



FONDAZIONE  
EDMUND  
MACH 

---

ATTI DELLE GIORNATE TECNICHE

# 14<sup>a</sup> GIORNATA TECNICA DELLA VITE E DEL VINO

---

San Michele all'Adige, 14 dicembre 2021

*a cura di Maurizio Bottura*

---

© 2021 Fondazione Edmund Mach, Centro Trasferimento Tecnologico,  
Via E. Mach, 1 - 38098 San Michele all'Adige (TN)

Pubblicazione prodotta in occasione della 14<sup>a</sup> Giornata tecnica della vite e del vino svoltasi a San Michele all'Adige il 14 dicembre 2021 e trasmessa in modalità live streaming sul canale Youtube della Fondazione E. Mach.

*A cura di*  
Maurizio Bottura

*Coordinamento editoriale*  
Erica Candioli

## Iasma Eco 1 e il progetto Pianta 9: tra selezione, ricerca e innovazione

Tiziano Tomasi - CRI FEM, Enrico Paternoster - Cantina FEM

Presso l'Istituto di San Michele a/A già negli anni '20 del secolo scorso si avviò un programma di miglioramento genetico della vite allo scopo di esaltare la qualità dei vini Trentini.

Vedevo allora impegnata la Stazione Sperimentale nella persona dello sperimentatore Rebo Rigotti in un vasto programma di incroci. Lo scopo principale era quello di ottenere dei vitigni migliorati dal punto di vista qualitativo, ma con altrettanta produttività e rusticità di quelli già coltivati.

Negli anni '80 credendo in un possibile miglior adattamento delle piante di vite a specifici ambienti o in via di modificazione si è sviluppato un programma di miglioramento genetico per incrocio intraspecifico con lo scopo di ottenere nuove varietà da vino con forti connotati qualitativi, con ottima rusticità e quindi basso impatto ambientale per la loro coltivazione. In questo studio sono state incrociate varietà autoctone con altre provenienti da ambienti diversi da quelli del Trentino selezionando quelle che presentavano determinati caratteri: un'elevata tolleranza alla botrite, epoche di maturazione adattate al cambiamento climatico, profili cromatici - sensoriali diversi e decisamente migliorativi. Nelle annate 1993 e 1994 sono stati prodotti circa 800 semenzali di Teroldego X Lagrein, su cui, dopo l'entrata in produzione, si è provveduto ai rilievi e alle osservazioni per 5 anni sulle singole piante e sulla produzione. Da questo gruppo di semenzali ne sono stati selezionati 11, scelti tra quelli che rappresentavano al meglio lo scopo del programma. Nel 2000 nell'Azienda della FEM è stato effettuato un apposito vigneto sperimentale nel comune di S Michele a/A (TN) con le 11 nuove varietà. Nel 2007 nell'Azienda agricola Gini di Monteforte d'Alpone (VR) è stato effettuato un vigneto ecologicamente differenziato in località Loppio nel comune di Cazzano di Tramigna (VR) con le nuove varietà scelte tra le 11 dopo ulteriore screening (Iasma Eco 1 e Iasma Eco 2). In questa prima fase le nuove varietà in osservazione venivano identificate con la sigla F ed il n° della fila e P seguita dalla posizione della pianta sulla fila del semenzale; F01 P009 fu iscritta al Registro delle Varietà di vite con la sigla IASMA ECO 1. Con l'iscrizione nel maggio 2014 delle prime quattro nuove varietà al Registro Nazionale delle varietà di vite si concretizzarono i primi risultati. Le quattro nuove varietà iscritte nel Registro hanno il nome di Iasma Eco 1 e Iasma Eco 2 (uva a bacca nera frutto di incrocio tra le varietà Teroldego e Lagrein) e Iasma Eco 3 e Iasma Eco 4 ottenute da incrocio di Moscato Ottonel e Malvasia bianca Aromatica. Da diversi anni le nuove varietà brevettate sono a disposizione degli operatori attraverso il Consorzio Innovazione Vite dei Vivaisti Trentini.

### Caratteristiche IASMA ECO 1

Vitigno di buona vigoria, con epoca di germogliamento precoce, acino ellittico lungo con buccia di medio spessore e di color blu-nero. Presenta grappolo lungo, alato-conico, spargolo. Da abbondante e regolare produzione e presenta ottima resistenza allo spacco dell'acino ed alla Botrytis.



La maturazione fisiologica è tardiva, si situa in terza-quarta epoca (fine settembre–primi di ottobre); possiede una ottima capacità d’accumulo di zuccheri pur conservando valori di acidità medio elevati.

Preferisce potature medio-corte ed ha il primo germoglio fruttifero in terza-quarta posizione. Si adatta molto bene a varie tipologie di terreni anche i meno dotati o poco profondi e ricchi di calcare attivo, preferisce terreni di collina di media fertilità.

Vitigno indicato per la vinificazione, il vino da giovane ha un aroma fruttato, dà frutti di bosco e amarena, con un leggero invecchiamento si accentua la nota speziata; buona tenuta acidica anche a basse produzioni e in annate calde. Dà vini di ottima colorazione rosso rubino intenso, buon corpo, di medio-alta alcolicità, con buona consistenza, mediamente acidi. Si presta molto bene sia per produrre vini giovani che di medio invecchiamento; con l’affinamento in legno e l’invecchiamento acquista un carattere più austero da vino rosso di razza con note più speziate che ricordano la foglia di tè. Attualmente è ammesso per la produzione di vini IGT delle Dolomiti nelle regioni Trentino-Alto Adige e Veneto ed è varietà in osservazione nella regione Lombardia.

Nell’ambito della propria attività istituzionale l’Azienda Agricola è tenuta ad applicare, proporre e valorizzare gli aspetti innovativi emersi dalle attività degli altri centri FEM. In quest’ottica nella primavera 2016 è stato realizzato un vigneto con la varietà *Iasma Eco 1* ottenuta dal CRI mediante incrocio tra *Teroldego* e *Lagrein*. La nuova selezione è stata iscritta al *Registro Nazionale delle Varietà di Vite* nel 2014, risulta tollerante alla botrite e ai marciumi del grappolo e spicca per un’elevata concentrazione del colore.

Il nuovo vigneto è stato realizzato a San Michele con un impianto a spalliera presso l’apezzamento *Molini*, in un ambiente di bassa collina dove lo *Iasma Eco 1* dovrebbe esprimere il proprio potenziale enologico.

Il lavoro viticolo-agronomico impostato nel 2016 ha consentito di raggiungere nel vigneto un adeguato equilibrio vegeto-produttivo e di arrivare alla vendemmia 2020 con uve integre e di buona maturità tecnologica.

La vinificazione è avvenuta in serbatoio di acciaio con controllo delle temperature e macerazione di 15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta direttamente in *barriques* dove l’affinamento si è protratto per 12 mesi.

Il vino si rivela di colore rosso rubino intenso, con *bouquet* complesso che ricorda i parentali con note fruttate di piccoli frutti neri, dal mirtillo alla mora e sensazioni floreali di viola e rosa rossa, accompagnati da sentori balsamici. Il palato è caldo e di buon corpo, sostenuto da una trama tannica presente ma ordinata.

Il nuovo vino è stato denominato *Pianta 9*, come veniva chiamato in fase sperimentale dagli addetti del CRI, *F(fila)001-P(pianta)009*, ovvero il posizionamento dell’incrocio nel campo prova durante le prime fasi di selezione.

