

**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. 964 del 29/04/2014**

**Isolati da FEM lieviti contro la Botrite da uve in appassimento per la produzione di Vino santo trentino**

## **VINO SANTO TARENTINO, IDENTIFICATA UNA DIFESA NATURALE DALLA BOTRITE**

**Il Vino santo trentino potrà diventare un prodotto ancora più sostenibile grazie al risultato di una sperimentazione condotta dalla Fondazione Edmund Mach, pubblicata proprio questi giorni sulla rivista scientifica "European Food Research and Technology", che ha valutato la potenziale applicazione di microrganismi isolati da uve di Nosiola, poste in appassimento per la produzione di Vino santo trentino, come agenti naturali di biocontrollo per fronteggiare alcune avversità dell'uva, come la Botrite. Secondo gli esperti di San Michele l'applicazione di questi ceppi in fruttajo o in vigna, soprattutto nelle ultime fasi della maturazione, potrebbe contribuire a ridurre l'incidenza dei danni da Botrite quando i comuni trattamenti anticrittogamici non sono più praticabili.-**

La sperimentazione è stata condotta da Raffaele Guzzon e Roberto Larcher del Centro di Trasferimento Tecnologico in collaborazione con Elena Franciosi del Centro di Ricerca e Innovazione.

"L'idea che ha guidato la sperimentazione –spiega Guzzon- è che microrganismi che siano cresciuti in un ambiente dove comunemente è presente Botrytis cinerea, sebbene in forma di "muffa nobile" si siano evoluti attivando dei meccanismi di autodifesa e inibizione verso questa muffa, utili per prevenirne lo sviluppo in contesti dove la Botrite rappresenta un rischio per la qualità delle produzioni".

Il lavoro è stato svolto in collaborazione con quattro cantine trentine che hanno fornito le uve nel 2010 ha previsto la caratterizzazione molecolare e fisiologica della microflora isolata sulle uve in appassimento, giungendo all'identificazione di alcuni ceppi di lievito con una potenziale attività di bio controllo contro la Botrite.

Ne deriva che le uve tradizionali, come la Nosiola destinata alla produzione di vin santo trentino, rappresentano una interessante fonte di biodiversità le cui possibili applicazioni appaiono ad oggi promettenti e quanto mai attuali. (sc)

I numeri della sperimentazione

Cantine coinvolte: 4

Campioni di uve analizzati: 40

Durata ricerca: 3 anni

Microorganismi identificati e testati come agenti di bio controllo: 19

Ricercatori e tecnici coinvolti: 6

Pubblicazione scientifica, titolo e autori:

European Food Research and Technology

"A new resource from traditional wines: characterisation of the microbiota of "Vino Santo" grapes as a biocontrol agent against Botrytis cinerea"

Guzzon, R.; Franciosi, E.; Larcher, R.

Research and Innovation Centre (2011-). Food Quality and Nutrition Department

Technology Transfer Centre. Experiment and Technological Services Department (2012- )  
[http://openpub.fmach.it/handle/10449/23333#.U0-cM1V\\_vE0](http://openpub.fmach.it/handle/10449/23333#.U0-cM1V_vE0)  
<http://goo.gl/orKRKC> -

()