

Riqualificazione e caratterizzazione del Freisa di Chieri e Collina Torinese (Bonarda, Barbera, Cari) DOC

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione 2005-2007

Informazioni Strutturali

Capofila

Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese

Periodo

01/01/2005 - 31/12/2007

Durata

36 mesi

Proroga

15mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€83.641,00

Contributo concesso

€ 58.441,00 (69,87 %)

Risorse proprie

€ 25.200,00 (30,13 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Le tipologie di appassimento condotte sono state due: una di breve durata finalizzata a produrre uva Freisa per la tecnica del governo e per la produzione di un vino forzato e una più lunga per la produzione di un vino passito. Per valutare l'andamento dell'appassimento sono stati monitorati il calo di peso e l'incremento del tenore in zuccheri. Per la prova di sovraturazione in vigneto sono state lasciate tre piante, che sono state campionate ogni 48 ore per valutare l'incremento zuccherino. In fruttajo ed in vigneto sono stati monitorati invece solo la temperatura e l'umidità relativa. L'appassimento in fruttajo ha permesso di raggiungere una concentrazione zuccherina di 262 g/L già dopo 48 ore e nel vigneto la stessa situazione si sarebbe ottenuta dopo tre giorni. Questo risultato evidenzia come le condizioni climatiche, oltre ad essere il fattore condizionante per la sovraturazione sulla pianta sono anche determinanti per l'appassimento in fruttajo, mentre non hanno alcuna influenza sull'andamento del processo di appassimento nella cella climatica. L'elevata correlazione tra i consumi energetici e l'incremento degli zuccheri indica un incremento crescente del consumo energetico all'aumentare del tempo necessario a raggiungere la concentrazione zuccherina desiderata indice di una maggiore difficoltà dell'uva a cedere l'acqua all'aria. I rilievi hanno messo in luce le forti differenze di tra l'appassimento naturale in vigneto o in fruttajo condizionati dall'andamento climatico e quello in cella climatizzata. La cella permette infatti un appassimento controllabile dell'uva, evitando sprechi di uva e contrastando l'insorgenza di muffe potenzialmente pericolose per la produzione di micotossine. Non è tuttavia da sottovalutare il costo energetico dell'appassimento che però può essere in parte reintegrato attraverso una maggiore razionalizzazione del lavoro e una materia prima con caratteristiche migliori e più uniformi tra le annate.

Obiettivi

1) Valutazione delle potenzialità di Freisa di Chieri e Collina Torinese e riqualificazione degli stessi ottimizzando la tecnica di vinificazione creando tre protocolli di vinificazione; 2) Trarre indicazioni sul comportamento dei vitigni della base ampelografica del "Collina Torinese" in vista di realizzazioni di impianti nuovi conseguenti agli interventi contro la Flavescenza dorata

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

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

vite + vino

produzioni certificate

Ambito territoriale

Provinciale

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

Distretto produttivo

Turismo rurale

Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

Disponibilità di protocolli di vinificazione adeguati e di indicazioni precise sul momento di inizio della raccolta per Freisa di Chieri e Collina Torinese DOC

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Altri costi di esercizio
Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Rilancio della denominazione DOC Collina Torinese

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Risultati Realizzati

Indagine sui fenomeni che avvengono nel corso dell'appassimento e messa appunto di tecniche in grado di controllare al meglio il processo

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Reintroduzione e miglioramento delle tecniche di vinificazione per la produzione dei vini ottenuti con uva parzialmente appassita

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

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese

Responsabile

Manuela Fassio

confreisacol@tiscali.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

Riqualificazione e caratterizzazione del Freisa di Chieri e Collina Torinese (Bonarda, Barbera, Cari) DOC

5/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/riqualificazione-e-caratterizzazione-del-freisa-di-chieri-e-collina>

Nome

DEIAFA - sez. Macchanica Agraria - università di Torino

Responsabile

Remigio Berruto

remigio.berruto@unito.it

Dettagli
