

**Giornata di studio presso  
Fondazione Biblioteche Cassa di Risparmio di Firenze**

**Via Bufalini, n.6 – 50121 Firenze**

**12 Dicembre 2019**

## **Il ruolo dei microrganismi nella definizione di *terroir* e nella sostenibilità delle produzioni vitivinicole**

L'Italia è uno dei maggiori produttori di vino al mondo e il Chianti Classico rappresenta uno dei fiori all'occhiello del sistema produttivo agroalimentare Toscano e nazionale. E' ben noto che su scala aziendale le capacità produttive dei vitigni e la loro capacità di rispondere agli stress ambientali dipendano in gran parte dal suolo che li ospita (concetto di "*terroir*"). Tuttavia, nonostante molti progetti di zonazione viticola abbiano finora fornito indicazioni importanti per garantire le migliori performance dei vitigni e i migliori prodotti, gli aspetti microbiologici del suolo sono stati finora poco esplorati. In questo contesto il progetto di ricerca METAGEOWINE - "La metagenomica del suolo dei vigneti: il ruolo dei microrganismi come indicatori di qualità del vino", finanziato dalla Fondazione Ente Cassa di Risparmio di Firenze, ha contribuito a promuovere il *terroir* aziendale e la qualità del vino presso l'azienda Ricasoli di Brolio (Siena) attraverso la valorizzazione della biodiversità microbica dei suoli. Durante la mattinata saranno presentati i risultati finali ottenuti, che hanno consentito di individuare i microrganismi e i tratti funzionali del suolo in grado di influenzare le caratteristiche di un determinato prodotto vitivinicolo.

Nel corso del pomeriggio verranno invece presentati i progressi del progetto europeo LIFE GREEN GRAPES, un progetto dimostrativo finanziato dalla Commissione Europea che mira a migliorare la risposta antiparassitaria dei vigneti con l'uso di prodotti naturali innovativi e l'incremento della biodiversità associata ai vigneti. Il Progetto si propone essenzialmente di ridurre l'apporto di input chimici, preservando ed incrementando la biodiversità del suolo e migliorando la qualità delle produzioni finali attraverso l'utilizzo di induttori di resistenza e agenti di biocontrollo per la gestione dei vivai viticoli e dei vigneti. In particolare, verranno illustrati e discussi i risultati ottenuti presso l'azienda Castello di Gabbiano che riguardano l'efficacia degli interventi fogliari e i ruoli dei microrganismi su piante di vite in moltiplicazione e in produzione, dal vivaio al vigneto.

## Programma

- 9.30 – 10.15 Registrazione
- 10.15 – 10.30 Presentazione del progetto **METAGEOWINE** (Stefano Mocali, CREA-AA Firenze)
- 10.30 – 11.00 “L’importanza del terroir nella promozione del vino: l’esperienza dell’azienda Ricasoli” (Massimiliano Biagi, Azienda Ricasoli)
- 11.00 – 11.30 “Cartografia ad alto dettaglio e gestione di aree omogenee nel vigneto” (Simone Priori, CREA-AA Firenze)
- 11.30 – 12.00 “Risultati del progetto METAGEOWINE: correlazioni tra microrganismi del suolo e qualità del vino” (Stefano Mocali, CREA – AA Firenze)
- 12.00 – 12.30 Discussione e conclusioni
- 12.30 – 14.00 **PAUSA PRANZO** (Buffet\*)
- 14.00 – 14.20 Introduzione al progetto **LIFE Green Grapes** (Paolo Storchi/Rita Perria, CREA – VE Arezzo)
- 14.20 – 14.40 “Le innovazioni nella produzione vivaistica con orientamento green” (Fabio Burroni, Agronominvigna)
- 14.40 – 15.00 “Possibili strategie di difesa in vigneto per la riduzione dei fitofarmaci” (Giuseppe Carella, UNIFI)
- 15.00 – 15.20 “Gli impatti dei nuovi protocolli sulla biodiversità microbica associata ai vigneti” (Arturo Fabiani, CREA – AA Firenze)
- 15.20 – 15.40 “Gli impatti dei nuovi protocolli sulla biodiversità dei microartropodi associata ai vigneti” (Silvia Landi, CREA – DC Firenze)
- 15.40 – 16.00 Discussione e conclusioni



### Comitato organizzatore

Stefano Mocali (CREA-AA), Simone Priori (CREA-AA), Paolo Storchi (CREA – VE), Rita Perria (CREA-VE)

### Contatti

Email: [stefano.mocali@crea.gov.it](mailto:stefano.mocali@crea.gov.it)

Tel. 055 – 2492247

### NOTE

La partecipazione è gratuita. E’ tuttavia richiesta la registrazione al seguente link:

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf16Lnm40ENsxEt-EgfWLYh0DMXfgpUI12jAknL\\_GmXy0DRfQ/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf16Lnm40ENsxEt-EgfWLYh0DMXfgpUI12jAknL_GmXy0DRfQ/viewform)

L’evento è in fase di accreditamento presso l’Ordine degli Agronomi di Arezzo (0.75 crediti).

Il numero di posti disponibile è limitato. Pertanto, una volta raggiunta la capienza massima della sala, le registrazioni verranno chiuse.

*\*Il menù prevede anche prodotti per vegetariani e persone intolleranti o allergiche a certi alimenti (solo su richiesta). Si avverte, tuttavia, che tali prodotti possono sempre contenere tracce di ingredienti che possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.*