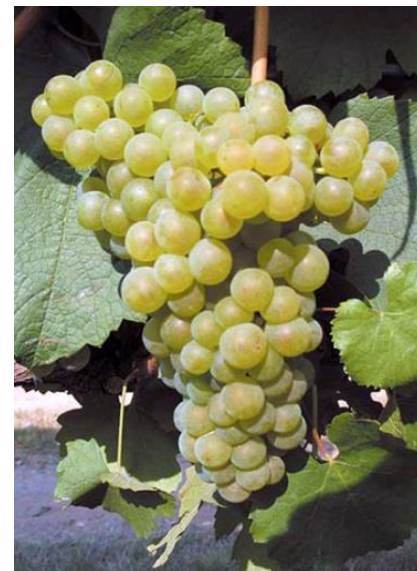


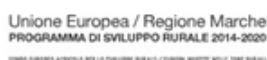


STRATEGIE INNOVATIVE NELLA FILIERA VITIVINICOLA PER PRODUZIONI BIOLOGICHE DI QUALITÀ A TUTELA DELL'AMBIENTE E DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE

La trasformazione in vino delle uve coltivate con il metodo dell'agricoltura "Biologica" comporta attualmente alcune difficoltà dovute alla presenza di residui di sostanze utilizzate per la difesa della vite da alcuni dei suoi patogeni (soprattutto rame), che sebbene contenuti entro i limiti ammessi dalle normative vigenti, sono suscettibili di ulteriori abbassamenti. In particolare l'impiego di prodotti innovativi a base di principi attivi alternativi al rame possono avere sia un minore impatto sull'ambiente sia una **limitazione delle interferenze negative sul processo di vinificazione e sulla qualità del prodotto finito.** Pertanto, anche alla luce degli approfondimenti e dei confronti con esperti ed interlocutori che hanno partecipato attivamente alle nostre attività informative e agli altri incontri realizzati nel fase di Setting-Up del nostro progetto, gli obiettivi sopra riportati verranno raggiunti tramite **l'impiego oculato di gas criogenici e di ozono per la sanitizzazione degli impianti,** a cui si aggiungerà l'uso di specifici **lieviti autoctoni ottenuti da incroci selettivi e in grado di produrre bassi quantitativi di solfiti e idrogeno solforato.** L'assenza o riduzione di tali composti durante la fermentazione porterà ad una migliore espressione aromatica dei vini preservando i caratteri di tipicità varietale. Oltre al **miglioramento della qualità del prodotto finito la riduzione della dell'anidride solforosa porterà ad un miglioramento sotto l'aspetto salustico e della sicurezza alimentare.**



Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
Misura 16.1.A.1 - Progetto ID 28779



SINTESI DELLA PROPOSTA PROGETTUALE

La coltivazione BIOLOGICA dei vigneti finalizzata alla produzione di uve di qualità destinate alla trasformazione in vino "Biologico" comporta l'impiego di **antiparassitari a base di rame** per la difesa antiperonosporica. Nelle annate con andamento meteorologico segnato da piogge e condizioni di elevata umidità dell'aria può essere difficile il rispetto del limite di 6 kg/ha di rame metallo annui (Reg. CE 834/08 e 889/09). Appare pertanto di grande rilevanza applicare a diversi contesti operativi di pieno campo (zone Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio di Matelica e Conero) alcuni risultati della ricerca e sperimentazione su parcelle, che hanno mostrato la possibilità di proteggere la vite impiegando anche **sostanze alternative al rame** e meno impattanti per l'ambiente e per la salute degli operatori con ripercussioni positive nella trasformazione dell'uva in vino. Tali aspetti rientrano nei focus group dell'EIP "Organic farming" (n. 1) e "Diseases and pests in viticulture" (n. 23).

La produzione di uve sane e il basso impatto ambientale del vigneto si raggiungono unendo alle strategie di difesa il controllo della vigoria delle viti, giacché solo piante con un buon equilibrio tra sviluppo della chioma e produzione di uva consentono di ridurre gli interventi fitosanitari e di ottenere una perfetta maturazione delle uve. Vigoria e densità delle chiome saranno pertanto regolate attraverso interventi calibrati di defogliazione e di nutrizione, che già hanno mostrato la loro efficacia nel modificare l'accumulo zuccherino, il colore, l'acidità delle uve e l'insorgenza della botrite. La calibrazione degli interventi avverrà con il supporto delle innovative strategie di **smart viticulture e precision farming** (argomento del focus group dell'EIP "Mainstreaming precision farming", n. 8), che si basano sulla predisposizione di "mappe di prescrizione" a partire da "mappe di vigore". In particolare si useranno sistemi di monitoraggio prossimale montati su trattore per definire il grado di variabilità del vigore dei vigneti e per individuare sottozone omogenee da sottoporre a trattamenti specifici (defogliazione, concimazione, vendemmia selettiva). **Tecniche innovative di adattamento al cambio climatico** basate sull'irrorazione delle chiome con prodotti naturali e/o defogliazioni tardive saranno impiegate, a seconda delle necessità, avviando un monitoraggio precoce del decorso della maturazione delle uve.

La trasformazione in vino delle uve coltivate con il metodo dell'agricoltura "Biologica" comporta attualmente alcune difficoltà dovute alla presenza di residui di sostanze utilizzate per la difesa della vite (soprattutto rame), che sebbene contenuti entro i limiti ammessi dalle normative vigenti, sono suscettibili di ulteriori abbassamenti. In particolare l'impiego di prodotti innovativi a base di principi attivi alternativi al rame può avere sia un minore impatto sull'ambiente sia una **limitazione delle interferenze negative sul processo di vinificazione e sulla qualità del prodotto finito**. Pertanto, anche alla luce degli approfondimenti e dei confronti con esperti ed interlocutori che hanno partecipato attivamente alle nostre attività informative e agli altri incontri realizzati nella fase di Setting-Up del nostro progetto, gli obiettivi sopra riportati verranno raggiunti tramite **l'impiego oculato di gas criogenici e di ozono per la sanitizzazione degli impianti**, a cui si aggiungerà l'uso di specifici **lieviti autoctoni selezionati mediante incroci selettivi e in grado di produrre bassi quantitativi di solfiti e idrogeno solforato**. L'assenza o riduzione di tali composti durante la fermentazione porterà ad una migliore espressione aromatica dei vini preservando i caratteri di tipicità varietale. Oltre al **miglioramento della qualità del prodotto finito la riduzione dell'anidride solforosa porterà ad un miglioramento sotto l'aspetto salutistico e della sicurezza alimentare**.

Gli approfondimenti e gli incontri organizzati nella fase di Setting-Up del progetto VITINNOVA hanno permesso di costituire un gruppo operativo con aziende operanti nei tre principali ambienti mesoclimatici della regione Marche (fascia litoranea, media collina e collina interna). I risultati ottenuti in vigneto e in cantina verranno divulgati alla fitta rete di aziende collegate ai partner del progetto consentendo una capillare diffusione delle conoscenze acquisite. Il progetto si prefigge di incrementare la collaborazione e la condivisione di obiettivi tra aziende agricole e imprese vitivinicole del territorio regionale attraverso un meccanismo di partecipazione attiva.

Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
Misura 16.1.A.1 - Progetto ID 28779



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDI EUROPEI AGRICOLI PER LO SVILUPPO RURALE (FASR) INIZIATIVE NELLE ZONE RURALI



MINISTERIO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI