

Riqualificazione dei vini DOC Pinerolesi mediante l'individuazione delle aree più vocate e l'applicazione di tecniche di vinificazione alternative per alcuni vitigni autoctoni

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi

Periodo

01/03/2006 - 31/05/2009

Durata

39 mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€116.013,00

Contributo concesso

€ 92.163,00 (79,44 %)

Risorse proprie

€ 23.850,00 (20,56 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto ha previsto la riqualificazione dei vini DOC locali, attraverso lo studio e la valorizzazione delle tipicità insite nel comparto e legate fondamentalmente a due aspetti: la caratterizzazione del contesto territoriale e la valorizzazione delle aree più vocate, evidenziando gli elementi di tipicità ad esse legati ed i vitigni minori autoctoni. I vigneti sono stati scelti dividendo la zona del pinerolese in due grandi aree, l'area collinare e l'area di pianura. Si sono poi cercate quattro sottoaree per ciascuna area e per ogni sottoarea sono stati quindi individuati quattro vigneti ciascuno rappresentante le quattro cultivar da studiare. Dopo la vendemmia sono state eseguite analisi spettrofotometriche dei composti polifenolici delle bucce. Successivamente è stato stilato un protocollo di vinificazione in purezza. Dal lavoro svolto, i dati confermano come sia di fondamentale importanza un'attenta e accurata analisi della componente polifenolica delle uve prodotte nelle varie sottozone. Tutti i vini ottenuti presentano un tenore alcolico, una acidità totale ed un estratto secco netto idoneo alla D.O. corrispondente. La seconda parte del progetto ha visto la vinificazione di uve Doux d'Henry con analisi spettrofotometriche dei composti polifenolici delle bucce e due protocolli di vinificazione (tappo raso e dolce liquoroso). Il prodotto ottenuto ha un grado zuccherino molto basso accompagnato da un'acidità anch'essa piuttosto modesta, caratteristiche proprie del vitigno. Esso, pur presentando caratteristiche idonee alla produzione di un vino rosato trova la sua valorizzazione naturale quando utilizzato nella produzione di vini speciali da dessert (tipologia passito e alcolizzato).

Obiettivi

1) Perfezionare le tecniche di vinificazione per valorizzare gli elementi di tipicità legati alle due sottoaree omogenee per condizioni pedoclimatiche individuate sul territorio; 2) Valorizzare e salvaguardare la viticoltura in alcune aree particolarmente vocate del Pinerolese; 3) Valorizzare le potenzialità di importanti vitigni minori autoctoni, quali Chatus e Doux d'Henry

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

Riqualificazione dei vini DOC Pinerolesi mediante l'individuazione delle aree più vocate e l'applicazione di tecniche di vinificazione alternative per alcuni vitigni autoctoni

2/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/riqualificazione-dei-vini-doc-pinerolesi-mediante-lindividuazione-delle>

6.9 Altre ricerche sulla produzione e sulla tecnologia agricola

Area problema

404 Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

vite + vino

vini speciali

Ambito territoriale

Comunità montana

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Turismo rurale

Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

Aumento della remuneratività del comparto viticolo enologico nelle aree con maggiore vocazione e salvaguardia del potenziale viticolo locale attraverso lo stimolo alla realizzazione di nuovi impianti

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Per la programmazione delle politiche

Organizzativo/gestionali

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Riqualificazione dei vini DOC Pinerolesi mediante l'individuazione delle aree più vocate e l'applicazione di tecniche di vinificazione alternative per alcuni vitigni autoctoni

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/riqualificazione-dei-vini-doc-pinerolesi-mediante-lindividuazione-delle>

Tutela biodiversità
Valorizzazione paesaggi e territori

Spostamento del target medio di commercializzazione dei vini DOC pinerolesi verso livelli più elevati a seguito della riqualificazione del prodotto

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Per la distribuzione
Per la programmazione delle politiche

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Produzione unitaria
Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Tutela biodiversità
Valorizzazione paesaggi e territori

Incremento delle produzioni enologiche da vitigni autoctoni a seguito dell'individuazione di nuove tipologie di prodotto in grado di valorizzarne meglio le potenzialità

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive
Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Produzione unitaria
Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Valorizzazione paesaggi e territori

Riqualificazione dei vini DOC Pinerolesi mediante l'individuazione delle aree più vocate e l'applicazione di tecniche di vinificazione alternative per alcuni vitigni autoctoni

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/riqualificazione-dei-vini-doc-pinerolesi-mediante-lindividuazione-delle>

Risultati Realizzati

Valutazione dell'attitudine del vitigno Doux d'Henry

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Valutazione dell'attitudine del vitigno Chatus

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Valorizzazione paesaggi e territori

Riqualificazione dei vini DOC Pinerolesi mediante l'individuazione delle aree più vocate e l'applicazione di tecniche di vinificazione alternative per alcuni vitigni autoctoni

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/riqualificazione-dei-vini-doc-pinerolesi-mediante-lindividuazione-delle>

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi

Action manager

Giulio Re

scuola.malva@libero.it

Details

Ruolo

Partner

Name

Di. Va. P.R.A. - Industrie agrarie - Università di Torino

Action manager

Vincenzo Gerbi

vincenzo.gerbi@unito.it

Details

Ruolo

Partner

Name

Il Tralcio s.r.l.

Action manager

Gianfranco Cordero

Details
