

## Innovazione nella tradizione: tecnologiche innovative per esaltare la qualità dei vini autoctoni spumante della Murgia Barese

### Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

INVISPUBA

Tematica

Prodotti di qualità

Focus Area

2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni

Periodo

2020 - 2022

Durata

24 mesi

Partner (n.)

2

Regione

Puglia

Comparto

Viticultura

Localizzazione

ITF47 - Bari

Costo totale

€461.260,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP020: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Puglia

Parole chiave

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sistemi di produzione agricola

Sito web

<https://www.invispuba.it/>

Stato del progetto

completato



### Obiettivi

Il progetto intende perseguire specifici obiettivi: Caratterizzazione delle varietà autoctone e non autoctone, con valutazione delle potenzialità per la produzione di vini spumante; selezione ed utilizzazione di starter microbici autoctoni per la spumantizzazione; applicazione dei candidati starter in produzione di vino base e spumante su scala pilota; produzione di vini base e di spumante su media scala industriale; validazione e trasferimento nell'azienda di nuovi protocolli di spumantizzazione; strategie di marketing innovativo.

### Attività

- Caratterizzazione e miglioramento delle tecniche di produzione delle materie prime;
- Selezione enologica di ceppi autoctoni di lievito;
- Applicazione dei candidati starter in produzione di vino base e spumante su scala pilota;
- Produzione di vini base e di spumante su media scala industrial;
- Analisi economico-finanziaria delle attività in pieno campo e di trasformazione;
- Strategie di marketing innovativo

### Contesto

Il comparto vinicolo pugliese sebbene ancora oggi si trovi costretto ad affrontare uno scenario assai ricco di limitazioni, si rivela tuttavia caratterizzato da interessanti opportunità. Se è vero, infatti, che in Puglia la filiera dei vini spumanti attualmente risulti ancora ad uno stato embrionale, è anche vero che figurano ottime premesse per un futuro senz'altro più maturo e produttivo: sul territorio vi è un importante assetto strutturale, in termini sia di imprese dedite alla trasformazione, sia di regime di qualità

(ben 13 DOP per la produzione di vini spumanti/frizzanti). In generale, un problema posto dal comparto vinicolo è quello relativo all'utilizzo massivo di starter commerciali e alla non corretta valorizzazione dei vitigni autoctoni. Tutto ciò è causato principalmente dalla mancanza di starter microbici autoctoni di qualità e da una assenza di informazioni organiche relative alle produzioni autoctone regionali, con la conseguente impossibilità di definire un vero e proprio "terroir" dei vini spumante pugliesi, se non in pochi e isolati casi. Il risultato da raggiungere è quello di aumentare la competitività e, dunque, massimizzare i benefici economici incidendo, tra l'altro, anche positivamente sulla qualità ambientale. Il progetto, nell'ambito di un approccio integrato multidisciplinare all'innovazione di processi produttivi ottimizzati rispetto alle caratteristiche dei vitigni autoctoni e di prodotto della filiera vinicola pugliese, risponde principalmente al seguente obiettivo: sviluppare nuovi prodotti enologici adattando i processi di vinificazione per la produzione di vini spumante (metodo classico) alle caratteristiche di alcuni importanti e diffusi vitigni autoctoni/tradizionali.

## Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Azienda Agricola Tenute Chiaromonte Società semplice - Società agricola	Contrada Borgo Annunziata sn 70021 Bari BA Italia	080768156	info@tenutechiaromonte.com
Partner	CNR - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA) - Roma	Piazzale Aldo Moro, 7 00185 Roma RM Italia	080 5929357	segreteria@ispa.cnr.it

## Innovazioni

### Descrizione

I risultati attesi sono :

- 1.caratterizzazione e miglioramento delle tecniche di produzione delle materie prime (un buon vino è fatto nel vigneto, l'individuazione del momento in cui l'uva esprime al meglio le sue caratteristiche aromatiche è di fondamentale importanza per la successiva fase di trasformazione);
- 2.selezione ed utilizzazione di starter microbici autoctoni per la spumantizzazione;
- 3.applicazione dei candidati starter in produzione di vino base e spumante su scala pilota;
- 4.produzione di vini base e di spumante su media scala industriale;
- 5.miglioramento delle prestazioni economiche delle aziende agricole e delle strategie di commercializzazione, attraverso l'applicazione di innovative strategie di marketing;
6. divulgazione dei risultati intermedi e finali del progetto mediante social media ed eventi (un convegno nell'Azienda ed un evento/seminario all'estero - Europa).

Il progetto concretizza un'opportunità di trasferimento tecnologico per valorizzare il notevole potenziale biotecnologico latente esistente in enti pubblici di ricerca regionali preposti al settore vitivinicolo. La valutazione della maturazione

## Innovazione nella tradizione: tecnologiche innovative per esaltare la qualità dei vini autoctoni spumante della Murgia Barese

3/3

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/innovazione-nella-tradizione-tecnologiche-innovative>

---

tecnologica e delle fasi fenologiche delle uve dell'azienda e l'impiego di colture microbiche "aziendali" è in grado di esaltare e standardizzare i caratteri di unicità di produzioni tipiche quali quelle vinicole da vitigni autoctoni, introducendo l'opportunità di legare ulteriormente, grazie al contributo microbico, le produzioni al territorio ed esaltare la qualità organolettica e sensoriale dello spumante prodotto

Link utili

<b>Titolo/Descrizione</b>	<b>Url</b>	<b>Tipologia</b>
Sito web del progetto	<a href="https://www.invispuba.it/">https://www.invispuba.it/</a>	Sito web

---