

Caratterizzazione e valorizzazione di grappe distillate da vinacce di uve autoctone appassite tradizionalmente destinate a produzioni di vini tipici connotati da una forte territorialità.

1/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/caratterizzazione-e-valorizzazione-di-grappe-distillate-da-vinacce-di-uve>

Caratterizzazione e valorizzazione di grappe distillate da vinacce di uve autoctone appassite tradizionalmente destinate a produzioni di vini tipici connotati da una forte territorialità.

Riferimenti

Acronimo

GRASPA

Rilevatore

Vianello Monica

Regione

Veneto

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Ir 32/99, art 4.: "Ricerca di interesse regionale e sperimentazione"

Informazioni Strutturali

Capofila

Università di Verona - Facoltà di Scienze

MM.FF.NN. - Dip. Scienze Tecnologie e Mercati della Vite e del Vino

Periodo

01/08/2007 - 30/09/2009

Durata

25 mesi

Partner (n.)

5

Costo totale

€146.896,00

Contributo concesso

€ 50.660,00 (34,49 %)

Risorse proprie

€ 96.236,00 (65,51 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto interessa l'intero comparto della grappa veneta ed ha permesso di caratterizzare e valorizzare, nei diversi aspetti varietali e produttivi, grappe distillate da vinacce di uve (bianche e rosse) autoctone appassite, tradizionalmente destinate a produzioni di vini tipici connotati da una forte territorialità.

Obiettivi

- Confronto di distillati ottenuti da vinacce di uve autoctone appassite e non, al fine di individuare caratteri discriminanti;
- Affinamento di tecniche analitiche per un controllo approfondito dell'aroma, possibilmente operando con tecnologie a destinazione applicativa routinaria;
- Messa a punto di un approccio sensoriale utile a descrivere e valutare i distillati in

Caratterizzazione e valorizzazione di grappe distillate da vinacce di uve autoctone appassite tradizionalmente destinate a produzioni di vini tipici connotati da una forte territorialità.

2/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/caratterizzazione-e-valorizzazione-di-grappe-distillate-da-vinacce-di-uve>

esame; - Correlazione di caratteristiche del prodotto con la tecnica di appassimento e ad eventi microbiologici connessi, nonché con la conservazione della vinaccia e la distillazione anche allo scopo di valutare una possibile territorialità del prodotto; - Messa a punto di protocolli e verifiche per l'elaborazione di grappe prodotte da uve diversamente appassite e diversamente vinificate fra varietà rosse e bianche; - Messa a punto di procedure per il controllo delle criticità nei processi di surmaturazione: sviluppo di patogeni e formazione di "off flavor", sviluppo di muffe positive e relativi metabolici; - Individuazione conclusiva dei composti traccianti che caratterizzano nei diversi aspetti varietali e produttivi la grappa di Amarone e dei Reciotti attraverso accertamenti analitici mirati e valutazioni sensoriali; raffronto biennale fra alcune produzioni industriali; - Indagine ed individuazione dei composti traccianti che caratterizzano nei diversi aspetti varietali e produttivi grappe da uve passite di altre varietà/tipologie (es. Torcolato di Breganze, Passito Fior d'Arancio,...) attraverso accertamenti analitici mirati in valutazioni sensoriali; - Definizione di protocolli operativi nella filiera produttiva e valutativa della grappa atti a ottimizzare la produzione presso PMI ed a valorizzare il prodotto.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

grappa

produzioni di nicchia

tipicizzazione produzioni

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Lavoratori agricoli

Risultati Attesi

Definizione di protocolli operativi nella filiera produttiva e valutativa della grappa atti a ottimizzare la produzione presso PMI ed a valorizzare il prodotto.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratterizzazione e valorizzazione di grappe distillate da vinacce di uve autoctone appassite tradizionalmente destinate a produzioni di vini tipici connotati da una forte territorialità.

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/caratterizzazione-e-valorizzazione-di-grappe-distillate-da-vinacce-di-uve>

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Valorizzazione paesaggi e territori

Risultati Realizzati

Definizione di protocolli operativi nella filiera produttiva e valutativa della grappa per ottimizzare la produzione e valorizzare il prodotto.

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Valorizzazione paesaggi e territori

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
Università di Verona - Facoltà di Scienze MM.FF.NN. - Dip. Scienze Tecnologie e Mercati della Vite e del Vino
Responsabile
Roberto Ferrarini
roberto.ferrarini@univr.it
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Unione Italiana Vini (UIV)
Responsabile
Giuseppe Versini
lab.verona@uiv.it
Dettagli

Caratterizzazione e valorizzazione di grappe distillate da vinacce di uve autoctone appassite tradizionalmente destinate a produzioni di vini tipici connotati da una forte territorialità.

4/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/caratterizzazione-e-valorizzazione-di-grappe-distillate-da-vinacce-di-uve>

Ruolo

Partner

Nome

Terre di Fumane s.r.l.

Responsabile

info@allegriani.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

WINE S.A.N.

Responsabile

Michela Cipriani

michela.cipriani@eiqs.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Sordato Claudio - Refrigerazione e Condizionamento per il Settore

Responsabile

info@sordato.it

Dettagli