

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” “EUVINBIO2”

Ente Finanziatore	MiPAAF SACO X Uff. Agr. Biologica
Bando/affidamento/Decreto	
Durata del progetto e scadenza prevista	1 anno a partire dal 12 Luglio 2011
Costo e finanziamento totale	Costo 109.990,00 €
Unità Coordinatrice	CRA-ENO Centro di Ricerca per l'Enologia via Pietro Micca, 35 14100 Asti –telefono: 0141-433813 - <a href="mailto:antonella.bosso@entecra.it">antonella.bosso@entecra.it</a> – responsabile Dott.ssa Antonella Bosso
Altre Unità Operative	1) Associazione Italiana Agricoltura Biologica (AIAB) via Piave, 14 00187 Roma– telefono: 06-45437485 <a href="mailto:aiab@aiab.it">aiab@aiab.it</a> . Referente Dott.sa Cristina Micheloni 2) Vinidea srl (VINIDEA) p.zza 1° Maggio, 20 Ponte dell'Olio 29028 (PC) – telefono: 0523-876423 <a href="mailto:gianni.trioli@vinidea.it">gianni.trioli@vinidea.it</a> , referente: dott. Gianni Trioli
Obiettivi generali	a) Proseguire ed ottimizzare l'attività di trasferimento delle tecniche di vinificazione che permettano 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 EUVINBIO. 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 <sub>2</sub> . 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, suddivise secondo altrettante linee di ricerca: 1) Consolidamento delle attività della rete di aziende biologiche pilota su tutto il territorio (32 aziende), sperimentazione in cantina dei protocolli di vinificazione definiti con ORWINE ed EUVINBIO valutazione dei risultati con analisi chimiche e sensoriali dei vini prodotti, identificazione e soluzione dei punti critici riscontrati. 2) Prosecuzione e approfondimento dell'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 sfeccatura) 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 <sub>2</sub> , tannini, glutazione, vinificazione in rosso, vinificazione in bianco.
Altre Note	