

IASMA Notizie

Periodico di cultura e di informazione tecnico-scientifica della
Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di S. Michele all'Adige

Maggio 2013



n. 26

Taxe payée/Tassa riscossa - TN-CPO - Direttore responsabile: Michele Pontalti - San Michele all'Adige, Via E. Mach 1 - Autorizzazione Tribunale di Trento n. 1114 del 19.02.2002



IL PROGRAMMA VITICOLTURA SOSTENIBILE

Un tavolo per la vite

CLAUDIO IORIATTI

Il programma "viticoltura sostenibile", approvato dal consiglio di amministrazione della Fondazione Edmund Mach, raccoglie in maniera organica tutte le attività di una certa rilevanza che sono indirizzate a supportare la viti-enologia trentina nel suo percorso verso la sostenibilità ambientale, economica e sociale. Il documento individua nel miglioramento genetico delle varietà di vite per la resistenza alle malattie un tassello importante per una evoluzione verso un grado superiore di sostenibilità del

sistema viti-enologico trentino, ma allo stesso tempo si prende atto anche della pluralità di azioni di ricerca e sperimentazione che la Fondazione Mach ha messo in atto e che non sono meno strategiche e funzionali per il raggiungimento del medesimo obiettivo.

L'insieme delle attività è organizzato in aree funzionali (varietà resistenti, pre-impianto, pratiche agronomiche, difesa, qualità e

continua a pag. 2

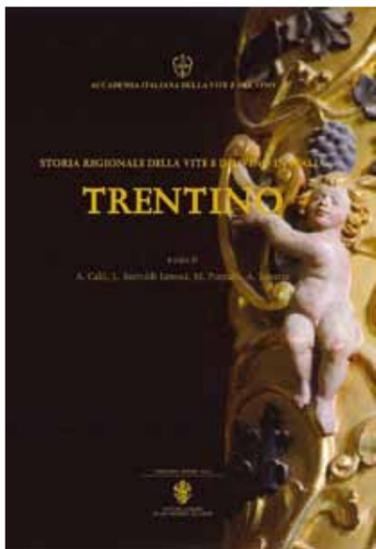
ALL'INTERNO

- 2 ■ La resistenza passa dall'incrocio
- Geni al microscopio
- e-Viticlimate
- 3 ■ Vini baciati dalle Dolomiti
- Sei corone d'alloro
- Export manager
- Il Monastero va in distilleria
- 4 ■ News ed eventi
- Youtube
- A come Alpi
- Dati agrometeo anche su tablet

STORIA REGIONALE DELLA VITE E DEL VINO IN ITALIA

Trentino, pagine di vino

ATTILIO SCIENZA



la pubblicazione del libro della storia del vino del Veneto continuato con il Piemonte, la Toscana, la Sardegna, la Valle d'Aosta e la Puglia. All'Italia mancava una storia organica e completa della vite e del vino, se si esclude quella di Dalmasso e Marescalchi pubblicata tra le due guerre. La Francia, anche per merito della cultura storiografica "des annales" e dell'approccio cosiddetto quantitativo della storia, ha da tempo pubblicato una corposa storia della vite e del vino. Ma la storia di questa bevanda in Italia è molto più complessa di quella francese e molto più ricca di testimonianze e citazioni: ogni regione è praticamente una storia a sé e necessita quindi di un progetto editoriale molto particolare e dettagliato.

Nella trattazione dei temi di questo libro si è scelta una scansione temporale che ha diviso le vicende

continua a pag. 3

Il libro "Trentino" si colloca in un ampio progetto editoriale fortemente voluto dall'Accademia italiana della vite e del vino attraverso il suo presidente Antonio Calò, avviato nel 1996 in collaborazione allora con l'Oiv, con



CONCLUSO IL CORSO
"WINE EXPORT MANAGEMENT"

Export manager

SILVIA CESCHINI

Per gli esperti di wine export che hanno concluso in questi giorni il corso teorico è tempo di iniziare lo stage presso le più prestigiose aziende vitivinicole italiane. I nuovi manager sono venti, selezionati da una rosa di 42 candidati interessati ad acquisire o migliorare le competenze nella gestione dell'export del vino.

Rivolto a neolaureati, imprenditori o addetti commerciali del settore, il primo corso di perfezionamento "Wine export management" promosso dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, è iniziato lo scorso mese di novembre e si è articolato in 128 ore di lezione.

I contenuti del corso, organizzato dal Centro istruzione e formazione che si è avvalso della collaborazione di Winejob, hanno spaziato dagli aspetti normativi allo scenario del mercato vitivinicolo internazionale, dal budget commerciale alla gestione degli importatori, dalla creazione di un brand ai canali distributivi. Il programma ha previsto anche testimonianze di importanti manager delle più prestigiose

continua a pag. 3

PROSEGUE LA RICERCA DI VITIGNI RESISTENTI AI PATOGENI

La resistenza passa dall'incrocio

MARCO STEFANINI

Il giungere dall'America di parassiti letali per le piante di vite coltivate in Europa ha stimolato la ricerca di fenotipi resistenti o più possibile tolleranti alle malattie fungine come l'oidio e la peronospora, così come è successo successivamente per la fillossera.



Uno dei metodi più efficaci tuttora è la pratica dell'incrocio tra un individuo resistente ed uno sensibile. Una volta individuate le specie resistenti (*Vitis rupestris*, *Vitis labrusca*, *Vitis lincencumi*, *Vitis riparia*) l'attività si svolge proprio nell'incrociarle ripetutamente con la *Vitis vinifera*, nell'obiettivo di ottenere individui con livello di produzione qualitativamente accettabile. Un esempio sono varietà come Regent e Bronner ad oggi iscritti al registro Nazionale delle viti che presentano un genoma proveniente per oltre il 95% da *Vitis vinifera* a seguito di numerosi incroci con vinifera e quindi con un livello qualitativo della bacca ritenuto idoneo per una diffusa coltivazione.

Ad esempio-, in questi ultimi decenni sono state individuate fonti di resistenza a oidio e peronospora in *Vitis muscadinia* (America) rese disponibili grazie ad un incrocio ad opera del dott. Alain Bouquet che è riuscito ad ottenere un ibrido fertile di *V. muscadinia* X *V. vinifera*, nono-

stante le due *Vitis* presentassero un numero di cromosomi differenti. Altre fonti di resistenza solo per la peronospora sono state riscontrate in alcune varietà di *Vitis amurensis* (Est Europa) e solo per l'oidio in Kishmish Vatkana (*V. vinifera* delle repubbliche asiatiche ex sovietiche).

L'esistenza di molteplici fonti di resistenza permette di ipotizzare un periodo molto lungo prima che il patogeno, grazie alle sue numerose generazioni annuali, possa differenziare ceppi che riescano a superare le diverse barriere di sviluppo della malattia. Risulta, quindi fondamentale l'ottenimento di alcuni biotipi con la presenza di tutte le fonti di resistenza, utilizzando come genitori in programmi di reincrocio con *V. vinifera*.

L'attività di miglioramento genetico presso FEM persegue proprio questo obiettivo così detto di pirimidizzazione (accumulo) delle diverse fonti di resistenza in una sola pianta. allo stesso tempo, si persegue anche la produzione di varietà ottenute da incrocio tra genitori "resistenti" ed *Vitis vinifera* interessante anche per forme di tolleranza alla botrite che si è ottenuta già da piani di miglioramento genetico per la qualità realizzati in FEM.

In questi anni il piano di incrocio per la resistenza elaborato presso la piattaforma Miglioramento genetico della vite ha visto il realizzarsi di circa 90 combinazioni di varietà resistenti con una varietà di *Vitis vinifera* oltre ad 22 combinazioni per la piramidazione dei diversi geni di resistenza.

L'integrazione tra le diverse discipline di studio e l'individuazione di nuove fonti di resistenza ai patogeni, conoscendo le basi biologiche e permetterà di selezionare in tempi relativamente brevi genotipi sempre più adatti alle diverse produzioni sia di uva da vino, tavola e succo d'uva. ■

UN'AREA DI RICERCA PER IL MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE

Geni al microscopio

STELLA GRANDO

Nell'insieme delle attività che concorrono al programma di Viticoltura sostenibile della Fondazione Mach, l'area "Miglioramento genetico" integra i progetti di alcuni gruppi di ricerca e piattaforme tecnologiche con la finalità di accelerare lo sviluppo di nuovi vitigni resistenti alle malattie. Le varie competenze sono anche organizzate per operare sinergicamente lungo l'intero processo di generazione delle nuove cultivar. A partire dalla scelta dei genitori degli incroci fino alla valutazione in campo delle migliori selezioni, sono infatti numerosi i passaggi che possono avvantaggiarsi dalle applicazioni tecnologiche di nuove conoscenze genetiche.

Il piano di incroci attualmente in corso è stato impostato su fonti di resistenza alla peronospora e all'oidio per le quali sono già disponibili marcatori molecolari che permettono di seguire la trasmissione genetica dei caratteri desiderati. L'accertamento di questi marcatori nel DNA delle piantule allo stadio molto precoce rappresenta il nuovo criterio su cui viene basata la selezione dei migliori genotipi, con evidenti vantaggi di tempo e spazio rispetto alle esperienze del passato. Tale metodo soprattutto introduce la pos-

sibilità di identificare quella piccola frazione di individui in cui si sono combinati casualmente i determinanti genetici di resistenza di entrambi i genitori, per la stessa malattia e per malattie diverse, insieme ai principali tratti di qualità e sviluppo del frutto di cui sono note le basi genetiche. Affinché lo screening dei marcatori molecolari esprima tutto il suo potenziale, è inoltre importante affidarlo a strumentazioni

miglioramento genetico, sia per quanto riguarda le risorse genetiche e le basi molecolari dei caratteri che gli schemi di breeding. Una parte delle combinazioni di incrocio, per esempio, non è finalizzata all'ottenimento diretto di nuove varietà, ma ha lo scopo di creare, sfruttando le informazioni genomiche, materiali che possano trasmettere con grande efficienza i caratteri genetici di resistenza ai patogeni,



in grado di processare grandi numeri di campioni in tempi rapidi e costi ragionevoli, da qui l'impegno parallelo nello sviluppo di tecnologie di analisi genotipiche sostenibili. Nell'area sono attive anche linee di ricerca volte ad accrescere nel tempo il contenuto innovativo della filiera di

evitando il ricorso a successivi incroci e nell'ottica di allargare l'offerta di cultivar resistenti nel prossimo futuro. In questo senso contribuisce anche lo studio di piante *in vitro* che testa la funzione di specifici fattori genetici e facilita il mantenimento e la propagazione di genotipi particolari. ■

CLIMA E IMPATTO SULLA VITIENOLOGIA EUROPEA

e-Viticlimate

PAOLO FACCHINI



Il mondo dell'agricoltura si trova ormai da tempo di fronte a scenari climatici in continuo mutamento. Sono soprattutto le variazioni di temperatura e precipitazioni che indicano sulle tecniche produttive dei diversi settori agricoli, non da ultimo quello della viticoltura. Tenendo conto del ruolo economico, sociale e culturale del vino, l'impatto del cambiamento climatico sulla sua produzione in Europa può avere conseguenze significative.

Partendo da queste considerazioni e con l'intento di affrontare le sfide che il cambiamento climatico pone di fronte ai viticoltori europei, è stato ideato il Progetto E-VitiClimate, finanziato dalla Commissione Europea.

Il progetto E-VitiClimate vede coinvolti i seguenti paesi: Italia (DiPSA dell'Università di Firenze e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige), Francia (IFV - Istituto Francese della Vite e del Vino), Inghilterra (Wine Institute del

Plumpton College) e Bulgaria (Facoltà di Agraria dell'Università di Plovdiv).

Due sono gli obiettivi fondamentali: informare i protagonisti del settore vitivinicolo sulle sfide e sui rischi che il cambiamento climatico pone al mondo del vino in Europa; identificare le strategie applicabili da chi gestisce un vigneto o una cantina per adattarsi al cambiamento climatico.

Il Progetto E-VitiClimate ha realizzato una piattaforma e-learning on-line, costruita su due moduli:

Modulo 1: riguarda i cambiamenti climatici e la viticoltura a livello globale;

Modulo 2: si occupa dei cambiamenti climatici e della viticoltura a livello regionale (Trentino-Alto Adige e Toscana).

Il contenuto didattico della piattaforma tratta numerosi aspetti che aiutano a spiegare l'importante - e talvolta complessa - relazione fra clima, viticoltura, cultura e sostenibilità del far vino. Tratta dell'origine e del ruolo delle stagioni, della meteorologia e del clima, del cambiamento climatico

e delle sue proiezioni future, degli indici bio-climatici, delle scelte varietali, delle tecniche viticole ed enologiche.

Gli interessati possono, accedendo alla Home Page del Progetto (<http://www.eviticlimate.eu>) registrarsi e seguire le lezioni previste dai due moduli. Durante la navigazio-

ne, il progetto E-VitiClimate mette a disposizione un servizio di supporto a cui è possibile rivolgersi: il referente per la Toscana è Giacomo Trombi, dell'Università di Firenze, mentre Paolo Facchini, dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, è referente per il Trentino.



Una volta seguite le lezioni on-line è possibile, dopo aver superato un questionario finale per ogni modulo, ottenere un certificato, rilasciato dal

DiPSA o dalla Fondazione Edmund Mach, che attesta la partecipazione (con profitto) al corso on-line. ■

IL PROGRAMMA VITICOLTURA SOSTENIBILE

Un tavolo per la vite

segue da pag. 1

maturazione del frutto) e all'interno di ciascuna area funzionale sono descritti i singoli progetti con evidenziazione degli obiettivi specifici, dei tempi nonché delle fonti di finanziamento.

L'analisi genomica ha la potenzialità di contribuire al miglioramento della viticoltura e dell'enologia in diversi momenti della filiera, dalla creazione di cultivar innovative, allo sviluppo di basi per nuove soluzioni di gestione sostenibile del vigneto, alla messa a disposizione di elementi utili alla valutazione della qualità dell'uva e del vino e alla tracciabilità delle produzioni.

La conoscenza dell'ambiente pedoclimatico è elemento imprescindibile per stabilire la vocazionalità viti-enologica del territorio; d'altro canto quanto più elevata è la vocazionalità di un territorio per la viticoltura tanto più semplice ed efficace sarà l'adozione di criteri produttivi indirizzati alla massimizzazione della sostenibilità.

Con questo presupposto, ampio spazio è stato quindi dedicato allo

sviluppo di conoscenze relative al clima e alla sua evoluzione nel tempo, alle caratteristiche fisico-chimiche e biologiche dei suoli destinati ad ospitare la vite, nonché allo sviluppo di sistemi informativi per una agevole messa a disposizione di queste informazioni.

Nelle altre aree funzionali i progetti hanno rivolto l'attenzione alla gestione sostenibile delle pratiche agronomiche durante la fase produttiva del vigneto, sperimentando modalità di conduzione che mantengano o migliorino la fertilità del suolo e la qualità del prodotto, sviluppando gli strumenti innovativi per il controllo delle ampelopatie in grado di ridurre gli input chimici ed energetici, nonché studiando i meccanismi di autoprotezione messi in atto dalla vite per fronteggiare l'attacco di patogeni.

Il documento quindi non prende solo atto di quanto in essere, ma costituisce anche un documento di indirizzo per i futuri investimenti di ricerca e sperimentazione che la FEM sarà chiamata a fare a sostegno di questa importante filiera produttiva. ■

EVENTI E DEGUSTAZIONI AL 47° VINITALY

Vini baciati dalle Dolomiti

FRANCO GIACOMOZZI

La Fondazione Mach ha partecipato alla 47° edizione di Vinitaly con il proprio stand all'interno dello spazio istituzionale del Trentino (padiglione 3), intitolato "vini baciati dalle Dolomiti". Tanti vini e nuove grappe in degustazione, capeggiati dal sempre più apprezzato Trentodoc Mach Riserva del Fondatore.

I vini della nostra Cantina sono stati protagonisti in alcune degustazioni, tra le quali: "Enologia trentina, quando è la montagna a fare la differenza" con Enrico Paternoster, Claudio Sabellico, Fabio Piccoli e Diego Rigotti. Tra i vini in degustazione c'era anche il "Monastero Sauvignon 2011"; e poi, secondo evento,

"Trentodoc tra stile e territorio" con Mario Tonon (Mach Riserva del Fondatore 2008), Paolo Dorigatti (Methius 2007), Mauro Lunelli (Ferrari Perlè 2006) e Enrico Zanoni (Istituto Trentodoc).

Sono state inoltre presentate due nuove grappe e l'acquavite di vino invecchiata prodotte dalla distilleria per la linea "Monastero". I prodotti sono la grappa Monastero "Maso Togn", la grappa Monastero

"Weizaker" e l'acquavite di vino invecchiata "Monastero".

Durante la prima giornata della kermesse veronese, la Fondazione Mach è stata protagonista nella cerimonia di

premiatura dei vincitori del 2° Concorso enologico istituti agrari d'Italia indetto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e dal Ministero dell'istruzione, università e ricerca in collaborazione con Assoenologi. La premiazione è avvenuta alla presenza del ministro delle politiche agricole, Mario Catania

Ben tre vini della Fondazione Mach, "Trentino doc Pinot nero 2011", "Trentino doc Sauvignon 2011" e "Vigneti delle Dolomiti IGT Incrocio Manzoni Castel San Michele 2011", figurano tra i 25 prodotti enologici d'eccellenza premiati a Verona. Cinquantuno le etichette in gara di 23 istituti agrari, in rappresentanza di 14 regioni italiane.

Pagina Facebook Evento: <http://on.fb.me/16OOiKZ>
Galleria Immagini <http://pinterest.com/fondazionemach/vinitaly-2013/>



CONCLUSO IL CORSO "WINE EXPORT MANAGEMENT"

Export manager

segue da pag. 1

se aziende vinicole nazionali che operano sui principali mercati esteri del vino, come Frescobaldi, Antinori, Masi, Cavit, Santa Margherita e Mezzacorona.

Le aziende vitivinicole che ospiteranno i tirocini pratici sono dislocate su tutto il territorio nazionale: da Mezzacorona a Faenza, da Montalcino a Palermo.



I LAUREATI

Sei corone d'alloro

Sistemi naturali brevettati dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele per ridurre le malattie della vite sono stati trattati nelle tesi di due dei sei studenti che oggi si sono laureati in viticoltura ed enologia presso il Palazzo della ricerca e della conoscenza. Si tratta di due biofungicidi: un nuovo ceppo di *Ampelomyces quiquialis* per fronteggiare l'oidio e il *Trichoderma atroviride* SC1 contro i patogeni del legno in vivaio.

Gli altri argomenti trattati nelle tesi discusse oggi spaziano dalla valutazione degli aspetti ambientali delle cantine all'esperienza di vinificazione di uve Lugana, dalle prove sperimentali per contenere il *Botrytis cinerea* con interventi a verde allo studio del comportamento della *Vitis berlandieri*.

I sei nuovi laureati in viticoltura ed enologia sono: Andrea Benvenuti di Mezzolombardo, Paolo Cantarella di San Germano dei Berici (Vicenza), Mattia Cobelli di Verona, Marco Malvezzi di Bergamo, Chiara Masiero di Breda di Piave, Johannes Messner di Bressanone. S.C. ■



STORIA REGIONALE DELLA VITE E DEL VINO IN ITALIA

Trentino, pagine di vino

segue da pag. 1

storiche del Trentino in due grandi periodi: quello della età preromana e romana e quello dell'età medioevale e moderna. La trama dei grandi eventi, per evitare appesantimenti narrativi, è stata integrata da alcuni approfondimenti relativi ad alcuni aspetti di particolare interesse come il ruolo svolto dai retti o dal Concilio di Trento nello sviluppo della viticoltura trentina, l'origine della spumantistica trentina e del vino santo, la tecnica della distillazione, il ruolo della formazione viticola a S. Michele, i vecchi vitigni. Completano il volume la descrizione delle risorse ambientali e paesaggistiche del territorio

trentino ed alcune effemeridi rappresentate dalla presenza del vino nell'arte, nei proverbi e nella medicina popolare. Se dovessimo cercare una parola con la quale riuscire a sintetizzare la storia della viticoltura trentina, una sorta di paradigma interpretativo, questa parola potrebbe essere il confine. Pensate a quanti castelli ha il Trentino (qualche centinaio) e traslate questa constatazione nel ruolo che i castelli hanno ricoperto in passato: ogni castello segnava un confine, divideva terre ed uomini, difendeva proprietà ed identità. Quello che il Trentino viticolo è sotto i nostri occhi, è il risultato del giornaliero

confronto durato secoli dei suoi abitanti con un ambiente ostile non solo dal punto di vista climatico, ma soprattutto culturale ed economico e, spesso, i contrasti dei confini non sono ancora sopiti.

Un libro è un messaggio in una bottiglia, ha sempre scopi pedagogici e quindi l'auspicio - e penso di interpretare il pensiero degli autori - è che i contenuti di questo libro possano suscitare nei produttori trentini, soprattutto quelli più giovani, un maggior spirito di corpo e che l'orgoglio dell'appartenenza ad una terra così ricca di storia e di risorse naturali faccia superare localismi e chiusure aziendali. ■

LE NUOVE GRAPPE E L'ACQUAVITE DI VINO INVECCHIATA

Il Monastero va in distilleria

SILVIA CESCHINI

La distilleria della Fondazione Edmund Mach ha prodotto due nuove grappe e un'acquavite di vino invecchiata per la linea Monastero. I prodotti sono la grappa Monastero Maso Togn, la grappa Monastero Weizaker e l'acquavite di vino invecchiata Monastero.

"Le due grappe sono nate dall'idea di riassumere in un distillato di vinaccia alcune delle caratteristiche del territorio viticolo trentino utilizzando l'alambicco in modo nuovo" spiega il mastro distillatore Bruno Pilzer. La Grappa Monastero Maso Togn è distillata da vinacce ottenute dalla vinificazione di uve coltivate nei vigneti di Maso Togn ad oltre 700 metri di altitudine e concentra in sé la delicata aromaticità delle uve prodotte in montagna, mentre la Grappa Monastero Weizaker proviene dalla distillazione delle vinacce ottenute dalla vinificazione delle uve coltivate nello storico appezzamento Weizaker: è una grappa trentina quasi tradizionale ma dove, attraverso un uso particolare dell'alambicco, si è riusciti a togliere alcune delle componenti troppo forti e a raggiungere un buon equilibrio olfattivo e gustativo.

L'acquavite di vino invecchiata Monastero è nata oltre sette anni fa dalla distillazione di un particolare vino, appositamente preparato e distillato con il classico alambicco discontinuo a bagnomaria, ed è rimasta a riposare in botti di legno rovere francese per oltre sei anni. Il lungo periodo di invecchiamento ha fatto sì che

i delicati componenti del legno vengano assorbiti dal distillato e maturati attraverso una serie di lente interazioni. L'acquavite di vino presenta un ottimo profumo con sfumature di vaniglia, di cioccolato amaro, di pregiato legno di quercia. Anche il gusto indubbiamente risente di questa lunga maturazione in legno dando al distillato un gradevole equilibrio. ■



NEWS

ADIGE, TUTELA DEL TEMOLO



Contro il pericolo di estinzione del Temolo, specie ittica del fiume Adige che negli ultimi anni si è sensibilmente ridotta, si è attivata la Fondazione Edmund Mach che ha avviato uno specifico progetto di ricerca durato tre anni, i cui risultati sono stati presentati il 24 aprile scorso a San Michele. Il workshop conclusivo del progetto ABATE "Stato di autoctonia e struttura di popolazione di Barbo e Temolo", finanziato dalla Provincia autonoma di Trento attraverso il bando Marie Curie Action, Cofund Postdoc 2009, è organizzato dal Centro ricerca e innovazione col patrocinio dell'Associazione italiana ittiologi acque dolci.

CAFFÈ MULTICOLTURALE ALLA FEM



In occasione della giornata internazionale contro il razzismo celebrata in tutto il mondo, anche la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige ha voluto lanciare un segnale importante per combattere l'indifferenza e promuovere la pacifica convivenza. Aderendo alla campagna lanciata dalla trasmissione Caterpillar di RAI

Radiodue è stato organizzato al bar dell'ente "il caffè più multiculturale dell'anno" coinvolgendo ricercatori e studenti provenienti da ventisette paesi. La "Multicultural Breakfast" ha chiamato a raccolta ricercatori provenienti Polonia, Argentina, Svezia, Australia, Uruguay, Spagna, Romania, India, Iran, Belgio, Turchia, Grecia, Stati Uniti d'America, Germania, Francia, Siria, Marocco, Algeria, Iraq, Giordania, Egitto, Tunisia, Brasile, Estonia, Ungheria, Svizzera, Nigeria.

CON ENEA SINERGIA SU BIOTECH E AMBIENTE



Una delegazione dell'Enea, l'Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile, ha incontrato in questi giorni vertici e ricercatori della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige per favorire

lo sviluppo di collaborazioni e avviare progetti comuni di ricerca nazionali e internazionali. Tre i settori di interesse: biotecnologie, ambiente e sostenibilità.

All'incontro hanno preso parte il presidente Francesco Salamini, il direttore generale Mauro Fezzi, il dirigente del Centro ricerca e innovazione, Roberto Viola, e una folta schiera di ricercatori interessati a stringere collaborazioni con i colleghi dell'ente che conta 9 centri di ricerca e cinque laboratori dislocati sul territorio nazionale. S.C. ■

FRESCO DI STAMPA

Storia regionale della vite e del vino in Italia

Trentino

Accademia italiana della vite e del vino in Italia

A cura di A. Calò, L. Bertoldi Lenoci, M. Pontalti, A. Scienza



L'opera, edita dalla Fondazione Mach, fa parte della collana dell'Accademia italiana della vite e del vino dedicata alla storia della viticoltura nelle regioni italiane. Il volume è frutto del lavoro di ventiquattro autori specialisti in materie che vanno dall'archeobotanica, all'archeologia, alla storia antica, medievale, moderna e contemporanea, dall'agronomia alla viticoltura, alla pedologia e all'ampelografia.

Il volume può essere richiesto previo versamento di € 47,00 mediante bonifico bancario (IBAN IT47W020083504000041051711 UNICREDIT BANCA SPA intestato a Fondazione Edmund Mach) causale: ACQUISTO LIBRO STORIA VITE E VINO CTT. Di seguito comunicare la richiesta del volume assieme alla ricevuta di avvenuto pagamento e ai dati anagrafici per l'emissione della ricevuta o della fattura via mail al seguente indirizzo library@fmach.it o via fax al 0461.615490.



OGGI PARLIAMO DI...

Youtube

MASSIMO CARNEVALI

Nell'analisi dei Social Network e del loro rapporto con le aziende è arrivato il momento di parlare di YouTube.

Come si fa a spiegare YouTube? Chi non lo conosce già? Pochi, anzi direi pochissimi.

Guardando i numeri aggiornati a fine 2012, 20 milioni di italiani guardano almeno un video di YouTube al mese e il 97% dei navigatori internet lo conosce e lo usa.

A parte questi numeri, abbastanza intuibili, c'è un altro dato meno noto ma altrettanto impressionante: il numero di utenti cresce del 17% all'anno, esattamente come il tasso di crescita degli accessi ad Internet, quindi chi si collega ad Internet per la prima volta va subito su YouTube.

Ancora un dato abbastanza impressionante: se YouTube venisse inserito nell'auditel, considerando gli utenti giornalieri sarebbe il terzo canale televisivo italiano dopo Rai 1 e Canale 5.

Se si vogliono raggiungere i propri utenti, conviene quindi essere su YouTube, sia come presenza attiva (con un canale video) che, per le aziende, utilizzandolo come canale pubblicitario (infatti la raccolta pubblicitaria di YouTube è cresciuta del 13% nell'ultimo anno, in totale controtendenza rispetto al resto del mercato).

Che cosa sia YouTube direi che non vale la pena nemmeno di accennarlo.

Più interessante è capire come può essere utilizzato da un'azienda o da un ente per promuovere le proprie attività. Ovviamente non basta caricare un video come un utente qualsiasi per raggiungere le persone che ci interessano. Intanto conviene creare un canale dedicato, una specie di proprio canale televisivo che però non costa niente e consente la massima libertà sul palinsesto, sia a noi che lo creiamo che agli utenti che lo guardano.

Partiamo ad esempio dal canale istituzionale della Fondazione



A come Alpi

Da sabato 20 aprile è tornato ogni settimana sugli schermi televisivi A come Alpi.

L'8ª edizione del format, realizzato in collaborazione con l'emittente RTTR, vedrà anche quest'anno la presenza della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige con una rubrica specifica dedicata alle varie attività e progetti.

Il format, condotto da Walter Nicoletti, con il servizio tecnico a cura di Silvia Ceschini, andrà in onda su RTTR, RTTR +1, TERRA TREN-TINA fino al 2 novembre per un totale di 29 puntate. La copertura nazionale ed europea sarà garantita per il terzo anno consecutivo dal circuito ODEON TV, in prima serata sul digitale terrestre nazionale, sull'analogico e sulla piattaforma SKY - canale 914.

Gli orari di messa in onda:

- sabato ore 10 e 18
- domenica ore 10 e 13
- mercoledì ore 21 in prima serata
- giovedì ore 14.30

Le puntate saranno disponibili anche sul canale youtube FEM.

www.rttr.it - www.fmach.it

CAMPAGNA SEMPRE PIÙ INFORMATIZZATA

Dati agrometeo anche su tablet

Grazie ad una nuova applicazione informatica sviluppata dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige gli agricoltori potranno accedere d'ora in poi ai dati della rete agrometeorologica anche da tablet e smartphone.

Il software, denominato "FEM Dati MeteoTrentino", è stato realizzato dai programmatori del Centro Trasferimento Tecnologico di San Michele all'Adige. Grazie a questa APP per dispositivi Android, i dati delle 85 stazioni della rete FEM aggiornati ogni 15 minuti, possono istantaneamente raggiungere gli utenti in ogni luogo, creando una vera rete informativa "in tempo reale".

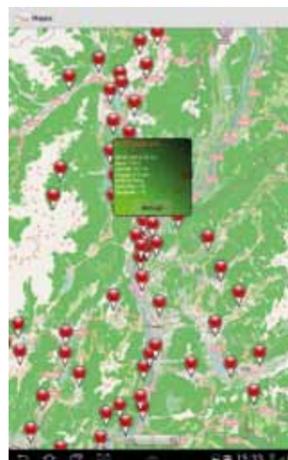
L'APP, completa di widget, è disponibile gratuitamente e permette di visualizzare le informazioni in forma di tabella numerica, di grafico o di mappa. Oltre alle fondamentali informazioni meteo quali temperatura e pioggia, sono visibili altri dati utili per l'attività agricola, variabili secondo la stagione.

"Attualmente -spiegano Daniele Andreis e Stefano Corradini del Centro meteo- iniziando il periodo delle gelate tardive, vengono fornite le temperature di bulbo asciutto e bagnato delle stazioni situate in luoghi soggetti a brinate. In particolare, attraverso il widget, è possibile visualizzare i dati con aggiornamento automatico ogni 30 minuti ed impostare una soglia di allarme per la temperatura di bulbo bagnato. Successivamente si visualizzeranno umidità e bagnatura fogliare.

Nel periodo estivo, l'attenzione sarà sui dati di evapo-traspirazione, indispensabili per una buona gestione irrigua. Le informazioni fornite non sono naturalmente riservate ai soli agricoltori; i turisti, ma anche velisti e surfisti potranno ad esempio conoscere in ogni momento l'andamento del vento rilevato dalla stazione meteo installata al porto di Riva del Garda o le temperature sui sentieri in prossimità delle stazioni.

La APP è scaricabile direttamente dal "Google Play Store" o attraverso il link <http://meteo.fmach.it>

S.C. ■



Per gli approfondimenti sulle notizie pubblicate e sulle modalità di ricevimento della rivista IASMA Notizie, scrivere a iasma.notizie@fmach.it