

Analisi delle relazioni tra fattori climatici, ecofisiologia della vite e qualità dei mosti sui principali vitigni piemontesi

Riferimenti

Acronimo

METEOMOST

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione 2008-2010

Informazioni Strutturali

Capofila

Regione Piemonte - Settore Fitosanitario

Periodo

01/01/2008 - 31/10/2010

Durata

34 mesi

Partner (n.)

4

Costo totale

€143.016,00

Contributo concesso

€ 112.494,00 (78,66 %)

Risorse proprie

€ 30.522,00 (21,34 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto, finanziato dalla Regione Piemonte, è finalizzato a individuare una rete di relazioni tra caratteristiche meteorologiche, attività ecofisiologiche nel corso della stagione produttiva e qualità del prodotto finale nel settore viticolo-enologico attraverso la messa a punto di strumenti di interpretazione e previsione dell'andamento vegeto-produttivo dell'annata, dell'entità della produzione e della qualità finale delle uve e dei mosti. Obiettivo specifico quello di fornire previsioni accurate sul titolo alcolometrico ottenibile dalle uve entro la prima metà di agosto. I dati presi in considerazione sono relativi a differenti zone viticole piemontesi e a tre dei principali vitigni della regione: Moscato e Cortese (bacca bianca) siti a Carpeneto, Nebbiolo (bacca nera) in diverse zone di Barbaresco, Barolo e Serralunga. Un'ulteriore analisi delle correlazioni è stata effettuata considerando, per i soli vitigni a bacca bianca, due differenti periodi: aprile - settembre (fase vegetativa dei vitigni); agosto-settembre (dall'invasatura alla raccolta). Tra i risultati ottenuti dalle analisi qualitative, è stato considerato in particolare il contenuto in zuccheri. Per approfondire il fenomeno della maturazione delle uve si è deciso di introdurre nuovi parametri di carattere fisiologico, utilizzando variabili selezionate dal modello vegeto-produttivo della vite. La sperimentazione è stata svolta dal 2008 al 2010, su Moscato e Cortese. I risultati finora ottenuti sembrano confermare come anche le variabili fisiologiche e agrometeorologiche giochino un ruolo determinante nella composizione zuccherina delle uve. Le equazioni proposte per la stima dei °Babo forniscono risultati confortanti, che potranno migliorare con l'impiego dei dati raccolti nella stagione 2010. Vista la validità del modello finora ottenuto per Moscato e Cortese, si applicherà a nuovi vitigni dell'areale piemontese ampliando il data-base climatico-qualitativo di partenza.

Obiettivi

Elaborazione di strumenti in grado di fornire agli operatori del settore viticolo informazioni sull'andamento dei fenomeni vegeto-produttivi a supporto delle decisioni circa la gestione della coltura, predisponendo uno strumento in grado di valutare quotidianamente la correlazione tra "crop load" (equilibrio vegeto-produttivo) e le aspettative di quantità e qualità del prodotto finale.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.0 Ricerche a carattere generale

Area problema

108 Modificazioni climatiche e adattamento al clima delle coltivazioni

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

17.4.1. Aria e atmosfera, clima e modificazioni climatiche

Parole chiave

mosti

microclima

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

Tecniche per valutare e prevedere la qualità delle uve e dei mosti in relazione con l'andamento climatico e di crescita

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Mezzi tecnici

Diminuzione

Altri costi di esercizio

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Strumenti diagnostici per correlare la qualità del prodotto finale con l'andamento climatico stagionale, in grado di fornire le informazioni richieste dall'Amministrazione Regionale circa la concentrazione di alcol nel mosto, per poter decidere lo zuccheraggio o meno del prodotto

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Scenari di condizioni climatiche limite dell'areale di studio o di futuro cambiamento climatico, sulla scorta dei quali valutare la potenziale risposta del sistema vigneto a situazioni estreme o future

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Messa a punto di tecniche per valutare e prevedere la qualità delle uve e dei mosti in relazione con l'andamento climatico e

di crescita

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Strumenti diagnostici per correlare la qualità del prodotto finale con l'andamento climatico stagionale, in grado di fornire le informazioni richieste dall'Amministrazione Regionale circa la concentrazione di alcol nel mosto, per poter decidere lo zuccheraggio o meno del prodotto

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Scenari di condizioni climatiche limite dell'areale di studio o di futuro cambiamento climatico, sulla scorta dei quali valutare la potenziale risposta del sistema vigneto a situazioni estreme o future

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
Regione Piemonte - Settore Fitosanitario
Responsabile
Federico Spanna
federico.spanna@regione.piemonte.it
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Dipartimento di Colture Arboree - Università degli Studi di Torino
Responsabile
Andrea Schubert
andrea.schubert@unito.it
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Vignaioli piemontesi S.c.a.r.l.
Responsabile
Daniele Dellavalle
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Di. Va. P.R.A. - Industrie agrarie - Università di Torino
Responsabile
Luca Rolle
Dettagli

Analisi delle relazioni tra fattori climatici, ecofisiologia della vite e qualità dei mosti sui principali vitigni piemontesi

6/6

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/analisi-delle-relazioni-tra-fattori-climatici-ecofisiologia-della-vite-e>
