

Riqualificazione dei vini Barbera d'Asti DOC e Piemonte Barbera DOC

Riferimenti

Acronimo

INCREASE BARBERA

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 - Assessorato agricoltura
-Direzione Sviluppo dell'Agricoltura

Periodo

01/01/2008 - 31/12/2010

Durata

36 mesi

Partner (n.)

4

Costo totale

€1.181.975,00

Contributo concesso

€ 942.482,00 (79,74 %)

Risorse proprie

€ 239.493,00 (20,26 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

1) Messa a punto di un protocollo veloce di analisi della qualità delle uve attraverso tecnologia NIR in riflettanza; 2) Messa a punto di un protocollo di determinazione della qualità delle uve attraverso misure dell'espressione genica tramite microarray; 3) Sviluppo di una tecnica innovativa di zonazione basata sulle misure di espressione genica; 4) Messa a punto di tecniche rapide per la selezione di piazzale delle uve in funzione dei parametri di qualità fenolica; 5) Attivazione di strumenti nuovi ed efficaci per la differenziazione del valore delle uve conferite per ottenere un coinvolgimento attivo dei soci conferenti; 6) Messa a punto di protocolli di vinificazione atti ad assecondare o a migliorare l'attitudine enologica delle uve conferite; 7) Consolidamento di un modello sensoriale per la Barbera d'Asti e per il Piemonte Barbera di gamma medio-

alta, idoneo a soddisfare le esigenze del mercato. 8) Individuazione di elementi oggettivi per la comunicazione specializzata a supporto di un rilancio dell'immagine del vino Barbera.

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

14.2.1. Economia e strutture dei sistemi produttivi e di mercato

Parole chiave

vino

potenzialità di sviluppo

produzioni certificate

Ambito territoriale

Regionale

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

Consumatori

Distretto produttivo

Turismo rurale

Risultati Attesi

Crescita professionale dei viticoltori, tramite l'introduzione di innovazione tecnologica nella valutazione delle uve al conferimento, la riduzione delle eccedenze di Barbera d'Asti e Dolcetti a DOC, l'incremento della richiesta di tali vini e di conseguenza l'aumento dei redditi agricoli

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

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Regione Piemonte - Assessorato agricoltura - Direzione Sviluppo dell'Agricoltura

Responsabile

Caterina Ronco

caty.ronco@regione.piemonte.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Università di Torino - Dipartimento di Colture Arboree

Responsabile

Andrea Schubert

andrea.schubert@unito.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Di.Va.P.R.A. - Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari - Università di Torino

Responsabile

Vincenzo Gerbi

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

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

Responsabile

Daniele Dellavalle

dellavalle@vignaioli.it

Dettagli