

# IL CENTRO DI RICERCA VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Maurizio Petrozziello, Annamaria Di Franco, Elisa Angelini, Riccardo Velasco

I prodotti agroalimentari tradizionali italiani e le eccellenze enogastronomiche del nostro Paese costituiscono un patrimonio di enorme valore, in quanto



(A) - Asti anni '20.

parte del lascito culturale delle tante civiltà che hanno popolato nel tempo la penisola italiana, crocevia di rotte commerciali di tutto il mondo antico. Tuttavia, la nascita, lo sviluppo, la diffusione e soprattutto il successo dell'industria agroalimentare italiana a livello internazionale sono stati strettamente legati all'innovazione scientifica e tecnologica che ha supportato la crescita del comparto già a partire dai primi anni successivi all'Unità Nazionale. Nella seconda metà dell'Ottocento, infatti, si sentì la crescente esigenza di modernizzare l'agricoltura, promuovendo a vari livelli studi e sperimentazioni per offrire le necessarie conoscenze teoriche e pratiche al settore agricolo e della trasformazione dei prodotti.

Si gettarono allora, con grande determinazione e lungimiranza, le basi dei progressi in questo campo. Negli anni Settanta del XIX secolo, sul modello delle "Landwirtschaftlichen Versuchsstationen" tedesche presero avvio, in gran parte con fondi statali, le stazioni sperimentali agricole. In breve tempo la filiera viticolo-enologica acquisì molta rilevanza, grazie alla feconda tradizione enologica del nostro Paese. Nel 1872 furono istituite la Regia Stazione Enologica di Asti (A) e quella di Gattinara (operativa soltanto sino al 1878), alle quali si

aggiunsero le Regie Cantine di Barletta (1879) e di Velletri (1891). Nel 1876, a Conegliano, venne aperta la Scuola di Viticoltura ed Enologia, nel cui ambito prenderà forma nel 1923 la Stazione Sperimentale di Viticoltura, trasformata poi nel 1929 in Regia Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia. Istituti di istruzione ad indirizzo vitivinicolo vennero istituiti anche ad Avellino (1871), Alba (1879), Catania, Cagliari e Perugia. Nel 1885 furono create le Cattedre Ambulanti di Viticoltura, per portare direttamente le conoscenze nelle campagne.

## SEDI STORICHE DEL CENTRO DI RICERCA VITICOLA ED ENOLOGICA

### Asti

Fondata nel 1872, la Regia Stazione Enologica di Asti, in seguito Istituto Sperimentale per l'Enologia (1967) e Centro di Ricerca per l'Enologia (2008), si caratterizza sin da subito per il proficuo impegno negli studi di carattere viticolo ed enologico. Sono gli anni in cui prende forma la moderna enologia, sull'onda degli studi sul vino di Pasteur che nel 1866 chiarisce in modo scientifico i meccanismi della fermentazione alcolica. La sede astigiana si impegnò nelle sfide di natura teorica del tempo, senza tralasciare i problemi di carattere pratico posti dall'industria enologica e contribuendo così significativamente all'affermazione dei vini italiani. La sua lunga storia annovera figure di chiara fama quali Federico Martinotti, Carlo Mensio, Luigi Casale, Ettore Garino-Canina, Clemente Tarantola, Luciano Usseglio-Tomasset. Sotto

la guida di questi valenti studiosi, l'ente acquistò fama e prestigio, offrendo preziosi contributi sui costituenti del vino ed innovative soluzioni ai problemi della vinificazione. La chimica, la tecnologia e la microbiologia enologica sono da sempre i campi di maggior interesse per i ricercatori del Centro di Asti. In tempi più recenti, anche le tecniche isotopiche, la tracciabilità, l'analisi sensoriale e la genomica hanno acquisito spazio e rilevanza. (Riquadro di approfondimento)

### Conegliano

La Stazione Sperimentale di Viticoltura di Conegliano (TV) (B), poi di Viticoltura ed Enologia, fin dalla sua nascita nel 1923 ha spinto e seguito con molti sforzi ed attenzione lo sviluppo della viticoltura dell'Italia nord-orientale. Illustri scienziati e ricercatori afferirono o furono Direttori di tale struttura, quali Giovanni Dalmasso, Italo Cosmo e Luigi Manzoni. Quest'ultimo in particolare, di cui è stato celebrato il cinquantenario della scomparsa nel 2018, è stato un importante protagonista della vita della città di Conegliano fin dal dopoguerra e ancora oggi rimane l'importante lascito delle sue ricerche e dei nuovi vitigni ottenuti da incrocio, tra cui il noto Manzoni Bianco. La Stazione ed i suoi studiosi furono di fondamentale importanza per lo sviluppo del territorio, gettando le basi di quello che oggi è la DOCG Conegliano Valdobbiadene, terra nativa del Prosecco. In particolare, Tullio De Ro-



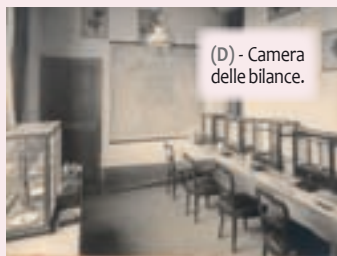
(B) - Sede Conegliano.

## STORIA DEL CENTRO PER L'ENOLOGIA DI ASTI

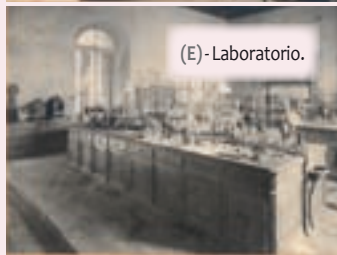
Sorta in un territorio vocato e guidata da una serie di valenti direttori, la Regia Stazione Enologica di Asti sin da subito diede un notevole impulso, in Italia, alle attività di ricerca e sperimentazione in campo vitivinicolo sulla spinta degli studi di Louis Pasteur che, nell'opera *Études sur le vin* del 1866, aveva analizzato in modo scientifico aspetti fondamentali dell'enologia, permettendo progressi considerevoli nella conservazione ed elaborazione dei vini e mettendo fine alle conoscenze empiriche ed approssimative invalse fino ad allora. Pertanto, gli studiosi di Asti si impegnarono con dedizione in questa direzione, offrendo un prezioso contributo sia sul piano teorico che applicativo alla nuova disciplina. I compiti istituzionali dell'ente non riguardavano soltanto le tematiche di carattere enologico e le tecniche analitiche, ma comprendevano anche la viticoltura. La stazione, situata in un'ala del Palazzo del Collegio di via Goltieri, era infatti dotata di un campo sperimentale in prossimità della città, con circa 200 varietà di viti. Quando la peronospora e la fillossera cominciarono ad essere un serio problema, si misero appunto misure efficaci per contrastarle. Tra coloro che si distinsero nei primi decenni, spicca la figura di Federico Martinotti (C), che per oltre vent'anni ricoprì la carica di direttore (1901-1924). Proveniente dalla Regia Stazione Agraria di Torino, dove aveva già condotto importanti studi sugli spumanti, egli profuse un notevole impegno nella ricerca, coadiuvato da Ettore Garino-Canina e Carlo Mensio, futuro direttore tecnico della F.lli Gancia e tra i fondatori dell'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini). A Martinotti si deve l'omonimo metodo di spumantizzazione, ovvero la fermentazione del vino in autoclave a differenza del metodo Champenoise che la prevede in bottiglia. Oggi tale procedimento è più noto come metodo Charmat, in quanto fu perfezionato e brevettato successivamente su grandi volumi dal francese Eugène Charmat. Martinotti si fece anche promotore della riorganizzazione della stazione, ottenendo i finanziamenti per una nuova sede. Inaugurato nel 1912, l'edificio di Via P. Micca fu ampliato nel 1968 ed ospita tuttora gli uffici ed i laboratori di Asti (D - E). Nel 1914 Carlo Mensio ed Ettore Garino-Canina compresero per primi il processo di degradazione biologica dell'acido malico ad acido lattico e l'applicarono nell'affinamento di alcuni vini rossi piemontesi. Fra le due guerre, Luigi Casale, direttore dal 1931 al 1942, grazie alle sue conoscenze in campo chimico-fisico, approfondì molti aspetti della chimica enologica, ma non mancò di rivolgere la sua attenzione alla viticoltura. Il suo nome è legato infatti al "sistema Casale", un tipo di allevamento della vite e alla "poltiglia Casale" (Ramital), utilizzata per combattere la peronospora. Nel dopoguerra, il nuovo direttore Ettore Garino-Canina (1948-1958) condusse un'intensa attività sperimentale, soprattutto nel campo della stabilizzazione dei vini, ed instaurò una proficua collaborazione con l'Università di Torino, dove aveva insegnato. Fu anche presidente della Commissione internazionale per l'unificazione dei metodi di analisi dei vini dell'OIV (Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino). Clemente Tarantola, direttore nel periodo 1961-68 ed autore di numerose pubblicazioni di chimica enologica, contribuì allo sviluppo di nuove linee di ricerca, promuovendo l'acquisto di apparecchiature per la spettrometria, la cromatografia e l'elettroforesi. Nel 1967, con la riforma delle Stazioni Sperimentali afferenti al Ministero dell'Agricoltura, la sede di Asti assunse la denominazione di Istituto Sperimentale per l'Enologia e fu messa a capo delle ex-stazioni enologiche di Velletri, Barletta e Gaiole in Chianti, che fungevano da sezioni periferiche. Consicui fondi ministeriali permisero la costruzione di una palazzina collegata all'edificio principale da una galleria sopraelevata. Vennero approntati laboratori più moderni e funzionali, suddivisi in tre aree di ricerca: chimica enologica, tecnologia e microbiologia enologica. Nella nuova struttura trovarono spazio anche gli uffici della Direzione, la cantina sperimentale, l'Ispektorato Repressione Frodi e il Servizio Revisione Analisi per il riesame dei vini commerciali irregolari. Negli anni Novanta, grazie all'acquisizione di uno spettrometro di massa isotopica (IRMS) e della risonanza magnetica nucleare (NMR), si applicarono le tecniche isotopiche nella determinazione delle frodi e della tracciabilità dei vini. La direzione di Luciano Usseglio-Tomasset (1973-1995), studioso di chiara fama, caratterizza il periodo. Tra i suoi tanti studi vanno ricordati quelli sugli spumanti, gli aromi dei distillati, gli enzimi, i colloidi, la solforosa e la solubilità del tartrato acido di potassio. Il suo manuale di Chimica Enologica (1985), molto chiaro ed esauritivo, è tuttora un'opera fondamentale per gli studenti di viticoltura ed enologia. Dopo la sua prematura scomparsa, la direzione viene affidata a Mario Castino (1995-96), noto per gli studi sulla tecnologia di produzione dei vini bianchi e rosati, e successivamente a Rocco Di Stefano (1997-2003) che si è occupato a lungo di polifenoli e sostanze aromatiche, in particolare di composti terpenici. Nel 2003, l'istituto afferisce al Consiglio per la Ricerca in Agricoltura (CRA ora CREA) con sede a Roma, assumendo nel 2008 la denominazione di Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti. La direzione viene affidata a Mario Ubigli, cultore e divulgatore dell'analisi sensoriale e poi nel periodo 2011-12 ad Antonella Bosso, impegnata nel settore delle tecnologie e dei prodotti enologici. Emilia García Moruno, direttore dal 2013 al 2017, si dedica da anni alla microbiologia enologica, con particolare riguardo ai contaminanti micotici, le ammine biogene ed i batteri autoc-toni. Nel 2017, il Centro confluisce nel CREA-VE. La direzione del nuovo ente viene assunta da Riccardo Velasco.



(C) - Federico Martinotti.



(D) - Camera delle bilance.



(E) - Laboratorio.

sa negli anni Sessanta e Settanta fu un punto di riferimento per il perfezionamento del metodo di spumantizzazione Conegliano Valdobbiadene, che portò ad un netto miglioramento produttivo. Il rapporto fra la Scuola di Viticoltura ed Enologia, sorta nel 1876 e considerata la più antica del nostro Paese, e la Stazione Sperimentale sono sempre stati molto stretti, con un proficuo scambio di attività e di ruoli fra docenti e ricercatori, contribuendo così a un fecondo scambio tra mondo produttivo e della ricerca vitivinicola.

### Arezzo

Nel 1908 nasce la "Regia Cantina Sperimentale" di Arezzo collegata alla Cattedra ambulante di agricoltura, con il compito di effettuare ricerche in campo enologico ed eseguire analisi di mosti e

vini per conto di enti pubblici e privati. Nel 1936 si trasforma in "Istituto Enologico Toscano", vigilato dal Ministero dell'Agricoltura con la partecipazione degli Enti locali, ed opera senza sostanziali variazioni nel suo assetto istituzionale fino al 1968, quando entra a fare parte della rete degli Istituti Sperimentali del Ministero dell'Agricoltura e Foreste. Diviene così Sezione operativa periferica dell'Istituto Sperimentale per

la Viticoltura di Conegliano.

In passato la Cantina Sperimentale, sotto la direzione di studiosi illustri quali Giuseppe De Astis e Trofimo Paulsen, ha svolto importanti attività di studio dei vitigni, di sperimentazione delle tecniche e dei prodotti enologici, di promozione del comparto vitivinicolo. In particolare, De Astis condusse importanti ricerche nel campo della chimica enologica riguardanti i mosti muti, le ceneri dei vini, gli acidi del mosto e del vino, oltre che inventare strumenti innovativi per l'analisi del contenuto alcolico dei vini e del calcio dei terreni (F).

### Barletta e Turi

La Regia Cantina Sperimentale di Barletta venne istituita nel marzo del 1879, con lo scopo di dare assistenza tecnica al vi-



(F) - Sede nuova Arezzo.



tale settore enologico della zona. Tra i numerosi personaggi che hanno dato lustro alla sede di Barletta, ricordiamo Antonio Fonseca, direttore dal 1885 al 1897 e titolare della Cattedra di Viticoltura della Regia Scuola Superiore di Portici. Tra i meriti di Fonseca quello di aver dotato la struttura nel 1889 di un laboratorio eno-chimico d'analisi che fu riferimento per tutta l'enologia del sud Italia, con particolare attenzione alle analisi per l'esportazione dei vini. Allestiti inoltre un vivaio sperimentale per la coltivazione di

nuove varietà di viti e pubblicò importanti opere di carattere enologico tra cui, nel 1884 "Vini Rosati: Metodi per la fabbricazione dei vini rosati". Sulla scia del successo di Barletta furono aperte, negli anni successivi, altre Cantine sperimentali, tra cui quella di Arezzo e quella di Velletri. Tra i Direttori della sede pugliese ricordiamo: Domenico Frojo, Antonio Fonseca, Giuseppe De Astis, Nicola Ricciarelli, Alfonso De Feo, Gustavo Notari, Mario Mattia.

Nel 1968, dopo aver contribuito per quasi novant'anni al significativo miglioramento dei vini pugliesi, la struttura confluì, come Sezione Operativa Periferica di Barletta, nell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti. Contestualmente prese avvio l'Unità di Ricerca per l'Uva da tavola e la vitivinicoltura in ambiente mediterraneo (CRA-UTV), entrando a far parte come Sezione Operativa Periferica di Bari (poi spostata a Turi) dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano. Con l'ulteriore ristrutturazione del CRA nel 2007, la Sezione Operativa Periferica di Barletta dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia cessa di esistere come struttura autonoma e viene annessa, quale Cantina sperimentale, all'Unità di ricerca di Turi. Oggi la Cantina è chiusa e lodevoli iniziative delle amministrazioni locali cercano di tutelarne il lascito storico e documentale (G).

## Velletri

La Regia Cantina sperimentale di Velletri venne istituita nel 1891 per volere di Menotti Garibaldi, figlio del celebre eroe risorgimentale, affiancando il preesistente Regio Vivaio di viti americane. Oltre ad offrire assistenza nella lotta a fillossera e peronospora, contribuì al miglioramento delle tecniche vitivinicole nei territori dei Castelli Romani e limitrofi. La cantina selezionò anche pregevoli uve da tavola, consentendo la diffusione



di tali varietà nel territorio laziale. Tra le personalità di rilievo del primo periodo vanno annoverati Angelo Longo, eminente studioso di problemi viticoli, e Vincenzo Prospero, al quale si devono apprezzate varietà di uve da tavola, nonché molti incroci ed ibridi di vitigni da vino. Nel 1924, la Cantina venne trasformata in Ente morale consortile. Con il riordino della sperimentazione agraria del 1967, la sede di Velletri divenne una sezione dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti per poi confluire nel CRA, assumendo la denominazione di Unità di ricerca per le produzioni enologiche per l'Italia centrale. Gaetano Ciolfi, da poco scomparso, è stato a lungo direttore della sede di Velletri e un valente studioso di microbiologia enologica.

## Dagli anni '60 ad oggi

Come accennato precedentemente, nel 1967 il D.P.R. 1318 riorganizzò le Stazioni Sperimentali nazionali afferenti al Ministero per l'Agricoltura. Per quanto riguarda la filiera viticola, venne istituito l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura, equiparato alle Università, che comprendeva la ex Regia Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano (TV) con tre sezioni periferiche, corrispondenti alle ex-stazioni viticole di Asti (parte dell'ex Regia Stazione Enologica), Arezzo e Turi. Per la

filiera enologica, la sede di Asti assunse la denominazione di Istituto Sperimentale per l'Enologia, e venne messa a capo delle ex-stazioni enologiche di Velletri, Barletta e Gaiole in Chianti, che fungevano da sezioni periferiche.

Nel 1999, con Decreto Legislativo 29 ottobre 1999, n. 454, viene istituito il Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA), nel quale confluiscono tutti gli Istituti Sperimentali (IRSA) e loro sedi operative periferiche. Il nuovo ente ha competenza scientifica generale nel settore agricolo, agroindustriale, ittico e forestale, con istituti distribuiti su tutto il territorio nazionale. Con l'aggregazione di altri enti pubblici attivi nel settore agricolo, dal CRA nasce il CREA, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria, con l'obiettivo di razionalizzare ulteriormente la ricerca in campo agricolo in Italia (H).

Nell'ambito di questo nuovo Ente, le competenze vitivinicole sono proprie del CREA-VE Centro di Ricerca per la Viticoltura e l'Enologia. Costituito formalmente nel 2017, il Centro nasce dall'esigenza di riunire in un'unica filiera le diverse realtà operanti nel campo della ricerca vitivinicola pubblica facenti riferimento al Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, in modo da rapportarsi efficacemente con i problemi e le esigenze poste da un settore che riveste un ruolo importante e di prestigio nell'economia nazionale. Il nuovo Cen-



tro ha alle spalle una lunga storia, avendo raccolto l'eredità delle Regie Stazioni che hanno segnato, sotto molti aspetti, lo sviluppo delle moderne tecniche di viticoltura e vinificazione in Italia. Il Centro si articola oggi su sei sedi situate in diverse regioni: Conegliano (Veneto) prosegue sul percorso dell'ex-Centro di Ricerca per la Viticoltura e svolge inoltre un ruolo di coordinamento amministrativo; Asti (Piemonte) si inserisce sulla solida tradizione dell'ex-Centro di Ricerca per l'Enologia; Velletri (Lazio) porta avanti gli studi condotti dall'ex-Unità di Ricerca per le Produzioni Enologiche dell'Italia

Centrale; Turi (Puglia) si colloca sul percorso tracciato dall'ex-Unità di Ricerca per l'Uva da Tavola e la Vitivinicoltura in Ambiente Mediterraneo; Arezzo (Toscana) prosegue attività dell'ex-Unità per la Ricerca Vitivinicola, mentre Gorizia (Friuli) raccoglie le esperienze dell'ex-Centro di Ricerca per lo Studio delle relazioni tra Pianta e Suolo. Il CREA-VE è attualmente diretto dal Dott. Riccardo Velasco, che vanta una lunga esperienza nel campo della genomica e della biologia della vite.

In ambito viticolo, il Centro di Viticoltura ed Enologia svolge studi sulle tecniche di conservazione, di propagazione, di coltivazione e di protezione fitosanitaria della vite, con particolare riguardo alle interazioni tra metodi di produzione, sostenibilità e qualità dell'uva e del vino. È impegnato nel miglioramento genetico e nella selezione varietale della vite, esegue analisi di caratterizzazione genetica e qualitativa delle cultivar nazionali ed internazionali e dei relativi cloni, con metodi sia convenzionali che molecolari. Il miglioramento genetico finalizzato alla creazione di nuove varietà di uva da tavola e da vino è focalizzato prevalentemente alla costituzione di varietà resistenti, oltre alla esplorazione della biodiversità occulta presente nel genoma della vite, non ancora pienamente espressa. Il Centro si occupa del recupero e della caratterizzazione dell'intero germoplasma nazionale, con particolare riguardo alle varietà autoctone ed internazionali.

I laboratori di fitopatologia viticola svolgono un importante ruolo per lo studio delle principali e più dannose malattie di tipo fungino, virale, batterico e delle fitoplasmosi della vite, nonché degli insetti ed acari dannosi alla vite; vengono analizzati anche i meccanismi di difesa, l'efficacia e gli effetti dei prodotti anticrittogamici ed insetticidi. Dispone di laboratori attrezzati per la coltura "in vitro" ed il risanamento della vite.

I gruppi di lavoro di eco-fisiologia e agronomia eseguono ricerche sulle tecniche colturali per favorire il corretto impiego e sfruttamento dell'energia radiante e delle risorse nutrizionali, quali acqua ed elementi fertilizzanti, per la valorizzazione delle sostanze elaborate

e destinate a qualificare le produzioni vitivinicole. Particolare attenzione viene data al rapporto pianta-ambiente, che si concretizza in lavori di zonazione, di interazione suolo/qualità, di valutazione delle espressioni qualitative più eccellenti (cru) e del rapporto clima/qualità. Riguardo quest'ultimo punto, si stanno sviluppando esperienze sul cambiamento climatico e sulla sua relazione con la tipicità aromatica delle uve e dei vini. La valutazione ambientale prende in considerazione anche il paesaggio e i suoi riflessi sulla qualità percepita dei vini.

L'attività scientifica focalizzata sul suolo e sulle risorse idriche e nutrizionali si occupa: di cartografia digitale e idrologia dei suoli applicate ai sistemi colturali ed agroforestali; della gestione sostenibile delle colture e dei sistemi colturali a basso impatto, nonché della nutrizione delle piante, dell'utilizzo di fertilizzanti e della riconversione di biomasse di scarto, della determinazione dei compo-



nenti nelle matrici; infine dello sviluppo vegetale in relazione agli input idrici e nutrizionali.

I laboratori di chimica operano nello studio dei composti dell'uva e del vino. Notevole attenzione negli ultimi anni è stata data ai composti caratterizzati da importanti proprietà nutraceutiche, antiossidanti e organolettiche, in particolare polifenoli, antociani, composti aromatici, e ai composti legati al metabolismo e allo stato sanitario della vite, quali fitoalessine, metaboliti primari, proteine e tossine. L'attività si focalizza sullo studio compositivo di uve e prodotti fermentati, ma anche nello sviluppo di nuovi metodi analitici, in particolare mediante tecniche cromatografiche avanzate. Gli studi di tecnologia enologica riguardano il miglioramento delle tecniche di vinificazione e lo studio di additivi e coadiuvanti enologici. Hanno in parte attualizzato il filone di ricerche riguar-

danti la chiarificazione dei vini svolti nel recente passato, ma si sono anche orientate sui fenomeni determinati dalla presenza delle fecce nelle diverse fasi di elaborazione di un vino e sulle tecniche di gestione dell'apporto di ossigeno ai mosti e ai mosti-vini.

I laboratori di microbiologia enologica forniscono contributi di rilievo riguardo la valorizzazione della biodiversità dei microrganismi di interesse enologico, il controllo di contaminanti micotici sulle uve e nei vini, nonché le origini della presenza di ammine biogene nei vini. Altre attività riguardano gli studi relativi ad un lievito responsabile del deprezzamento sensoriale dei vini: *Brettanomyces* spp. Il gruppo di analisi sensoriale, di recente costituzione, è orientato alla definizione dei parametri di tipicità e qualità organolettica dei vini. Infine, gli studi condotti sui vitigni cosiddetti autoctoni si sono avvalsi di questi contributi fondamentali per poterne verificare la vocazione enologica.

Il CREA-VE è anche titolare della gestione e dell'aggiornamento del Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite, che, come "Campo Catalogo", è localizzato a Susegana (1) in provincia di Treviso, in prossimità della sede del Centro. Relativamente alla certificazione dei materiali di moltiplicazione della vite, il Centro cura le denunce

di produzione dei materiali di moltiplicazione della vite e sta predisponendo un catalogo nazionale informatico da rendere disponibile in rete.

Il Centro, inoltre, fornisce supporto tecnico scientifico alle delegazioni italiane, coordinate dal Mipaaf, accreditate presso l'OIV e l'UE: i ricercatori designati partecipano alle riunioni indette presso le sedi OIV di Parigi e UE di Bruxelles e, ogni anno, all'assemblea generale dell'OIV in vari paesi del mondo.

Il Centro è dotato di vigneti sperimentali e collezioni ampelografiche ubicati in alcune delle più importanti aree viticole nazionali: Veneto, Piemonte, Toscana, Lazio, Puglia, utili per la conservazione del germoplasma ma anche per studi e ricerche in campo.

Maurizio Petrozziello, Annamaria Di Franco, Elisa Angelini, Riccardo Velasco  
CREA-Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia  
elisa.angelini@crea.gov.it