



FEDERVINI

(/news-cat/1101-prosecco-sostenibile-avviata-la-sperimentazione-con-il-glera-resistente?)

fbclid=IwAR0TBSTlwxT5raKTFYSDPFgPJGZINnPr2k0Ky7VsaiX6ZYVix7rhguoleQ)

(/)

testo da cercare



(/eQ)

News

🏠 / News (/news-cat) / Prosecco sostenibile? Avviata la sperimentazione con la "Glera resistente"

Giovedì, 10 Gennaio 2019



Prosecco sostenibile? Avviata la sperimentazione con la "Glera resistente"

([https://www.federvini.it/news-cat/1101-prosecco-sostenibile-avviata-la-sperimentazione-con-il-glera-resistente?](https://www.federvini.it/news-cat/1101-prosecco-sostenibile-avviata-la-sperimentazione-con-il-glera-resistente?fbclid=IwAR0TBSTlwxT5raKTFYSDPF)
fbclid=IwAR0TBSTlwxT5raKTFYSDPF



di Redazione



Cookie policy





(/media/k2/items/cache/glera_XL.jpg)

L'obiettivo - ambizioso - è di riuscire ad ottenere un "Prosecco sostenibile". Con questo scopo sono partite sperimentazioni con 7.000 piantine di "Glera resistente", cioè refrattarie in modo naturale a malattie come la peronospora e lo oidio.

Lo ha annunciato Confagricoltura Treviso, spiegando che l'iniziativa deriva da una convenzione siglata con il "Crea-Ve" (Centro di ricerca, viticoltura ed enologia) che coinvolge 17 tra le maggiori cantine delle terre del Prosecco.

Nella seconda metà del 2017 la varietà Glera è stata incrociata con tre diversi parentali resistenti di ultima generazione, portatori di una o due fonti di resistenza a peronospora e oidio. Dai grappoli sono stati estratti circa 5 mila vinaccioli da cui sono state ottenute 2.900 piante da seme.

"Nel maggio 2018 - hanno detto i tecnici - sono stati operati nuovi incroci usando parentali diversi, con resistenze a peronospora, oidio e botrite, ricavando circa 7.000 piantine".

Le nuove varietà resistenti alle principali malattie della vite, spiega il presidente dell'associazione Lodovico Giustiniani, "potranno ridurre le perdite produttive in modo sostenibile e diminuire i costi di gestione del vigneto. Il miglioramento genetico è indispensabile in viticoltura e il nostro progetto permetterà di arrivare a un Prosecco più biosostenibile, con l'utilizzo di minori trattamenti".