

Valutazione delle attitudini produttive ed enologiche di vitigni minori piemontesi

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

Proroga

20mesi

Partner (n.)

4

Costo totale

€238.087,50

Contributo concesso

€ 188.330,00 (79,10 %)

Risorse proprie

€ 49.757,50 (20,90 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto di ricerca ha considerato cinque vigneti sperimentali situati in quattro differenti aree viticola piemontesi, effettuando rilievi viticoli e agronomici su di essi. In ogni vigneto, per ciascuna delle varietà in esame, sono stati effettuati i rilievi delle principali fasi fenologiche, della fertilità, del vigore vegetativo e delle attitudini produttive; l'andamento della maturazione è stato monitorato con analisi settimanali su campioni di acini. Al momento della raccolta sono stati determinati gli zuccheri riduttori, il pH e l'acidità secondo i metodi ufficiali CE. Per quanto riguarda la componente polifenolica la determinazione degli antociani e dei flavonoidi totali è stata effettuata utilizzando i metodi analitici spettrofotometrici, mentre le antocianidine sono state determinate per HPLC. Le uve sono state vinificate seguendo distinti protocolli di microvinificazione per le varietà a bacca bianca e per le varietà a bacca colorata. I vini sono ottenuti sono stati poi degustati da un panel specializzato e presentati ad un pubblico più o meno ampio, nel corso di diverse manifestazioni. Durante le sessioni di assaggio è stato chiesto ai partecipanti di compilare una scheda di gradevolezza dei vini. I dati elaborati hanno messo in evidenza una preferenza ricorrente, sia da parte dei tecnici, sia da parte del pubblico più generico, per alcuni vini, ovvero la Malvasia bianca ed il Bian Ver tra i bianchi e Montanera di Perosa e Slarina (o Cellerina) tra i rossi. Per tre di queste varietà (Malvasia bianca, Bian Ver e Montanara) è stata superata la fase di studio preliminare; altre varietà sono risultate molto interessanti, anche se i giudizi sui vini non sempre sono stati univoci; per queste varietà potrebbe essere interessante introdurle in produzioni di nicchia, per aree pedemontane o anche per conferire caratteristiche particolari alle produzioni enologiche della zona.

Obiettivi

1) Contribuire alla salvaguardia ed all'ampliamento della base ampelografica del Piemonte; 2) Valutare con criteri oggettivi le potenzialità di alcuni interessanti vitigni che potrebbero apportare miglioramenti qualitativi all'area ove sono stati sperimentalmente impiantati

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

caratteristiche qualitative

tipicizzazione produzioni

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Turismo rurale

Risultati Attesi

Ottenere indicazioni concrete e direttamente utilizzabili dai viticoltori sulle potenzialità ecologiche dei vitigni di particolare pregio e su come esprimere al meglio tali potenzialità

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Biologiche

Forma di presentazione del prodotto

Selezioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Risultati Realizzati

Tabella dei parametri agronomici-fenologici dei vitigni, delle analisi maturazione e dei polifenoli e di valutazione dei vini, con scheda finale per ciascun vitigno

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Formulazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

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

Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi

Responsabile

Giulio Re

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

C.N.R. - Istituto di Virologia Vegetale (IVV)

Responsabile

Anna Schneider

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Dipartimento di Valorizzazione e protezione delle Risorse Agroforestali

Responsabile

Vincenzo Gerbi

vincenzo.gerbi@unito.it

Dettagli
