

INSTITUT AGRICOLE RÉGIONAL

La ricerca e la sperimentazione in campo vitivinicolo

ANDREA BARMAZ

Saint-Vincent, 16 ottobre 2010

Fin dall'inizio della sua autonomia il governo regionale valdostano manifestò la volontà di istituire una scuola di agricoltura, tanto che il 6 luglio 1951 la Giunta Regionale autorizzò la Casa Ospitaliera del Gran San Bernardo ad aprire e gestire l'École Pratique d'Agriculture ad Aosta.

Dopo aver superato alcune difficoltà iniziali, la Scuola d'Agricoltura, che nel 1953 piantò i primi 1500 m² di vigneto sul terreno sito dietro la propria sede (foto 1), prese l'iniziativa di piantare 1,5 ha di vigneto sperimentale a Cossan (1954-1960-1970), circa 3 ha a Moncenis (1966-1971) e circa 0,5 ha presso l'Ospizio di Carità (foto 2, 3, 4); nel 1969 l'amministrazione regionale si fece carico della costruzione e dell'allestimento della cantina sperimentale. Di pari passo procedettero i lavori di miglioramento fondiario della cascina di Montfleury (22 ha), acquistata dalla Casa Ospitaliera del Gran San Bernardo nel 1950.

Dal 1982 l'École Pratique d'Agriculture cambiò ragione sociale con una legge regionale mirata ad affidare a un'istituzione stabile e indipendente l'avvenire della formazione in agricoltura, diventando Fondazione Institut Agricole Régional (foto 5). Lo scopo precipuo della legge fu quello di coniugare attività di insegnamento professionale e sperimentazione agricola e in essa si puntualizza che: *“l'attività di ricerca si incentra sulla sperimentazione di colture, metodi e tecniche utili allo sviluppo dell'agricoltura regionale ed alla gestione del territorio, secondo le esigenze dell'utenza agricola, in armonia con i principi della politica regionale del settore. La sperimentazione si effettua anche mediante attività di produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli”*.

Un gruppo costituito, oggi, da circa venticinque ricercatori, in gran parte anche insegnanti, opera nei cinque settori di competenza specifica in cui, fin dall'inizio, è suddivisa l'attività di ricerca:

- Agronomia,
- Frutticoltura,
- Economia Agraria,

- Viticoltura-Enologia
- Zootecnia-Industria Lattiero-Casearia.

Tre laboratori interni effettuano analisi microbiologiche, biomolecolari, chimiche e enologiche a supporto dell'attività dei vari settori (foto 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

I primi due decenni di attività sono bene illustrati in una nota del Canonico Joseph Vaudan intitolato “*Un ventennio di sperimentazione vitivinicola in Valle d’Aosta*” pubblicata negli Annali dell’Accademia dell’Agricoltura di Torino del 1986-1987 (Volume 129°, pagg. 57-86). In tale pubblicazione l’autore effettua un’attenta analisi delle problematiche del comparto vitivinicolo valdostano dell’epoca e indica gli scopi dei vigneti sperimentali, di seguito riassunti:

- il rilancio della viticoltura regionale;
- la proposta di modelli di vigneti nuovi e razionali;
- la verifica della validità dei vitigni tradizionali e l’interesse dei nuovi;
- la sperimentazione e moltiplicazione di materiale vivaistico selezionato;
- la dimostrazione che il prezzo remunerativo si ottiene solo con il prodotto di qualità;
- la produzione di materia prima per la cantina sperimentale.

I vitigni sui quali si iniziò a lavorare furono Grenache (1955), Malvoisie (1960), Petit Rouge (1962), Gamay (1963), Humagne Rouge (1964), Muller Thurgau (1966), Pinot Noir (1967), Petite Arvine (1970), Syrah (1975), Chardonnay (1982), dove il numero tra parentesi indica l’anno del primo impianto.

A proposito della Petite Arvine la Tornata dell’Accademia odierna offre l’occasione, anche in memoria del Canonico Vaudan che ne fu membro, di rendere pubblico uno stralcio di un suo scritto che risale a pochi mesi prima della sua scomparsa avvenuta nel 2008, che lui stesso volle intitolare « Arvine, mise au point »: “*La Petite Arvine n’est pas un cépage autochtone valdôtain, quoiqu’elle ait une affinité génétique avec des cépages de la Vallée d’Aoste...La Petite Arvine plantée en Vallée d’Aoste vient de Chamoson – Saint-Pierre-de-Clages d’où le soussigné l’a importée pour la première fois en 1970 et cultivée dans le vignoble de l’Ecole d’Agriculture à Cossan (Aosta). Ce serait une erreur d’en faire un cépage autochtone valdôtain, cela n’ajouterait rien à son excellence... ».*

Gli scopi della cantina sperimentale furono:

- il rilancio dell’enologia regionale;
- la vinificazione dei diversi vitigni per migliorare i vini valdostani;
- la verifica , per ogni zona e per ogni vitigno, della qualità dei vini, in vista di una scelta idonea dei vitigni;
- l’informazione;

- l'attività didattica e formativa
- l'allestimento di un laboratorio di analisi
- la promozione dei vini valdostani
- la preparazione dell'apertura delle *caves coopératives*.

Dal 1986 a oggi i responsabili delle attività di ricerca e sperimentazione sono stati il Canonico Claude Duverney (1986 – 1998), Emanuele Dupont (1998 – 2003), Augusto Châtel (2003 – 2008) e, dal 2008, chi scrive. I tecnici che hanno lavorato, o tuttora lavorano, nel settore sono G. Praz, G. Moriondo, L. Rigazio, D. Bétemps, P. Lale Demoz, D. Domeneghetti, O. Zecca, J. Cout e M. Reinotti.

Vengono di seguito indicati principali temi di ricerca e sperimentazione affrontati nel corso del periodo che va dal 1986 a oggi:

- Selezione massale di vitigni autoctoni (Cornalin, Fumin, Mayolet, Premetta, Prié Blanc, Vuillermin) (foto);
- Selezione clonale di vitigni autoctoni (Cornalin, Fumin, Mayolet, Premetta, Prié Blanc, Vuillermin);
- Identificazione dei vitigni Blanc de Morgex e Prié Blanc
- Caratterizzazione del vitigno Humagne Rouge e identificazione con il vitigno Cornalin
- Lotta a *Lobesia botrana* e effetti secondari su fitoseidi
- Distribuzione geografica di fitoseidi e tifeidi nei vigneti valdostani
- Indagine comparativa di portinnesti diversi su vitigni Petit Rouge, Gamay e Chardonnay
- Impiego di cloni diversi di Pinot Noir e Gamay in Valle d'Aosta
- Selezione clonale di Pinot Noir, Pinot Gris e Gamay
- Zonazione viticola della Valle d'Aosta (foto 21)
- Selezione massale del vitigno Bonda (foto 22)
- Risposta del Moscato Bianco a diversi livelli di irrigazione (foto 23)
- Valorizzazione di vitigni di qualità: miglioramento della piattaforma ampelografica della Valle d'Aosta (Traminer aromatico, Gamaret, Vuillermin...)
- Collezione ampelografica dei vitigni tradizionali valdostani
- Effetti di diverse strategie di cimatura
- Prove di diserbo
- Selezione di lieviti per il miglioramento dei vini bianchi
- Contributo oggettivo del lievito selezionato nella vinificazione in rosso
- Selezione di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* isolati in zona di produzione

- Selezione e caratterizzazione di enococchi isolati in zona di produzione
- Prove di coinoculo di lieviti e batteri
- Prove di spumantizzazione (Chardonnay e Premetta)
- Assemblaggi di uve a bacca rossa da vitigni autoctoni della Valle d'Aosta per la produzione di vini rossi
- Microvinificazioni (foto 24)

Le attività sopra elencate hanno comportato collaborazioni con enti e istituzioni quali l'Amministrazione regionale, il CERVIM, la Facoltà di Agraria dell'Università di Milano, la Facoltà di Agraria dell'Università di Torino, la Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza, il CNR – Centro Miglioramento Vite di Torino, l'Istituto Sperimentale Viticoltura di Conegliano Veneto (TV), l'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti e AGER s.c. - Agricoltura E Ricerca di Milano.

Per quanto riguarda la bibliografia inerente ai temi di ricerca e sperimentazione si rimanda agli Annali dell'Institut Agricole Régional, tomo 1 (1992) e agli Annali dell'Institut Agricole Régional, tomo 2 (1998) nonché al sito web www.iaraosta.it.

Negli anni '90 è aumentata la superficie coltivata a vigneto nella zona dell'Ospizio di Carità e nel corso degli ultimi dieci anni si è provveduto al parziale reimpianto del vigneto di Moncenis con sistemazione del terreno a ciglioni (foto 25); nel 2004 è stata inaugurata la nuova cantina sperimentale (foto 26, 27,28).

