

AGLIANICONE: Tecnologie Avanzate in Viticoltura ed Enologia. Per un Vino innovativo ottenuto dal Vitigno Aglianicone

Regione

Campania

Comparto/Prodotto

Viticoltura » Vini doc-docg

Anno di realizzazione

2015

Sito web

<http://www.terreaglianicone.it>

Validazione dell'innovazione

Misura 124 (programmazione 2007-2013)

Ambito Innovazione

Biodiversità

Tipo di innovazione

Di prodotto

Fase processo produttivo

Prima trasformazione

Produzione agricola

Benefici dell'innovazione

Aumento della competitività

Diminuzione dei costi di produzione

Incremento della redditività

Azienda Viticoltori De Conciliis



Indirizzo

Località Querce, 1

84060 Prignano Cilento SA

Italia

"La nostra è una storia in divenire. Un legame leggero tra passato e presente. Una storia che nasce da sogni. Una storia che è unione di affetti, amicizie e condivisioni, comprensioni e incomprensioni. Un'eco di lingue e di culture giunge in questo angolo di terra perché spinto dal bisogno o solo dalla curiosità. Uniti sul limpido tappeto della cadenza cilentana accenti d'arabo, di polacco talvolta di scozzese, australiano, argentino, si mescolano in un unico coro che poi si libera in armonia. Quello che produciamo è il nostro frutto, lo generiamo nella celebrazione della terra, la nostra, con i suoi ritmi, i suoi tempi e con le sue stagioni..."

Tre fratelli, Paola, Bruno e Luigi, hanno unito le loro professionalità di agronomo, enologo e amministrativo/commerciale, fondando nel 1996 la società Viticoltori de Conciliis. All'inizio, nell'azienda del papà Alessandro, hanno iniziato a sperimentare in piccolo, poi, sulle colline che circondano Agropoli, qui dove comincia il Cilento, la realtà produttiva è completamente cambiata facendo di questa cantina una delle bandiere della rinascita enologica campana. La passione per i vitigni autoctoni di aglianico e fiano, li ha spinti a trasformarsi da pionieri della viticoltura nel Cilento, a punto di riferimento, anche grazie alla capacità di rilettura e comunicazione di un territorio. È così che è nato il progetto dei fratelli de Conciliis, la cui azienda oggi propone un'interessante gamma di etichette, originate, prima di tutto, dall'impegno quotidiano, dal legame tra passato e presente, da condivisione e comunicazione, dalla celebrazione di una terra iscritta tra i monti e il mare. Ecco quindi che, partendo dai circa venti ettari vitati di proprietà aziendale, la batteria dei vini che la cantina de Conciliis arriva a proporre si mostra come espressione sincera e fedele del *terroir* da cui proviene.



Origine dell'idea innovativa

La viticoltura campana rappresenta una filiera di notevole importanza, capace di esprimere prodotti che hanno assunto una rinomanza nazionale e internazionale e di qualificare l'offerta agricola regionale nel suo complesso. La stessa è orientata alle produzioni di maggiore pregio, sa innescare attività economiche collaterali di grande valenza. Superata la fase dell'introduzione di vitigni provenienti da altre zone, l'enologia campana ha riscoperto le sue oltre cento varietà di vite autoctone, un patrimonio inestimabile e qualitativo, vero valore aggiunto.

La scelta di puntare sui vitigni autoctoni, unitamente ad importanti investimenti enologici, ha portato le aziende campane negli ultimi anni verso un salto di qualità, testimoniato dai tanti riconoscimenti per i vini in ambito nazionale ed internazionale e la presenza sempre crescente nelle principali guide di settore. Tra i tanti vitigni autoctoni recuperati si inserisce l'Aglianicone, un vitigno molto simile all'aglianico, di cui pare essere un progenitore, che presenta delle caratteristiche di resistenza nei confronti dei comuni patogeni della vite per cui è molto adatto alle coltivazioni biologiche. A parità di condizioni climatiche raggiunge la maturità fenologica prima dell'aglianico e presenta dei tannini meno aggressivi del suddetto. Inoltre, risultano molto interessanti le caratteristiche estrattive (colore e aromatiche).

In questo contesto, in collaborazione con l'Università Federico II di Napoli e l'Università della Basilicata, si è deciso di portare avanti in maniera sistematica un'attività di trasferimento relativa alla valorizzazione del vitigno, partendo da superfici aziendali e coinvolgendo in tale ricerca altri produttori situati in diversi areali del Cilento. Il Cilento è un territorio molto complesso con tipologie orografiche, climatiche e pedologiche molto diverse, questo ha permesso di stabilire anche zone di elezione per la coltivazione.

Descrizione innovazione

Il progetto Aglianicone ha avuto come obiettivo l'approfondimento delle conoscenze relative al vitigno autoctono campano Aglianicone di cui si è fatta promotrice l'azienda cilentana capofila del progetto DeConciliis, attraverso l'uso di tecnologie avanzate.

Tali tecnologie sono così sintetizzabili:

- applicazione di un sistema geofisico (Geoprofiler) che utilizza il principio dell'elettromagnetismo indotto (EMI) al fine di valutare la variabilità spaziale delle caratteristiche fisiche dei suoli (tessitura, grado di saturazione idrica), che maggiormente influenzano la quantità e la qualità del prodotto uva. La resistività del suolo è stata perciò misurata utilizzando un georesistivimetro multicanale ed aree omogenee per i parametri pedoclimatici sono state individuate tramite analisi della variabilità del segnale resistivo/conduittivo del suolo. Durante il corso del progetto sono state condotte analisi di resistività nelle differenti fasi fenologiche della vite (fioritura/allegazione; invaiatura, raccolta, riposo vegetativo);
- applicazione della spettroscopia di Risonanza Magnetica Nucleare (NMR) per la valutazione dei metaboliti presenti nel prodotto in uva e vino Aglianicone derivanti dalle zone individuate dalle misure con il Geoprofiler. Il metaboloma di uva e vino ottenuto per via NMR è poi elaborato con tecniche di statistica multivariata per giungere a raggruppamenti statistici significativi che rappresentano la certificazione del terroir di uva e vino Aglianicone.

Inoltre, sull'uva Aglianicone sono state condotte anche analisi di caratterizzazione tradizionali, quali il peso, il pH, l'analisi dell'acidità totale, oltre che la lettura rifrattometrica del mosto per determinare la concentrazione zuccherina (espressa in gradi Brix) e la determinazione del profilo aromatico con tecniche SPE e gas-cromatografiche /spettrometria di massa.





Benefici dell'Innovazione

Economici

L'uso delle diverse metodologie di valutazione è risultata utile nell'offrire maggiori elementi di giudizio ai policy makers e ai produttori nella scelta di sistemi di gestione e di prodotti più sostenibili. Per quanto riguarda i produttori, l'analisi del ciclo di vita del prodotto, uva da vino, ha rappresentato la strada per una migliore gestione delle risorse naturali disponibili, un minor consumo delle stesse e quindi una maggiore durata del business, l'ottenimento di risparmi di costi, il mantenimento e l'incremento delle quote di mercato, la valorizzazione del territorio a cui associato un'elevata qualità ambientale, un miglioramento della comunicazione e i rapporti con i consumatori e, infine, la promozione dell'immagine aziendale anche a livello internazionale.

Per il sociale

A fine progetto, si è avuta la costituzione di un'associazione per la tutela e la valorizzazione dell'Aglianicone da parte di tutti i produttori che hanno collaborato alla produzione dello stesso.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

Il modello di indagine e valutazione adottato contiene un'elevata trasferibilità ad altre aziende campane attive sul mercato internazionale, interessate alla ricerca di metodologie avanzate per la tracciabilità e certificazione di vini di pregio. Inoltre, le tecniche proposte sono altamente innovative e potenzialmente capaci di aiutare le produzioni vitivinicole tipiche italiane di uno strumento oggettivo di difesa di qualità e rintracciabilità territoriale.

Dati Partner



Centro Interdipartimentale di Ricerca Cermanu
dell'Università degli studi di Napoli Federico II

Sito web

<http://www.nmr-cermanu.unina.it>

AGLIANICONE: Tecnologie Avanzate in Viticoltura ed Enologia. Per un Vino innovativo ottenuto dal Vitigno Aglianicone

5/5

<https://www.innovarurale.it/innovainazione/bancadati/aglianicone-tecnologie-avanzate-viticoltura-ed-enologia-un-vino-innovativo>

Indirizzo
Via Giuseppe Garibaldi, 343
80055 Portici NA
Italia
