

Contributo al miglioramento qualitativo del Cortese Alto Monferrato

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione 2005-2007

Informazioni Strutturali

Capofila

Vignaioli piemontesi S.c.a.r.l.

Periodo

01/01/2006 - 31/12/2008

Durata

36 mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€76.492,50

Contributo concesso

€ 61.193,00 (80,00 %)

Risorse proprie

€ 15.299,50 (20,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto si è proposto di fornire un contributo alla valorizzazione della produzione del Cortese Alto Monferrato, con particolare riferimento all'area viticola collinare tra Nizza ed Acqui Terme, ma con ricadute possibili sull'intera area interessata alla suddetta DOC. Nell'ambito del progetto sono stati individuati vigneti di Cortese con diversa attitudine produttiva da vinificare con protocolli diversi per arrivare a differenti tipologie di vino di qualità, da produrre a costi comunque contenuti. Sono stati selezionati tre vigneti il più possibile omogenei per esposizione, giacitura, età e potenzialità produttive. Sono stati valutati sviluppo e grado di intercettazione della luce da parte della vegetazione; successivamente è stato effettuato anche un rilievo visivo di alcuni parametri qualitativi, comprendente stato di sviluppo vegetativo, dimensione e distribuzione dei grappoli, percentuale di foglie e acini attaccati da patogeni ed il grado di colorazione dell'uva. Le vinificazioni sperimentali sono state secondo protocolli di lavoro di vini di criomacerazione (vigneti selezionati per un maggiore potenziale qualitativo, che daranno origine alle tesi selezionate da suddividere in due volumi da 150hl e 10 barrique) e di vini tradizionali (vigneti tradizione vendemmiati per fare la massa di cantina tracciabile). La sperimentazione ha messo in evidenza dal punto di vista enologico un effetto positivo della maggiore maturazione delle uve che consente di ottenere vantaggi, soprattutto a livello di gusto in termini di maggior corposità, rotondità e sapidità. La criomacerazione si rivela una tecnica adatta alla vinificazione del cortese perché migliora l'estratto, abbassa l'acidità, conferisce migliore longevità al prodotto. L'affinamento in barrique conferisce stabilità al colore, anche se più scuro, ma peggiora la finezza, prevalendo in modo eccessivo i sentori del legno. Il cortese sembra giovare solo dell'affinamento in barrique in misura percentuale limitata.

Obiettivi

Messa a punto di un indice di valutazione qualitativa dei vigneti rapido, oggettivo e valido per le zone piemontesi per il vitigno Cortese

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

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

Parole chiave

vino

caratteristiche qualitative

Ambito territoriale

Interprovinciale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Turismo rurale

Risultati Attesi

Rilanciare il Cortese Alto Monferrato VQPRD attraverso accorgimenti tecnici senza aumento dei costi

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Per la distribuzione

Per la programmazione delle politiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Individuazione di vigneti di Cortese con diversa attitudine produttiva da vinificare con protocolli diversi per arrivare a differenti tipologie di vino di qualità da produrre a costi contenuti

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

Produzione unitaria

Aumento

Altri costi di esercizio

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Vignaioli piemontesi S.c.a.r.l.

Responsabile

Daniele Dellavalle

dellavalle@vignaioli.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Università degli Studi di Torino - Istituto di Coltivazioni Arboree

Responsabile

Andrea Schubert

andrea.schubert@unito.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Dipartimento di Valorizzazione e protezione delle Risorse Agroforestali

Responsabile

Vincenzo Gerbi

vincenzo.gerbi@unito.it

Dettagli
