

Scheda di sintesi divulgativa- Progetti di Ricerca e supporto tecnico in Agricoltura Biologica

“Applicabilità norme europee di vinificazione biologica e miglioramento della qualità e della conservabilità dei vini biologici nel rispetto delle peculiarità territoriali” “EUVINBIO”

Ente Finanziatore	MiPAAF SACO X Uff. Agr. Biologica
Bando/affidamento/Decreto	Avviso DM 18538 del 01 Dicembre 2009
Durata del progetto e scadenza prevista	Dal 13 gennaio 2010 al 12 Luglio 2011 (18 mesi)
Costo e finanziamento totale	Costo € 300.000,00 ; Finanziamento € 297.000,00
Unità Coordinatrice	CRA-ENO Centro di Ricerca per l'Enologia via Pietro Micca, 35 14100 Asti –telefono: 0141-433813 - antonella.bosso@entecra.it – responsabile Dott.ssa Antonella Bosso
Altre Unità Operative	1) Associazione Italiana Agricoltura Biologica (AIAB) via Piave, 14 00187 Roma– telefono: 06-45437485 aiab@aiab.it . Referente Dott.sa Cristina Micheloni 2) Vinidea srl (VINIDEA) p.zza 1° Maggio, 20 Ponte dell'Olio 29028 (PC) – telefono: 0523-876423 gianni.trioli@vinidea.it . referente: dott. Gianni Trioli
Obiettivi generali	a) Trasferire le tecniche di vinificazione che permettono di rispettare il futuro regolamento europeo sulla vinificazione biologica ed ottenere vini di qualità utilizzando il know-how sviluppato con il progetto Europeo ORWINE e le acquisizioni del presente progetto. b) Approfondire le conoscenze scientifiche sulle condizioni ed i fattori che intervengono sulla conservabilità dei vini biologici, a supporto delle decisioni e degli interventi ministeriali, in particolare per quanto riguarda la riduzione del tenore in SO ₂ . c) Diffondere i contenuti del Regolamento europeo sulla vinificazione biologica agli operatori del settore.
Breve descrizione del progetto	Il progetto si articola in 3 attività, suddivisa secondo altrettante linee di ricerca: 1) Allestimento di una rete di aziende biologiche pilota su tutto il territorio (circa 30 aziende), sperimentazione in cantina dei protocolli di vinificazione definiti con ORWINE e valutazione dei risultati con analisi chimiche e sensoriali dei vini prodotti, identificazione e soluzione dei punti critici riscontrati. 2) Effettuazione di attività di ricerca e sperimentazione su vini bianchi inerenti lo studio: a) dell'effetto sulla <i>shelf-life</i> dei vini in bottiglia di molecole ad azione antiossidante; b) dell'effetto della varietà sulla <i>shelf-life</i> dei vini bianchi; c) dell'effetto di alcune pratiche enologiche (iperossigenazione ed impiego di additivi diversi nel corso della fase di sfecchiatura) sulla <i>shelf-life</i> dei vini in bottiglia. 3) Attività di disseminazione dei risultati ottenuti e dei contenuti del regolamento europeo alle aziende attraverso 4 workshop, la distribuzione di materiale multimediale e la pubblicazione di articoli tecnico-scientifici ed attività di informazione di buyer ed opinion leader sulle regole e sulla qualità del vino biologico.
Risultati attesi (descrizione, divulgabilità, applicazioni)	Creazione di una rete di aziende pilota di riferimento per i produttori e per gli operatori del mercato. Messa a punto di procedimenti di vinificazione per la produzione di vini biologici di tipologie differenti e individuazione e correzione dei punti critici nel corso della loro applicazione in cantina. Individuazione delle condizioni operative per prolungare la <i>shelf-life</i> dei vini in bottiglia. Preparazione di schede e linee guida tecnico-divulgative per la gestione dei processi di vinificazione biologica e divulgazione dei contenuti attraverso workshop e presentazione di materiale digitale (filmati, video seminari, ecc.).
Trasferibilità e potenziali fruitori dei risultati	I risultati saranno utili per tutte le aziende biologiche ed anche ai produttori convenzionali che intendono passare al bio o migliorare le loro tecniche di vinificazione.
Parole chiave	Vino biologico, <i>shelf-life</i> , SO ₂ , tannini, glutatione, vinificazione in rosso, vinificazione in bianco.
Altre Note	