

Moscato bianco: studio dell'espressione genica finalizzata al miglioramento aromatico.

I cambiamenti climatici, i diversi approcci rispetto al passato nella tecnica di coltivazione del vigneto, la selezione clonale e altri fattori da individuare, hanno portato negli ultimi anni ad una sensibile diminuzione del corredo aromatico tipico del Moscato bianco (terpenoli), preziosa uva da cui nascono importanti e originali vini quali l'Asti ed il Moscato d'Asti.

Il Consorzio dell'Asti, in qualità di ente incaricato per gestione della denominazione, si è fatto promotore e soggetto attivo nell'avvio di uno studio che, per la prima volta, andrà a verificare dal punto di vista dell'espressione genica le risposte della pianta alle diverse sollecitazioni esterne (luce, temperature, pratiche agronomiche, ecc.).

Per fare ciò è stato indispensabile riunire esperti con competenze distinte nel settore viticolo ed esperti conoscitori del Moscato bianco.

La scuola superiore Sant'Anna di Pisa nella persona del Prof. Pietro Tonutti per la parte di studio di espressione genetica, il Prof. Rocco Di Stefano con fondamentali competenze chimiche nel settore vitivinicolo, il Dott. Daniele Eberle agronomo profondo conoscitore del Moscato bianco ed il personale del reparto tecnico/analitico del Consorzio per la tutela dell'Asti sono i soggetti che in stretta sinergia indagheranno sulle vie metaboliche aromatiche del Moscato bianco in risposta agli stimoli esterni.

Il progetto già avviato nel 2019 e con i primi risultati in fase di elaborazione avrà una durata di tre anni.

I dati saranno divulgati a fine progetto e le conoscenze acquisite, così come le indicazioni che ne deriveranno, saranno un altro importante tassello che andrà a chiarire il complesso e pregiato mondo delle varietà aromatiche e diventeranno degli strumenti operativi, nelle mani dei viticoltori, per mitigare gli effetti del mutamento climatico adattando così la tecnica colturale del Moscato bianco.