili) - T largo
- 21 SCSF (Spalliera Cortina Semplice con Fili) - T stretto
- 22 SCSF (Spalliera Cortina Semplice con Fili) - fili ravvicinati
- 23 GUYOT - vigneto ad altissima densità di piante
- 24 ALBESE - vigneto ad altissima densità di piante
- 25 SCSL (Spalliera Cortina Semplice Libera, vigneto ad altissima densità di piante)
- 26 GDC (Geneva Double Curtain)
- 27 R 3402 C ("Cassone padovano" sovrapp. mod. tipo R9C con potatura corta o Lyra mod. sovrapp.)
- 28 LITA (Lira pergoletTA)
- 29 R 5 C (Doppia "cortina" semplificata)
- 30 CASARSA CLASSICO
- 31 SYLVOZ;
- 32 "CALIFORNIANO"

⇒ **Vigneto dimostrativo-didattico e per comunicazione di forme di allevamento:** il progetto consiste nella collezione di forme di allevamento e nel trasferimento agli agricoltori di indicazioni specifiche per la realizzazione di vigneti moderni e razionali allo scopo di migliorare la qualità enologica economica e sociale della produzione.

⇒ **Selezione clonale delle cultivar laziali di uva da vino:** il progetto è finalizzato alla ricerca, individuazione ed omologazione di cloni dei vitigni autoctoni maggiormente rappresentativi della base ampelografica regionale.

L'Istituto Sperimentale per l'Enologia provvede agli studi e alle ricerche di ordine fisico, chimico e biologico riguardanti la composizione e la trasformazione delle uve, la preparazione, la conservazione ed il miglioramento tecnologico dei prodotti vinicoli, secondo le esigenze poste dallo sviluppo della produzione vitivinicola nel contesto dei mercati interni e internazionali.



pelografica regionale e di predisporre il piano di ristrutturazione dei vigneti regionali in ottemperanza alle disposizioni dell'O.C.M. di settore.

È stata avviata, inoltre, una serie di collaborazioni con aziende sul territorio con allestimento di vigneti sperimentali e tecniche di cantina atte alla realizzazione di vini innovativi e di pregio.

G. Casadei

Responsabile Centro Vitivinicolo Velletri - ARSIAL

G. Ciolfi

Direttore Istituto Sperimentale Enologia Velletri