

# Vino, l'appello del Consorzio del Chianti: "Iniziamo con coraggio anche in Toscana la sperimentazione in campo delle viti resistenti ai funghi"

written by Rivista di Agraria.org | 28 gennaio 2019

Il vino del futuro senza chimica intorno□

Il presidente Busi si rivolge a Regione e agricoltori: "Se non ci muoviamo ora rischiamo di restare al palo rispetto ad altre realtà vitivinicole italiane"

Firenze, 28 gennaio 2019 - "La Regione Toscana si faccia parte attiva assieme al mondo della ricerca ed al mondo Consortile regionale per dare vita, in tempi brevi, ad un progetto applicativo ed operativo sui vitigni resistenti a cui fare seguire una sperimentazione in campo della coltivazione e successiva vinificazione delle uve di cloni di Sangiovese ed altri vitigni tradizionali della toscana enologica" **questo l'appello che il Consorzio Vino Chianti, senza timori per il nuovo frutto di una seria ricerca scientifica, attraverso il suo Presidente Giovanni Busi, ha deciso di rivolgere alle istituzioni e alle imprese agricole della Toscana.**



**Il motivo dell'appello?** "Che siamo ancora fermi - spiega Busi - mentre altre realtà, soprattutto del Nord-Est stanno andando avanti e che se anche qui in Toscana non ci iniziamo a muovere rischiamo di restare indietro in un aspetto fondamentale della coltivazione della vite e quindi della produzione vinicola dei prossimi decenni: cioè un prodotto di qualità che risponde a standard ecologici elevatissimi per garantire così sia il produttore che il cliente finale".

**Il Presidente del Consorzio Vino Chianti si riferisce alle viti resistenti "PIWI"**, un acronimo che sta a indicare le varietà di vite resistenti alle crittogame e capaci di battere le malattie fungine, che, al contempo, mantengono però tutte le caratteristiche di aroma profumo e gusto dei propri "genitori" merlot, chardonnay, cabernet-sauvignon e anche sangiovese. Viti che non hanno bisogno di difese chimiche e che soprattutto non hanno niente a che fare con gli OGM. "Basti pensare - puntualizza Busi - che la resistenza totale o parziale a malattie crittogamiche come peronospora e oidio, permette una coltivazione più sostenibile, sia dal punto di vista ambientale che da quello economico: con l'utilizzo dei vitigni resistenti si risparmia in prodotti fitosanitari: è stato calcolato che ne servono circa l'80% in meno per un risparmio di mille euro circa per anno/per ettaro. E ciò significa non solo non sprecare risorse ma anche tutelare il nostro ambiente. Anche se le viti resistenti sono ormai frutto di una ricerca datata, ed oggi il mondo della ricerca va verso il nuovo rappresentato dal cosiddetto "genome editing" o "cisgenesi", è importante avviare fin da subito, con le autorizzazioni regionali del caso, un processo di prove tecniche in pieno campo approcciando l'argomento in modo laico e senza pregiudizi".

**"Quello che chiediamo** - spiega Busi - **è semplicemente che possano essere autorizzate**, in via di sperimentazione, in Toscana. Questo processo è già avviato per la produzione di vini ad indicazione geografica nelle regioni del nord Italia con particolare riferimento a Veneto, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Province di Bolzano e Trento, dove la sperimentazione è avviata ormai da tempo e già esistono vigneti realizzati in pieno campo e già si sono fatte prove di vinificazione. "Ovviamente trattandosi di regioni del nord Italia - dice Busi - la ricerca si è concentrata su vitigni tipici di quei territori con particolare riferimento a quelli per produzione di uve bianche. Ma riteniamo che anche da noi occorre partire".

**"Da qui l'invito alla Regione Toscana** - commenta il Presidente del Consorzio Vino Chianti - **a far partire la sperimentazione, indistintamente per IGT, DOC e DOCG**, piantando vigneti con questi nuovi cloni resistenti alle malattie con particolare riguardo alla peronospora ed oidio. Ovviamente dovranno essere fatte prove di vinificazione delle uve ottenute, sui cloni dei vitigni classici toscani, a partire dal sangiovese nelle sue varie declinazioni, - aggiunge Busi - per verificare se il vino che si otterrà da queste uve sarà in linea con qualità e caratteristiche, tradizione e tipicità delle produzioni enologiche toscane".

“Non possiamo più attendere, sostenendo posizioni di retroguardia o mettendo la testa sotto la sabbia, il mondo va avanti e non possiamo rimanere inerti o indifferenti, costringendo le aziende a muoversi autonomamente in una palude amministrativa.”  
Conclude Busi.

—

28/01/2019

**Consorzio Vino Chianti**

**Mail.** [press@consorziovinochianti.it](mailto:press@consorziovinochianti.it)