

Riqualificazione dei vini DOC Pinerolesi mediante l'individuazione delle aree più vocate e l'applicazione di tecniche di vinificazione alternative per alcuni vitigni autoctoni

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione 2006-2008

Informazioni Strutturali

Capofila

Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi

Periodo

01/03/2006 - 31/05/2009

Durata

39 mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€116.013,00

Contributo concesso

€ 92.163,00 (79,44 %)

Risorse proprie

€ 23.850,00 (20,56 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto ha previsto la riqualificazione dei vini DOC locali, attraverso lo studio e la valorizzazione delle tipicità insite nel comparto e legate fondamentalmente a due aspetti: la caratterizzazione del contesto territoriale e la valorizzazione delle aree più vocate, evidenziando gli elementi di tipicità ad esse legati ed i vitigni minori autoctoni. I vigneti sono stati scelti dividendo la zona del pinerolese in due grandi aree, l'area collinare e l'area di pianura. Si sono poi cercate quattro sottoaree per ciascuna area e per ogni sottoarea sono stati quindi individuati quattro vigneti ciascuno rappresentante le quattro cultivar da studiare. Dopo la vendemmia sono state eseguite analisi spettrofotometriche dei composti polifenolici delle bucce. Successivamente è stato stilato un protocollo di vinificazione in purezza. Dal lavoro svolto, i dati confermano come sia di fondamentale importanza un'attenta e accurata analisi della componente polifenolica delle uve prodotte nelle varie sottozone. Tutti i vini ottenuti presentano un tenore alcolico, una acidità totale ed un estratto secco netto idoneo alla D.O. corrispondente. La seconda parte del progetto ha visto la vinificazione di uve Doux d'Henry con analisi spettrofotometriche dei composti polifenolici delle bucce e due protocolli di vinificazione (tappo raso e dolce liquoroso). Il prodotto ottenuto ha un grado zuccherino molto basso accompagnato da un'acidità anch'essa piuttosto modesta, caratteristiche proprie del vitigno. Esso, pur presentando caratteristiche idonee alla produzione di un vino rosato trova la sua valorizzazione naturale quando utilizzato nella produzione di vini speciali da dessert (tipologia passito e alcolizzato).

Obiettivi

1) Perfezionare le tecniche di vinificazione per valorizzare gli elementi di tipicità legati alle due sottoaree omogenee per condizioni pedoclimatiche individuate sul territorio; 2) Valorizzare e salvaguardare la viticoltura in alcune aree particolarmente vocate del Pinerolese; 3) Valorizzare le potenzialità di importanti vitigni minori autoctoni, quali Chatus e Doux d'Henry

Classificazione

Tipologia di ricerca

Riqualificazione dei vini DOC Pinerolesi mediante l'individuazione delle aree più vocate e l'applicazione di tecniche di vinificazione alternative per alcuni vitigni autoctoni

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/riqualificazione-dei-vini-doc-pinerolesi-mediante-lindividuazione-delle>

Ricerca applicata / orientata
Sperimentazione

Area disciplinare
6.9 Altre ricerche sulla produzione e sulla tecnologia agricola

Area problema
404 Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Ambiti di studio
2.3.1. Comparto viti-vinicolo
9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave
vite + vino
vini speciali

Ambito territoriale
Comunità montana

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
Distretto produttivo
Turismo rurale
Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

Aumento della remuneratività del comparto viticolo enologico nelle aree con maggiore vocazione e salvaguardia del potenziale viticolo locale attraverso lo stimolo alla realizzazione di nuovi impianti

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Per la programmazione delle politiche
Organizzativo/gestionali

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Produzione unitaria

Riqualificazione dei vini DOC Pinerolesi mediante l'individuazione delle aree più vocate e l'applicazione di tecniche di vinificazione alternative per alcuni vitigni autoctoni

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/riqualificazione-dei-vini-doc-pinerolesi-mediante-lindividuazione-delle>

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Valorizzazione paesaggi e territori

Spostamento del target medio di commercializzazione dei vini DOC pinerolesi verso livelli più elevati a seguito della riqualificazione del prodotto

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Per la distribuzione

Per la programmazione delle politiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Valorizzazione paesaggi e territori

Incremento delle produzioni enologiche da vitigni autoctoni a seguito dell'individuazione di nuove tipologie di prodotto in grado di valorizzarne meglio le potenzialità

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Produzione unitaria

Aumento

Riqualificazione dei vini DOC Pinerolesi mediante l'individuazione delle aree più vocate e l'applicazione di tecniche di vinificazione alternative per alcuni vitigni autoctoni

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/riqualificazione-dei-vini-doc-pinerolesi-mediante-lindividuazione-delle>

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Valorizzazione paesaggi e territori

Risultati Realizzati

Valutazione dell'attitudine del vitigno Doux d'Henry

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Agronomiche
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Produzione unitaria
Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Tutela biodiversità

Valutazione dell'attitudine del vitigno Chatus

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Agronomiche
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Produzione unitaria
Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Riqualificazione dei vini DOC Pinerolesi mediante l'individuazione delle aree più vocate e l'applicazione di tecniche di vinificazione alternative per alcuni vitigni autoctoni

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/riqualificazione-dei-vini-doc-pinerolesi-mediante-lindividuazione-delle>

Tutela biodiversità

Valorizzazione paesaggi e territori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi

Responsabile

Giulio Re

scuola.malva@libero.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Di. Va. P.R.A. - Industrie agrarie - Università di Torino

Responsabile

Vincenzo Gerbi

vincenzo.gerbi@unito.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Il Tralcio s.r.l.

Responsabile

Gianfranco Cordero

Dettagli