

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 1734 del 08/07/2014**

**Presentati oggi a San Michele all'Adige i 4 vitigni selezionati da FEM e degustate le microvinificazioni**

## **ECCO I PRIMI 4 INCROCI "SOSTENIBILI" FEM, ORA SI PUNTA ALLA RESISTENZA**

**"San Michele continua a perseguire obiettivi pratici per l'agricoltura trentina utilizzando metodologie ed approcci avanzati. L'obiettivo è creare un brand trentino legato non solo al terroir, ma anche a vitigni sviluppati in provincia quindi varietà altamente qualificate, resistenti ed ecologicamente compatibili. Quello che presentiamo oggi è stato un percorso lungo, ma i primi risultati sono arrivati. Il prossimo passo saranno i vitigni resistenti, se non immuni alle malattie". Parole del presidente della Fondazione Edmund Mach, Francesco Salamini, intervenuto oggi alla presentazione dei vini prodotti con i primi quattro vitigni selezionati tramite l'attività di miglioramento genetico tradizionale: Iasma Eco 1, Iasma Eco 2, Iasma Eco 3 , Iasma Eco 4, che risultano tolleranti alla botrite.-**

All'incontro di degustazione, accanto al presidente Francesco Salamini hanno partecipato anche l'assessora alla ricerca, Sara Ferrari, il direttore generale, Mauro Fezzi, il dirigente del Centro Ricerca e Innovazione, Roberto Viola, il presidente del Consorzio Innovazione Vite, Enrico Giovannini, il coordinatore della piattaforma miglioramento genetico della vite, Marco Stefanini.

"Un risultato che premia la pazienza di 16 anni di lavoro" ha sottolineato l'assessora alla ricerca, Sara Ferrari. "Questo lavoro- ha detto- ci serve per dimostrare che la ricerca non è fine a se stessa, ma ha uno scopo, che viene messo a disposizione di chi può trarre vantaggio. Questi sono momenti importanti anche sul piano politico perché ci dicono che dobbiamo proseguire in questa direzione".

Il direttore generale, Mauro Fezzi, ha evidenziato il lavoro di confronto realizzato col mondo produttivo, ricordando l'approfondimento tecnico programmato per l'autunno. Marco Stefanini, coordinatore della piattaforma miglioramento genetico della vite, ha illustrato le caratteristiche dei vitigni e dei vini prodotti dalla cantina di micro vinificazione: "Le varietà, che risultano tolleranti alla botrite, sono le prime che succedono a quelle create negli anni Venti da Rebo Rigotti e saranno presto messe a disposizione del mondo viticolo aprendo di fatto la strada ad una viticoltura più sostenibile".

Enrico Giovannini, presidente del CIVIT, il Consorzio Innovazione Vite creato dalla Associazione AVIT e da FEM che avrà il compito di promuovere e divulgare le quattro varietà, ha spiegato che il Trentino è la seconda realtà italiana per produzione di barbatelle. "E' importante per noi uscire dai confini provinciali -ha spiegato- con materiali nuovi e sani per essere competitivi sul mercato".

A margine della degustazione sono stati premiati dal direttore generale Mauro Fezzi e dal dirigente del Centro Istruzione e Formazione, Marco Dal Rì, i due studenti, freschi diplomati enotecnici, Marco Comai e Gabriele Furletti, che si sono classificati rispettivamente al primo e al terzo posto al campionato europeo del vino, svoltosi recentemente in Belgio. (sc)

<http://goo.gl/6d65cN>

-

()