

Asti Docg e Istituto Umberto I di Alba sperimentano vitigni resistenti per una viticoltura sostenibile

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Giugno 2025



Un progetto sperimentale tra l'Istituto Umberto I di Alba e il Consorzio Asti Docg studia varietà aromatiche resistenti per una viticoltura più sostenibile. L'obiettivo è coniugare qualità e rispetto ambientale, testando vitigni come il Muscaris e monitorando la loro resistenza alle malattie. I risultati, attesi dal 2026, potrebbero portare all'iscrizione di nuove varietà autorizzate in Piemonte.

Individuare **soluzioni innovative** per mantenere la produzione di qualità e tipicità coniugandole con la sostenibilità ambientale. È questo l'obiettivo del progetto sperimentale

avviato dall'Istituto di Istruzione Superiore Umberto I di Alba in collaborazione con il Consorzio Asti Docg. Lo studio mira a valutare le potenzialità viticolo-enologiche di varietà aromatiche resistenti alle principali malattie fungine, con un approccio rispettoso dell'ambiente e, al tempo stesso, dell'identità produttiva territoriale.

"I cambiamenti climatici ci impongono di ripensare l'intero approccio produttivo anche nel nostro settore – afferma Stefano Ricagno, presidente del **Consorzio Asti Docg** –. In Piemonte, finora, non erano mai state studiate varietà aromatiche resistenti. Come Consorzio, abbiamo quindi deciso di partecipare attivamente a questo progetto, mettendo a disposizione il nostro know-how sul vitigno Moscato Bianco. Solo attraverso la ricerca possiamo infatti individuare soluzioni tecniche innovative per una viticoltura sempre più avanzata e sostenibile."

L'attività di ricerca contempla la coltivazione di un campo di proprietà dell'Istituto individuato nel comune di Alba e uno di proprietà di un'azienda socia dell'ente consortile. In entrambi i siti sarà presente il Moscato Bianco come varietà di riferimento, affiancato da varietà resistenti selezionate per la sperimentazione. La prima ad essere introdotta sarà il Muscaris (mediante la tecnica di sovrainnesto T-bud) mentre sono al vaglio studi per l'eventuale inserimento di altre varietà resistenti aromatiche. **Dal 2026 e per tre anni**, saranno eseguiti rilievi fenologici settimanali (dal germogliamento alla filloptosi), analisi produttive (fertilità in fioritura, produzione media per ceppo e peso medio dei grappoli) e rilievi fitosanitari per monitorare la resistenza a peronospora, oidio, botrite, giallumi infettivi e fitoplasmosi. Ogni varietà sarà testata su 50 piante sovrainnestate, con aggiornamenti annuali delle schede tecniche e della planimetria sperimentale. La vinificazione sarà condotta secondo un protocollo standard per vino bianco fermo, al fine di valutare le caratteristiche organolettiche

delle varietà in prova.

Al termine del progetto e sulla base di risultati ottenuti, si potrà procedere con la **presentazione della domanda di iscrizione** dei vitigni resistenti aromatici tra quelli eventualmente autorizzati alla coltivazione in Piemonte.

Punti chiave

1. **Progetto sperimentale valuta soluzioni innovative** per coniugare qualità, tipicità e sostenibilità nella viticoltura.
2. **Consorzio Asti Docg collabora con l'Istituto Umberto I** per studiare varietà aromatiche resistenti.
3. **Ricerca di alternative al Moscato Bianco** per contrastare i cambiamenti climatici e ridurre l'uso di fitofarmaci.
4. **Dal 2026 monitoraggio fenologico, produttivo e fitosanitario** delle varietà, con vinificazione standardizzata.
5. **Obiettivo finale: iscrizione di vitigni resistenti aromatici** tra quelli autorizzati in Piemonte.