

Sviluppo di nuove tecniche di produzione per il miglioramento della shelf-life dei vini umbri

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

WISHELI

Tematica

Gestione aziendale

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2016 - 2019

Durata

38 mesi

Partner (n.)

7

Regione

Umbria

Comparto

Viticultura

Localizzazione

ITI19 - Siena

ITI21 - Perugia

ITI22 - Terni

Costo totale

€445.117,96

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP012: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Umbria

Parole chiave

Pratiche agricole

Sito web

<http://www.wisheli.it/>

Stato del progetto

completato



Obiettivi

1. Trasferire alla filiera vitivinicola le informazioni per adottare paradigmi e tecnologie innovativi funzionali all'immissione sul mercato di vini in grado di limitare, o annullare, le sollecitazioni che, lungo la "vita di scaffale" del vino, risultano ascrivibili a vari fattori esterni (temperatura, luce, umidità, ecc.).
2. Realizzare un test predittivo per capire l'ampiezza del periodo di tempo entro cui nessun effetto possa essere atteso dai fattori esterni causa di attivazione dei meccanismi, anche chimici, di degradazione dell'originario quadro aromatico e polifenolico dei vini.
3. Realizzare un sistema strumentale da utilizzare presso le cantine dei produttori.

Attività

1. Rilevazione di base line qualitativa originaria di vini da tipici vitigni Umbri a bacca bianca.
2. Rilevazione dei mutamenti dalla base line qualitativa originaria.
3. Sottoposizione di alcuni Vini a cicli accelerati di stress indotto per replicare gli effetti sul Vino confezionato derivanti da temperatura, luce, ecc.
4. Rilevazione mutamenti registrati nel profilo qualitativo dei Vini sottoposti a stress.
5. Elaborazione dati rilevati: correlazioni.
6. Validazione e resa in uso di un test predittivo della shelf life del vino
7. Pubblicazione di protocolli operativi di cantina e di vigneto
8. Modellistica di prototipizzazione di shelf life, via sensoristica e Internet of Things

Contesto

Il progetto "WISHELI" è basato sulla valutazione di come e con quale velocità le dinamiche che presiedono all'evoluzione dell'ecosistema Vino portino una concreta diminuzione dell'originario profilo qualitativo. Pur se ad oggi nessuna applicazione concretamente operativa sulla shelf life del Vino risulta aver preso luce, il progetto "WISHELI" prevede comunque che le attività da sviluppare tengano in adeguato conto degli aspetti fondamentali di metodologie validate dalle ricerche scientifiche e dalle sperimentazioni.

Gli elementi che il progetto "WISHELI" ha preso a riferimento sono:

- il profilo aromatico e quello polifenolico come indicatori degli attributi di qualità da monitorare nel tempo;
- verifiche sensoriali e attività analitiche diversificate per elaborare delle procedure di controllo dell'evoluzione nel tempo degli attributi di qualità (fattori intrinseci);
- metodologie (test) di invecchiamento accelerato come strumento di attuazione del protocollo di azione indotta sulla durabilità qualitativa dai fattori estrinseci di temperatura, luce e umidità;
- elaborazioni statistiche dei dati, studio delle correlazioni, analisi Arrhenius per identificare dei fattori rilevanti nella degradazione temporale degli originari attributi di qualità;
- le tesi diversificate di vinificazione sperimentale da condurre presso l'apposita struttura sperimentale posta in Orvieto e di proprietà della Regione Umbria;
- la messa a punto della modellistica per lo sviluppo e l'operatività di sensoristica miniaturizzata con tecnologia IoT;
- un'attività di divulgazione estesa e capillare, diffusa a livello nazionale e, soprattutto, nei confronti del comparto vitivinicolo della Regione Umbria.

Partenariato

| Ruolo | Azienda | Address | Telefono | E-mail |
|----------|---------------------------------------|---|-------------|---------------------|
| Capofila | Gruppo Operativo Wisheli | Località San Pietro s.n.c. 05020 Montecchio TR Italia | | gowisheli@gmail.com |
| Partner | Cantina cooperativa agricola Monrubio | largo monrubio 0105014 castel viscardo TR Italia | 0763 626064 | cantine@monrubio.it |

| Ruolo | Azienda | Address | Telefono | E-mail |
|---------|---|---|------------|--|
| Partner | Azienda Agricola Terre della custodia | Località palombara 06035 gualdo cattaneo PG Italia | | fabiola.lucaroni@farchioni.it |
| Partner | Azienda Agricola Castello delle Regine | Via Ortana vecchia 2/v 05035 san liberato di narni TR Italia | | info@castellodelleregine.com |
| Partner | Impresa Verde Umbria s.r.l. | Via Settevalli 131/F 06130 Perugia PG Italia | 075506762 | perugia@coldiretti.it |
| Partner | ISVEA s.r.l. - Istituto per lo Sviluppo Viticolo Enologico ed Agroindustriale | Loc. Fosci - Via Basilicata 53036 Poggibonsi SI Italia | 0577981467 | gf.baldetti@isvea.it |
| Partner | Università degli Studi della Tuscia - Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) | Via San Camillo de Lellis snc 01100 Viterbo VT Italia | 0761 3571 | dibaf@unitus.it |
| Partner | Azienda Agricola Falesco | Località San Pietro snc 05020 Montecchio TR Italia | 0744/9556 | pierpaolo.chiasso@famigliacotarella.it |

Innovazioni

Descrizione

L'epoca attuale prospetta con sempre maggior forza l'esigenza di una costante e positiva evoluzione dello stato dell'arte della shelf life della maggior parte degli alimenti destinati al consumo umano. Tale aspettativa - al di là di quanto normato dal Reg. UE 1169/2011 in ordine all'obbligo dell'indicazione del termine minimo di conservazione che, peraltro, non risulta previsto per il vino- è certamente ascrivibile ad una generalizzata e migliore educazione alimentare di cui i consumatori sono portatori, educazione che, attraverso una crescente capacità di discriminazione salutistica e qualitativa, determinano con sempre maggior forza il grado di successo commerciale di un determinato prodotto.

Nel contesto appena delineato, pare evidente come il progetto "WISHELI" abbia pieno diritto di cittadinanza in ragione degli

obiettivi ambiziosi che si prefigge e che ritiene di trasferire con immediatezza al comparto enologico della Regione Umbria. Sempre in tema di obiettivi, assoluto rilievo è da ricondurre alla natura innovativa del lavoro, posto come, a fronte di numerose pubblicazioni, ricerche e sperimentazioni sulla shelf life degli alimenti, nessuna di queste attività sia mai stata dedicata ad un concreto ed effettivo trasferimento di innovazione operativa al mondo del vino, così come nei propositi del progetto "WISHELI".

Settore/comparto
Settore vitivinicolo

Area problema
Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

Effetti attesi
Miglioramento qualità prodotto

Link utili

| Titolo/Descrizione | Url | Tipologia |
|--|---|-----------------|
| Sito web del progetto | http://www.wisheli.it/ | Sito web |
| Articolo - Migliorare e predire la shelf-life dei vini bianchi | https://www.infowine.com/it/novita/progetto_wisheli_-_migliorare_e_predire_la_s... | Materiali utili |
| Articolo - Sviluppo di un sistema basato sulla sensoristica per prevedere la shelf-life dei vini bianchi | https://www.infowine.com/it/novita/progetto_wisheli_-_sviluppo_di_un_sistema_ba... | Materiali utili |
| Articolo - Influenza di macerazione prefermentativa e demetalizzante sulla shelf-life dei vini | https://www.infowine.com/it/novita/influenza_di_macerazione_prefermentativa_e_d... | Materiali utili |
| Articolo - Sviluppo di nuove tecniche di produzione per il miglioramento della shelf-life dei vini bianchi umbri. Test predittivo della capacità di tenuta di un vino all'invecchiamento | https://www.infowine.com/it/novita/progetto_wisheli_sviluppo_di_nuove_tecniche_... | Materiali utili |

| Titolo/Descrizione | Url | Tipologia |
|--|---|-----------------|
| Video - Progetto Wisheli : cosa chiede oggi il mercato a un vino bianco e le conseguenze tecniche? | https://www.youtube.com/watch?v=fInHY1mImK4&t=2s | Materiali utili |
| Video - Progetto Wisheli: invecchiamento precoce dei vini bianchi giovani - valutazione chimico sensoriali | https://www.youtube.com/watch?v=135lOtCMauQ | Materiali utili |
| Video - Progetto Wisheli: un test predittivo della capacità di tenuta di un vino all'invecchiamento | https://www.youtube.com/watch?v=Zyirst1lQYY | Materiali utili |
| Video - Progetto Wisheli: valutare la propensione al deperimento dei vini bianchi | https://www.infowine.com/it/video/progetto_wisheli_-_valutare_la_propensione_al... | Materiali utili |
| RELAZIONE FINALE | https://isveait-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/g_buracchi_isvea_it/EYbObLVHfc... | Materiali utili |