

CRONACHE ITALIANE

Un gruppo di lavoro ha messo a punto uno spandiconcime intelligente che, utilizzando dati rilevati via satellite o tramite aereo, adegua i dosaggi alle esigenze delle varie aree del vigneto. Lo stesso concetto verrà applicato anche alla vendemmia meccanica e alla sfogliatura



CORRIERE VINICOLO 17 | 28 APRILE 2008 | 6

Intervista con Giancarlo Spezia, docente della Cattolica di Piacenza

Operativa la viticoltura a "rateo variabile"

Di impiego del telerilevamento in agricoltura ne sentiamo parlare da anni. Così pure di come utilizzare i dati per costruire mappe di fertilità, vigore o altro. Ma oggi c'è la possibilità, assolutamente concreta, di far leggere i dati telerilevati direttamente alle macchine operatrici e di adeguare, automaticamente, il loro lavoro in vigna, variando l'entità dell'azione svolta in funzione delle esigenze. È questo in pratica il concetto del "rateo variabile" che si può riferire tanto all'intensità di una sfogliatura quanto alla dose di fertilizzante o antiparassitario distribuito. La cosa importante, e innovativa, è che ora non si tratta più solo di un concetto ma di un'opportunità pratica, dopo le soddisfacenti prove in campo effettuate da un gruppo di specialisti presso aziende del gruppo Antinori.

Si apre una nuova era. È la prima volta che, operativamente, si usa l'informatica come strumento di lavoro in agricoltura. Attualmente usiamo i computer per avere la situazione di quello che si è fatto (es. quaderno di campagna), ma non per eseguire, modularmente, le operazioni di campo. Una volta era il viticoltore che conosceva palmo a palmo il proprio vigneto (era la regola, non l'eccezione, come oggi...) e operava adattandosi alle esigenze di ogni singola pianta o metro quadro di terreno. Conoscendo ogni zona regolava di conseguenza lavorazioni, concimazioni, trattamenti, carico di gemme, potatura verde... Con l'avvento della viticoltura moderna, o meglio, di quella industriale, è invece sparito l'approccio sito-specifico. Oggi l'essenziale è agire velocemente, eliminando i tempi morti e uniformando, conseguentemente, le operazioni. Ma ciò non è ottimale, né per la qualità delle uve né per l'economizzazione delle operazioni stesse. Occorre poter agire varian-

di Matteo Marenghi



do l'impiego del mezzo utilizzato. "Claudio Pontremolesi, l'agronomo direttore generale di Antinori Agricola purtroppo recentemente scomparso - spiega **Giancarlo Spezia**, docente di Meccanizzazione viticola alla Cattolica di Piacenza - ha creduto da subito alla potenzialità degli interventi sito-specifici in viticoltura. L'ufficio ricerca e sviluppo, diretto allora da Stefano di Blasi, è stato messo in contatto con Paolo Dosso (Terradat). Questo ingegnere milanese ha elaborato le mappe, come aveva già fatto in Franciacorta (colà non si è poi dato molto seguito, per svariati motivi, all'impiego pratico di questi strumenti), in base a tre classi di qualità presenti nel vigneto". Basandosi su queste mappe nel 2006 si è vendemmiato (manualmente) nella Tenuta di Guado al Tasso a Bolgheri (Li).

Lo spandiconcime centrifugo a rateo variabile all'opera in vigna



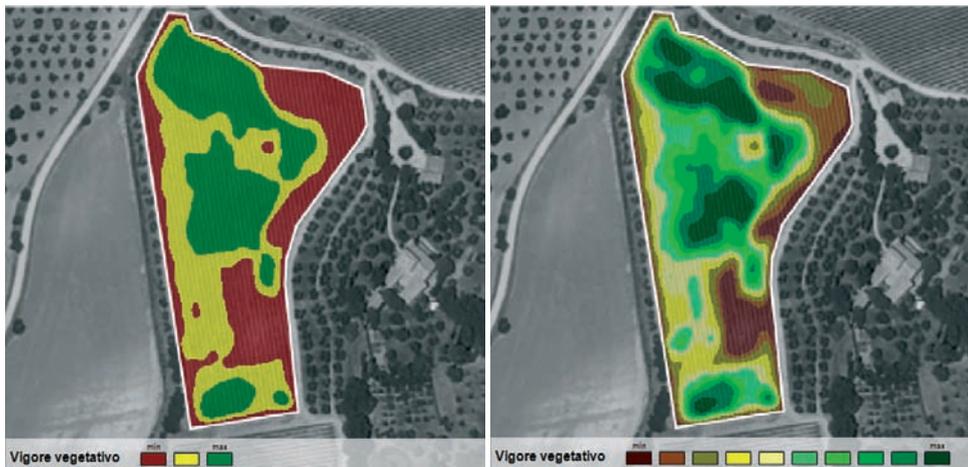
La prova del bicchiere e del vignaiolo. "Mi ricordo - prosegue Spezia - che un giorno Pontremolesi, al mio arrivo nel suo ufficio a Guado al Tasso, mi fece trovare due bicchieri di vino. Uno deriva dalla zona più vigorosa del vigneto - mi disse - l'altro da quella meno vigorosa. Dimmi, assaggiandoli, qual è l'uno e qual è l'altro. Vinsi il timore iniziale e assaggiai; la differenza era notevolissima, e ovviamente il vino più qualitativo derivava dalle porzioni meno produttive. Mi disse che quell'uva, quando raccolta indistintamente, dava origine a un vino venduto mediamente a 8 euro a bottiglia; differenziando la raccolta invece una metà avrebbe sempre alimentato il vino da 8 euro, ma l'altra, quella più qualitativa, poteva tranquillamente confluire con le masse più pregiate destinate a vini il cui prezzo era 6 volte superiore".

Selezione a monte. "Si tratta infatti - prosegue Spezia - di una selezione effettuata a monte, molto più efficace di quella effettuabile a valle, ovvero in cantina. A quel punto Pontremolesi sapeva di avere in mano uno strumento di lavoro eccezionale, per questo nel 2007 fece mappare l'intera superficie aziendale. Le mappe originate hanno poi trovato il consenso convinto dei vari uomini che, avendo lavorato quei vigneti da decenni, conoscevano benissimo le caratteristiche delle varie zone. Questi viticoltori ci spiegarono che dove avevamo trovato aree meno fertili, più asciutte e quindi capaci di imprimere meno vigore, c'erano particolari tessiture del terreno, magari anche a seguito di importanti lavorazioni di drenaggio, sbancamento o altri grandi movimenti di terra effettuati tanti anni addietro. A quel punto le mappe erano sdoganate, e le si è usate per lavorare in campo, e non unicamente per la vendemmia".

Professionisti, aziende e università. Per questo tipo di macchine è fondamentale l'intelligenza geografica, ma non tutte le componenti necessarie erano già disponibili sul mercato. Si sono infatti, ad esempio, dovuti adattare i sistemi Gps in uso sulle autovetture (navigatori satellitari) agli usi agricoli, che sono alquanto differenti; comunque si è riusciti a superare il problema della "static navigation" che, nata sulle esigenze di un'auto in una strada, non si adattava alle situazioni di campo di una trattrice.

Poi, è stato il momento di interfacciare macchina operatrice e trattrice. Qui sono entrati in campo una grande azienda privata, la Same, e la ricerca scientifica, con Cefriel, che si sono affiancati a Giancarlo Spezia (titolare di Tecnovict, azienda meccanica specializzata in macchine per la viticoltura) e a Paolo Dosso di Terradat (mappe da rilevazioni satellitari o aeree).

"Cefriel - ci spiega **Cesare Colombo**, che ha seguito per l'ente milanese il progetto - è un centro di ricerche emanazione del Politecnico di Milano, sostenuto da aziende private. La Same ci ha commissionato un terminale da installare sul trattore in grado di raccogliere tutte le informazioni relative sia al trattore stesso sia alle attrezzature a esso collegate. Si è prodotta una centralina Iso-Bus, che, una volta collegate le macchine con uno spinotto, permette il dialogo e il riconoscimento con la



LE MAPPE DEL TESORO

Il rateo variabile non è possibile se non si dispone di un'ideale mappatura dei parametri di interesse per la macchina operatrice. Qual è, in pratica, il compito delle mappe? Quello di delimitare le classi di qualità presenti nel vigneto, ad esempio abbinando l'elevato vigore vegetativo alla minore qualità delle uve. È chiaro che l'esito delle emissioni rilevato dal satellite o dall'aereo va poi incrociato con dati analitici puntuali presi da terra, per avere la conferma della correlazione individuata. Ottenute queste mappe di qualità, che potrebbero richiedere un aggiornamento con una certa periodicità (magari solo per alcuni parametri, perché, ad esempio, con concimazioni differenziate si smussano le differenze fra le varie aree del suolo; tuttavia mancano sperimentazioni in questo senso), si passa all'impiego di tali informazioni, che devono essere "lette" da macchine che, finalmente, possono eseguire "intelligentemente" diverse operazioni nel vigneto. Quali? La vendemmia meccanica, ad esempio, o la concimazione, ma non solo.

trattrice; così facendo la gestione si adatta a delle specifiche di controllo preinstallate per ogni macchina. Lo standard Iso-Bus prevede l'esecuzione di lavori a rateo variabile in campo aperto".

Sdoganato lo spandiconcime intelligente. L'impiego del rateo variabile è al momento concepito su tre grandi operazioni in vigna: la concimazione, la sfogliatura e, come già detto, la vendemmia meccanica. Per lo spandiconcime si sono usate mappe a 3 classi di vigore, successivamente trasformate in mappe di prescrizione, associando un'operazione specifica a ogni classe individuata. Ad esempio, a 3 differenti classi di vigore (da elevata a bassa) si è associata la distribuzione di 0 kg/ha di concime complesso, di 100 e di 200 kg/ha rispettivamente. La macchina è tecnicamente uno spandiconcime volumetrico a distribuzione rotativa, e distribuisce contemporaneamente lungo due sottofila contigue la quantità di concime predeterminata e funzionale alle classi di vigore. È ovvio che la macchina deve essere dotata di intelligenza geografica, conoscere la



posizione dell'apezzamento ed erogare l'esatto quantitativo di concime. Sul terminale vengono caricate le mappe di prescrizione che saranno così visibili al trattorista unitamente alla posizione del mezzo. Il software, riconosciuto in che zona ci si trova ad operare, dà l'input allo spandiconcime per l'esatta erogazione della dose. Inoltre, sulla macchina stessa è installata una memory card che tiene traccia di tutto ciò che si è fatto (cosa si è distribuito e con quale dose).

Tre filoni operativi. Lo spandiconcime è quindi una macchina realizzata e collaudata in data 12 marzo 2008 con esiti assolutamente positivi. Poi ci sono opportunità non ancora del tutto perfezionate, ma che saranno disponibili a breve. Una è la possibilità della raccolta meccanica, allo studio di Braud-New Holland. Un'altra è la sfogliatrice a rateo variabile. Il concetto che spinge a volere una macchina intelligente per eseguire questa operazione è molto semplice: perché togliere ovunque la stessa quantità di foglie? Perché eliminarne, ad esempio, anche in quelle porzioni di pianta o filare ove invece sono già presenti in numero ottimale? "E poi - chiosa Spezia - è chiaro che il passo successivo è la distribuzione, a rateo variabile, dei fitofarmaci nel vigneto. Oltre ai benefici fitoiatrici ed economici della distribuzione mirata dei principi attivi è immediata la ricaduta positiva per l'ambiente. In pratica su ogni porzione di filare la macchina eroga la giusta quantità in funzione della densità della vegetazione; ne più né meno".

E il prezzo di una simile svolta in vigna? "Sia le macchine che le mappe - assicura Spezia - hanno costi assolutamente ammortizzabili anche da aziende di modeste dimensioni; è proprio per questo che ciò che proponiamo rappresenta una vera rivoluzione".

Qui a sinistra: mappe di uno stesso vigneto, nella zona di Montalcino, con 3 e 10 classi di vigore

In basso, a sinistra: il terminale virtuale sviluppato dal Cefriel di Milano per la Same

de castro contro l'espresso

AZIONE GIUDIZIARIA AL VAGLIO AVVOCATURA

"Data la rilevanza della vicenda, il ministero ha dato mandato ai propri legali di verificare se esistono i presupposti per un'azione giudiziaria".

Il ministro delle Politiche agricole, Paolo De Castro, è deciso ad andare sino in fondo contro l'Espresso, autore "di un'azione irresponsabile" e di "un attacco con il quale si è scelto volutamente di seminare il panico tra i consumatori nonostante l'efficienza del sistema italiano di controlli. Non è la prima volta che in questo Paese ci troviamo a dover combattere non solo i criminali delle adulterazioni ma anche la paura, seminata da una cattiva informazione - aggiunge De Castro - che, voglio pensare, sia dovuta all'ignoranza, intesa come poca conoscenza, piuttosto che alla malafede. Non è la prima volta e tutti lo ricordano, ma ancora di più ne hanno memoria quanti hanno visto fallire la propria azienda senza un reale perché, in seguito a emergenze presunte come fu ad esempio il caso dell'influenza aviaria. Centinaia di imprese sull'orlo della bancarotta, psicosi generalizzata e milioni di euro spesi dallo Stato, cioè dai cittadini, per riparare ai danni di una campagna di informazione rapportabili agli untori di manzoniana memoria piuttosto che alla rigorosa ricerca della verità dei fatti".

Il dossier "Espresso" è quindi approdato sul tavolo della Sezione 6 dell'Avvocatura generale dello Stato, che cura gli affari del Mipaaf. Sarà quest'organo a valutare i presupposti per avanzare un'azione civile di risarcimento danni.

annuncio di bossi

LUCA ZAIA NUOVO MINISTRO MIPAAF



Luca Zaia

Ad annunciarlo è stato Umberto Bossi al termine del vertice tenuto con il presidente del Consiglio in pectore, Silvio Berlusconi, per l'assegnazione agli esponenti leghisti di alcuni ministeri. A Luca Zaia, attuale assessore all'Agricoltura e vicepresidente della Regione Veneto, andrebbe, a sorpresa, visti i nomi che erano circolati finora, il dicastero delle Politiche agricole.

Luca Zaia nasce il 27 marzo 1968 a Conegliano in provincia di Treviso da madre casalinga e padre artigiano meccanico. È sposato dal 1998 e risiede a Bibano di Godega di Sant'Urbano nella sinistra Piave trevigiana. Si diploma nel 1987 alla Scuola Enologica "G.B. Cerletti" di Conegliano.

Nel 1993 si laurea all'Università di Udine, in Scienze della produzione animale. Frequenta inoltre il corso Iffa (Istituto di formazione assicurativa) alla Cciaa e il corso per Manager del professor Mario Unnia. Affianca allo studio universitario diverse esperienze lavorative arrivando a rivestire ruoli dirigenziali in aziende private.

È eletto, nel 1993, a 25 anni, nelle file della Lega Nord Liga Veneta come consigliere comunale di Godega di Sant'Urbano. Nel 1995 è consigliere provinciale e assessore all'Agricoltura.

Nel 1998 diventa presidente della Provincia di Treviso, è il presidente di Provincia più giovane d'Italia.

Nel 2002 viene riconfermato presidente di una giunta monocolor.

Nel 2005 è stato nominato vicepresidente della Giunta regionale del Veneto con delega alle Politiche dell'agricoltura e del turismo (Identità veneta, Politiche dell'agricoltura e della zootecnia, Piano di sviluppo rurale, Programma comunitario Leader, Economia e sviluppo montano, Turismo, Attività promozionali e commercio estero). (fonte curriculum: lucazaia.it)

Una conversazione del prof. Attilio Scienza al Seminario Veronelli di Bergamo ha portato nuovi elementi sulla nascita del vino. Ma una cosa è certa: i georgiani lo consumavano quattromila anni prima di noi

di Bruno Donati

Qui a destra: Attilio Scienza durante la conferenza sui vini caucasici al Seminario permanente Luigi Veronelli. A fianco, una tipica anfora da vino georgiana



Per sfuggire alla desertificazione

Dalla Georgia al Caucaso il primo viaggio della vite

risplende di ghiacci perenni, rappresenta il luogo particolare per la creazione della variabilità genetica della vite.

Posizione strategica. La Georgia è una piccola repubblica, con una storia tormentata a causa del carattere indomito dei suoi abitanti, popolo arduo che nel corso delle guerre ha subito decimazioni totali per due o tre volte. Con l'Armenia è stato uno dei primi Paesi ad accogliere il Cristianesimo. Già nel terzo-quarto secolo esistevano comunità cristiane, ispirate ai precetti degli apostoli: la confessione è quindi cristiano-apostolica e ovunque appaiono i simboli della vite e dell'uva.

Nel Cinquecento questa regione ha vissuto un periodo di ineguagliabile splendore grazie soprattutto alla posizione strategica per il passaggio delle carovaniere, diventato poi un ricordo sbiadito a causa di guerre implacabili.

La fiera Georgia ha sempre dimostrato un atteggiamento indipendente nei confronti della Russia. Solo il voltafaccia degli inglesi dopo la Rivoluzione d'Ottobre ha causato l'annessione al blocco comunista fino agli anni Novanta, con la riconquista dell'indipendenza.

Una vasta ricchezza genetica.

È circondata dal Grande Caucaso, con vette che superano i 5.000 metri di altezza, e su queste montagne si conserva la massima ricchezza genetica del mondo, in gran parte inesplorata.

Dal punto di vista climatico ci sono due zone dalle caratteristiche completamente diverse, che a volte costringono addirittura a interrare le viti dalla vendemmia alla primavera per salvarle dal gelo. La parte orientale è temperata-fredda, quella occidentale invece tropicale-umida, al punto che vi si coltivano anche caffè, tè e agrumi.

In Georgia sono state scoperte le testimonianze più antiche della coltivazione della vite e del consumo del vino, con i primi reci-

BERGAMO. Siamo Enotria, la terra del vino, che credevamo di conoscere da sempre, ma la vite e il suo frutto sono di gran lunga più remoti dei nostri pur antichissimi reperti. Sappiamo tutti sicuramente che le prime piantine sono state portate in Sicilia e in Calabria dalla Grecia e dall'Est in genere. Fa però un certo effetto pensare che in Georgia si coltivava la vite già nel sesto millennio a. C., quando i nostri primi ritrovamenti nelle Eolie arrivano a malapena a duemila anni, sempre a. C.

Di ritorno da una delle ormai innumerevoli spedizioni scientifiche internazionali nel Caucaso, il mese scorso il prof. Attilio Scienza ha tenuto una conversazione sull'origine della vite al Seminario permanente Luigi Veronelli di Bergamo, che ha fatto il punto sulla storia della vite ed è stata seguita dalla degustazione di al-

cune varietà dai nomi decisamente impronunciabili: Rkatsiteli, Khikttvi, Mtsvane, o il famosissimo (localmente) Mugiuretuli. Nomi che sembrano refusi tipografici o imprecazioni levantine, mentre sono vitigni trasportati fortunatamente in Italia, le cui uve sono state vinificate nella tenuta Guado al Melo di Bolgheri da tre suoi volenterosi studenti dell'Università di Milano.

Una conversazione che qui di seguito riassumiamo.

Tra i ghiacci perenni. Il Monte Ararat - dove secondo alcune interpretazioni della Bibbia approdò Noè con l'Arca - non si trova più storicamente in Armenia ma, dalla fine della prima guerra mondiale, in Turchia. Montagna bellissima - sembra il logo della Paramount Film senza la corona di stelline - e carica di significati, alta 5.165 metri, con la cima che



Libro molto interessante e di piacevole lettura che parte dalla scoperta del vino ai tempi di Noè, lo accompagna durante i secoli, nel periodo dell'impero romano e nel medioevo, arrivando ai giorni nostri.

Alla fine una precisa informazione tecnica su come degustare, classificare e dare un sintetico giudizio sui vini con una espressione tecnicamente esatta.

Euro 13,90

Nelle librerie o presso MEF Maremmi Editori Firenze
www.firenzelibri.com - Tel. 055 750815

Il vino più famoso è il mugjuretuli

La Georgia è divisa in diverse zone viticole. La principale è la Kakhetia, a est, con il 60% della viticoltura nazionale, pari a 37.000 ettari (erano però 113.000 all'epoca dei buoni rapporti con l'Urss).

Le varietà coltivate sono migliaia perché si pratica ancora la propagazione per seme; di fatto ogni vite che nasce è diversa da quella vicina.

La cantina-tipo è composta da una navassa ricavata da un albero, dove si versa l'uva e la si pigia con i piedi.

Il mosto è poi versato in grandi vasche di terracotta che arrivano fino a 30 ettolitri, interrate per proteggerne la fragilità e per sfruttare la temperatura costante. Infine, il tappo è sigillato con cemento, lasciando una piccola feritoia per l'aria, e per sei mesi non si tocca più niente. Trascorso questo tempo, si estrae il vino, poi si cala un bambino con una cesta per portar fuori le vinacce. Il consumo è per il 90% di vino bianco, anche se le uve sono a bacca nera per il 60%.

Molti di questi vini sono dolci e semidolci, mentre non esistono uve aromatiche.

Il vitigno più antico del mondo è il Saperavi, che risale al dodicesimo secolo a. C.

Lo Zerdagi assomiglia al Pinot nero. Ideale per l'appassimento è il Khikttvi, ormai semiscomparso perché sensibile all'oidio, troppo costoso da contrastare, mentre il vino più richiesto al ristorante e nelle feste in casa è certamente il Mugjuretuli.



pienti datati dal 6° al 4° millennio avanti Cristo. Conoscevano il vino quattromila anni prima di noi. Fra l'altro i contenitori trovati nelle Eolie erano progettati per il trasporto di vino, testimonianza quindi certa di commercio più che di consumo.

Viti selvatiche. È meglio però fare un passo indietro nella zona che comprende Mar Caspio, Mar Nero, Turchia, Anatolia, l'odierno Israele e Iraq. Questa regione, che adesso è prevalentemente desertica, 8-9 mila anni a. C. era un trionfo di foreste e la vite, probabilmente, nasce qui e poi si sposta nel Caucaso, e vedremo perché. Ancora oggi ci sono boschi con forte presenza di viti selvatiche.

Una spedizione americana ha scoperto il primo recipiente in assoluto dove è stato possibile documentare tracce di vino: un otre malandato. Quando lo hanno rimesso insieme si sono accorti di alcuni cristalli sul fondo. Era tartrato di calcio riferibile al vino, perché esso è prodotto solo dalla vite e dal tamarindo.

La migrazione nel Caucaso. In questo areale sono cominciati i primi processi di domesticazione della vite, che hanno portato a quella vera e propria 8, 9, 10 mila anni fa. Si può notare il passaggio dalle viti selvatiche a quelle coltivate, con zone dove troviamo solo le coltivate e zone dove esistono solo le selvatiche.

L'avvento della desertificazione e il cambiamento climatico hanno costretto poi il germoplasma alla migrazione nella zona caucasica, diventata il rifugio sicuro della variabilità orientale della vite selvatica.

Curiosità. Alcune curiosità: nell'antichità la Georgia si chiamava Iberia. Alcune popolazioni nel Nord dell'odierna Penisola Iberica, nei Paesi baschi, parlano ancora l'antico georgiano. La croce georgiana è composta di tralci di vite e un simbolo ricorrente è quello degli orsi che brin-

Qui sotto, dall'alto: una bottiglia di vino georgiano; grappolo di Citisvala, di Mugjuretuli e di Chisahvi



dano con coppe preziose. La spiegazione è che con la nascita del vino l'uomo è diventato civile sfuggendo dalla sua primitiva condizione animalesca.

In Georgia è ancora visitabile la più antica cantina del mondo, che risale a 2.000 anni a. C., un possente manufatto di roccia che il tempo non ha potuto intaccare. Nella forma ricorda una chiesa e contiene il più antico recipiente per la pigiatura, una vasca scavata nell'arenaria.

A intuire qual era la vera patria della vite era stato un agronomo russo. Gli studi eseguiti dallo scienziato Nicolaj Ivanovic Vavilov avevano dimostrato, negli anni Trenta, che ogni pianta aveva un luogo d'origine e aveva tracciato una mappa di tutte le specie coltivate nel mondo, per cui la soia veniva da alcune zone dell'Asia, il pomodoro da una piccola regione del Perù, la patata dalla Bolivia e la vite proprio dall'area georgiana.

Tra una glaciazione e l'altra. L'Istituto che a San Pietroburgo conserva tutti i semi del mondo porta il suo nome, ma l'aver vinto tre Premi Lenin non lo fece scampare alla persecuzione staliniana, perché il regime contrastava le sue teorie scientifiche darwiniane, ritenute borghesi, e appoggiava quelle del fanatico Lysenko, che portarono l'Urss alla fame. Morì di stenti in un gulag nel '43. Fu riabilitato nel 1955. Molte delle sue intuizioni sono valide ancora oggi.

Ma perché la vite è nata in Georgia? Grazie al passaggio dalla terza alla quarta glaciazione, con lo scioglimento dei ghiacci. Nel Caucaso questo tempo interglaciale è stato di gran lunga più lungo che altrove. Se, ad esempio, il ghiaccio delle Alpi non s'è mai liquefatto in questo periodo, mantenendo uno spessore di più di duemila metri (l'odierno Lago di Garda era tutto ghiaccio, solo la punta del Monte Baldo ne fuoriusciva di poco), la pianura del Caucaso ne fu libera e diede così rifugio anche alla vite selvatica.

dal trentino a cura di Sergio Ferrari

UVE LAVATE IN VASCA PRIMA DELLA PRESSATURA

Hanno formato oggetto di una tesi di laurea in viticoltura ed enologia gli ottimi risultati ottenuti con il lavaggio delle uve prima della pressatura poste in una vasca progettata dalla ditta Tecnicapompe di Vicenza e data in prova alla Cantina Pojer-Sandri di Faedo.

La forza dilavante dell'acqua è accresciuta dall'aria che vi è fatta gorgogliare e da una percentuale misurata di acido citrico che fa precipitare gli ioni di ferro, rame e zinco presenti sulla superficie degli acini.

L'uva lavata e risciacquata fermenta più velocemente, purché al mosto vengano aggiunti lieviti selezionati. La tecnica richiede uve perfettamente sane e integre da marciume.

L'acqua di lavaggio comporterebbe una condizione favorevole allo sviluppo della botrite. Le prove sono state seguite dall'Unità operativa di microbiologia e tecnologie alimentari della Fondazione Mach-Istituto agrario di S. Michele.

FERMA LA PRATICA DEL VINO SANTO DOCG

La pratica di riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita per il Vino Santo trentino Doc è ferma al ministero delle Politiche agricole. Nonostante l'opera di mediazione svolta dal Consorzio di tutela dei vini trentini, i sei produttori di Vino Santo, compresa la Cantina Toblino, non hanno ancora raggiunto un accordo né sul nome né sulla delimitazione della zona di produzione.

LA SCUOLA ENOLOGICA COMPIE 50 ANNI

Quest'anno ricorre il 50° anniversario di attivazione dell'Istituto tecnico agrario di S. Michele, che dal 1958 a oggi ha diplomato alcune migliaia di periti agrari e di enotecnici. In precedenza l'attività didattica era rappresentata fin dalla fondazione da una scuola biennale o triennale di tipo professionale.

MORI COLLI ZUGNA IL TERRITORIO ENTRA IN CANTINA

La cantina sociale Mori Colli Zugna ha affidato a una società informatica la progettazione di un sistema GIS in grado di produrre, gestire e analizzare in modo georeferenziato i dati raccolti nel distretto di competenza con lo studio di zonazione realizzato nel 2005.

Il nuovo strumento informatico, che rappresenta una novità per il Trentino vitivinicolo, consente di sovrapporre alle mappe catastali le tipologie dei terreni, i vitigni coltivati, le forme di allevamento, il grado di insolazione e le produzioni di uva ottenute in successione dalle singole particelle catastali.

TEROLDEGO PRINCIPE NELLA SUA TERRA D'ORIGINE

Il Teroldego è tra i vini autoctoni trentini che si sta vendendo senza difficoltà e a prezzi soddisfacenti almeno a livello di Trentino-Alto Adige.

"Il mercato - dice Leonardo Pilati, direttore della Cantina Rotaliana di Mezzolombardo - non è effervescente ma neppure in calo. C'è però ancora molto da fare per introdurre maggiormente il Teroldego nella rete commerciale nazionale".