

Viticoltura sostenibile siciliana di montagna - il caso Etna

Riferimenti

Rilevatore

Monastero Giuseppe

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

legge 499/99

Informazioni Strutturali

Capofila

Regione Siciliana Assessorato Agricoltura e

Foreste - Dipartimento Interventi Infrastrutturali

Periodo

01/06/2007 - 01/06/2009

Durata

24 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€30.000,00

Contributo concesso

€ 30.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto si è prefisso di svolgere studi e ricerche specifiche sulla viticoltura di montagna dell'areale etneo, al fine di definire modelli viticoli ed enologici compatibili con sostenibilità ambientale e la vocazionalità territoriale. In particolare è stata seguita la maturazione di uve delle cultivar Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio in diverse zone dell'Etna caratterizzate da quote e microclimi diversi, attraverso la determinazione delle curve di maturazione (peso medio dell'acino, °Brix, acidità totale e pH), degli antociani totali, delle singole antocianine, degli acidi idrossicinnamici legati all'acido tartarico (HCTA) e dei singoli flavonoli. Anche a maturità tecnologica le uve di Nerello Mascalese possedevano acidità totali più elevate e pH più bassi di quelle del Nerello Cappuccio. Una sensibile variabilità si è riscontrata nei diversi ambienti, relativamente all'accumulo degli zuccheri alla stessa data. I tenori in HCTA, in flavonoli e in antociani sono stati condizionati dall'ambiente, dalla data di raccolta e dalla varietà. I profili varietali degli HCTA e degli antociani, invece, sono stati condizionati dalla varietà e dall'ambiente meno di quelli dei flavonoli probabilmente per le differenze relative al momento in cui i singoli metaboliti vengono sintetizzati. Questa peculiarità cambia la velocità di accumulo e la quantità accumulata, nei diversi ambienti e per le diverse cultivar. I profili antocianici del Nerello Mascalese e del Nerello Cappuccio, quali sono emersi in precedenti studi, sono stati confermati in questo lavoro. Essi non hanno subito variazioni rilevanti durante la maturazione delle uve nei diversi ambienti. Queste due cultivar dell'Etna, come d'altra parte codificate dalla tradizione, si sono rivelate complementari per i contenuti in antociani e in tannini (valutati attraverso la determinazione dei flavonoidi totali). Il Nerello Mascalese possiede

Obiettivi

Il progetto si prefigge di svolgere studi e ricerche specifiche sulla viticoltura di montagna dell'areale etneo, al fine di definire modelli viticoli ed enologici compatibili con la sostenibilità ambientale e la vocazionalità territoriale, prendendo in particolare considerazione le esigenze di una viticoltura di precisione, i rischi legati all'ambiente, alla sicurezza degli operatori e alla salute dei consumatori.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

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

608 Nutrizione umana

305 Meccanizzazione della produzione di frutti e vegetali

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

7.3.12. Agricoltura di precisione

13.1.1. Strutture, impianti, macchinari e/o attrezzature

16.1.1. Nutrizione e salute umana

Parole chiave

vite + vino

sistemi meccanizzati

caratteristiche qualitative

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Produttori di mezzi tecnici per l'agricoltura

Beneficiari indiretti dei risultati

Distribuzione

Risultati Attesi

Costituzione di un campo raccolta germoplasma viticolo presso il Parco dell'Etna

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Genetiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Studio della maturazione e della componente polifenolica e aromatica delle uve dei vitigni coltivati e valutazione dell'influenza dell'ambiente

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Indagine sul fabbisogno di meccanizzazione agricola valorizzazione del capitale umano

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Lavoro

Diminuzione

Mezzi tecnici

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Sicurezza sul lavoro

Valorizzazione della specificità dei prodotti enologici di montagna, conservazione e tutela del paesaggio agrario e rurale

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Lo studio dell'influenza dell'ambiente sulla variazione della componente fenolica delle uve di due vitigni autoctoni, il 'Nerello mascalese' ed il 'Nerello cappuccio', e di un vitigno internazionale, il 'Pinot dimostra una forte influenza delle condizioni climatiche sulla maturazione dell'uva.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

L'indagine sulla meccanizzazione delle realtà viticole dell'Etna dimostra che la gestione colturale della viticoltura dell'Etna è fortemente influenzata da condizioni strutturali, orografiche e agronomiche, nonché dalle scelte imprenditoriali, spesso assai diversificate tra un'azienda e l'altra.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Produzione unitaria

Aumento

Lavoro

Diminuzione

Mezzi tecnici

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Sicurezza sul lavoro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Regione Siciliana Assessorato Agricoltura e Foreste – Dipartimento Interventi Infrastrutturali

Responsabile

Daniela Bica

agri2.informazione@regione.sicilia.it

Dettagli
