

Nuovi vini spumanti da vini passiti

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

Spumapas

Tematica

Prodotti di qualità

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2022 - 2023

Durata

12 mesi

Partner (n.)

3

Regione

Calabria

Comparto

Viticultura

Localizzazione

ITF65 - Reggio di Calabria

Costo totale

€100.000,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP018: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Calabria

Parole chiave

Sistemi di produzione agricola

Stato del progetto

in corso



Obiettivi

L'obiettivo del progetto è quello di mettere a punto un processo di spumantizzazione che utilizzi come base vini passiti tipici e come zucchero aggiunto prodotti naturali. L'approccio sarà di filiera andando a valutare le caratteristiche che deve avere alla raccolta l'uva, le modalità di appassimento controllato, la vinificazione e successiva spumantizzazione.

Attività

Il progetto prevede le seguenti attività:

- 1) individuazione di siti idonei all'ottenimento di basi spumante di alta qualità;
- 2) messa a punto del processo di passitura in ambiente controllato;
- 3) selezione ed utilizzo di lieviti autoctoni ma anche commerciali per la vinificazione;
- 4) spumantizzazione sperimentale con metodo classico in laboratorio e presso l'azienda capofila;
- 5) individuazione del rapporto ottimale tra vini passiti e eventuale aggiunta di zuccheri o surrogati naturali;
- 6) Valutazione sensoriale con confronto con vini spumanti simili.

Partenariato

| Ruolo | Azienda | Address | Telefono | E-mail |
|--------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|
| Capofila | Azienda Agricola Barone Macrì srl | Via Cavour, 15 89044 Locri RC Italia | 0964 356497 | info@baronemacri.it |
| Partner | Istituto Oeno Italia s.r.l. | Via dell'industria 51 Erbusco BS Italia | 030 7731224 | info@oenitalia.com |
| Partner | Università Mediterranea di Reggio Calabria | Via dell'Università, 25 89124 Reggio Calabria RC Italia | | urp@unirc.it |

Innovazioni

Descrizione

L'innovazione da introdurre è la spumantizzazione di un vino che solitamente si ritrova sotto forma di vino passito/liquoroso: il Greco di Bianco.

Le innovazioni riguardano:

- Operazione di passimento in ambiente controllato;
- Fermentazione guidata del passito;
- Individuazione di adeguati starter di spumantizzazione e delle migliori condizioni di coadiuvazione nella preparazione della base;
- Messa a punto del processo di spumantizzazione con metodo classico in bottiglia;
- Confronto mediante analisi sensoriale con altri spumanti.

Il progetto prevede le seguenti attività:

- 1) individuazione di siti idonei all'ottenimento di basi spumante di alta qualità;
- 2) messa a punto del processo di passitura in ambiente controllato;
- 3) selezione ed utilizzo di lieviti autoctoni ma anche commerciali per la vinificazione;
- 4) spumantizzazione sperimentale con metodo classico in laboratorio e presso l'azienda capofila;
- 5) individuazione del rapporto ottimale tra vini passiti e eventuale aggiunta di zuccheri o surrogati naturali;
- 6) Valutazione sensoriale con confronto con vini spumanti simili.

L'esigenza d'innovazione è legata all'incremento dell'offerta di prodotto enologici tipici fortemente legati al territorio che permettano di migliorare la visibilità del territorio e redditività delle aziende vitivinicole.
