

Tutela e valorizzazione della grappa veneta

Riferimenti

Acronimo

VALGRAVE

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

Veneto Agricoltura

Periodo

14/10/2007 - 30/09/2009

Durata

23 mesi

Partner (n.)

4

Costo totale

€88.500,00

Contributo concesso

€ 50.000,00 (56,50 %)

Risorse proprie

€ 38.500,00 (43,50 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto VALGRAVE ha preso il via con la stagione distillatoria 2007. Presso 10 distillerie, rappresentative di tutto il territorio regionale, sono stati prelevati 36 campioni di grappa grezza (10 distillerie) e 32 derivanti dalla distillazione 2008 (8 distillerie). I campioni sono stati analizzati presso i laboratori dell'Unione Italiana Vino di Verona, per le analisi isotopiche e gascromatografiche e al Lab. di Analisi sensoriali di Veneto Agricoltura (V.A.) per la definizione. Le indagini isotopiche e gascromatografiche hanno evidenziato caratteri tipici per ogni distilleria per i contenuti di alcoli e composti rilevabili per via gascromatografica mentre l'abbinamento di valori isotopici alquanto definito, una composizione diversa da quella delle regioni confinanti. Si è quindi costituito un panel di degustazione che ha visto la partecipazione di esponenti dell'Ass. Naz. Assaggiatori Grappa (ANAG), dell'Istituto Grappa Veneta (IGV) e di V. A. La formazione ad opera dei Panel Leader di V.A. e dell'IGV si è concentrata sul riconoscimento olfattivo delle caratteristiche sensoriali di diverse essenze e di difetti presenti nelle grappe. L'attività ha permesso di identificare le procedure di valutazione della conformità sensoriale del marchio Grappa Veneta. Per la redazione del disciplinare di produzione è stata predisposta una scheda di analisi aziendale e sono state poi effettuate visite presso alcune distillerie, al fine di conoscere le tecnologie di produzione e le caratteristiche del prodotto relativamente ad aziende aventi caratteristiche organizzative, produttive e commerciali diverse. Le attività scientifiche svolte nell'ambito di tale progetto hanno permesso l'elaborazione di un disciplinare con i seguenti principali aspetti innovativi: 1) origine veneta delle vinacce; 2) definizione di requisiti chimico-fisici e sensoriali basata su analisi e valutazione di campioni di prodotto provenienti dalle aziende socie dell'IGV; 3) possibilità di utilizzare una valutazione analitica affidabile della provenienza delle vinacce (indagine isotopica); 4) valutazione sensoriale basata su specifica formazione dei componenti del panel e su procedura specifica; 5) valutazione sensoriale di conformità basata sull'esclusione di difetti del prodotto.

Obiettivi

Caratterizzazione della grappa veneta tramite indagini isotopiche e gascromatografiche al fine di evidenziarne e tutelarne la provenienza territoriale; formazione di un panel di degustatori; redazione di un disciplinare di produzione; divulgazione dei risultati.

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

4.1.1. Alimenti/bevande dell'industria alimentare

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

caratteristiche qualitative

processi/protocolli produttivi

determinanti della qualità

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

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Disciplinare di produzione e della certificazione della Grappa Veneta

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Pubblicazioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Risultati Realizzati

Disciplinare Grappa Veneta

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari
Pubblicazioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Valorizzazione paesaggi e territori

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
Veneto Agricoltura
Responsabile
Stefano Soligo
stefano.soligo@veneto.agricoltura.org
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Istituto Grappa Veneta
Responsabile
Alessandro Maschio
istitutograppaveneta@tiscali.it
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Unione Italiana Vini (UIV)
Responsabile
Andrea Sartori
amministrazione@uiv.it
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Studio Zaina
Responsabile
Andrea Zaina
info@studiozaina.it
Dettagli
