

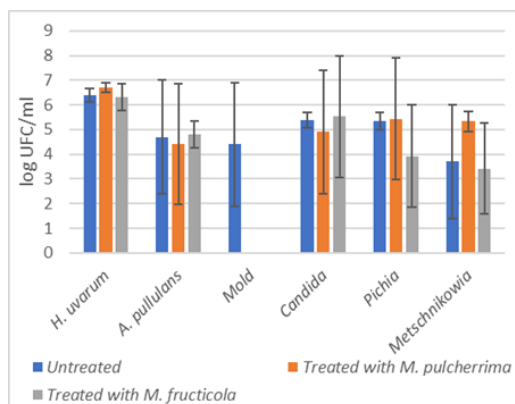
UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE (UNIVPM)

A cura del Prof. Maurizio Ciani

Nell'ambito del presente progetto è stato valutato il processo di lavorazione delle uve biologiche provenienti dai vigneti in fase di valutazione basato sulla riduzione della carica microbica nel mosto da fermentare con i lieviti selezionati evitando al contempo i fenomeni ossidativi. È stato valutato l'impiego di starter selezionati autoctoni bassi produttori di SO₂ e H₂S e di lieviti non *Saccharomyces* da utilizzare in fase pre-fermentativa per un'azione bio-protettiva allo scopo di ridurre o eliminare l'impiego della SO₂.

Nel vigneto Montepulciano DOC entrambi i ceppi di *M. pulcherrima* (ceppo commerciale e ceppo sperimentale) hanno mostrato una forte azione contro lo sviluppo delle muffe, *A. pullulans* e *H. uvarum*. Questi risultati hanno evidenziato che l'uso di *Metschnikowia* spp. può essere una strategia adatta per sostituire l'uso di trattamenti chimici ma ulteriori studi devono essere condotti per confermare questi risultati (Figura 2).

Figura 2: Popolazione fungina rilevata dopo quindici giorni nel vigneto Montepulciano DOC.



Per informazioni e contatti:

Sito Web: <https://www.vitinnova.it/>



Pagina Facebook:

Az. "Capofila": Società Cooperativa Agricola Moderna– Castelplanio (AN) scamoderna@moncaro.com -

d.coppa@moncaro.com

Az. "Partner": Terre Cortesi MONCARO Soc.Coop.Agr. – Montecarotto (AN) terrecortesi@moncaro.com -

g.dignazi@moncaro.com

Az. "Partner": Cantine BELISARIO s.a.c. – Matelica (MC) belisario@belisario.it - enologo@belisario.it

UNIVPM – D3A: Prof.ssa Gianna Ferretti – o.silvestroni@univpm.it

UNIVPM – D3A: Prof. Gianfranco Romanazzi – g.romanazzi@univpm.it

UNIVPM – DiSVA: Prof. Maurizio Ciani – m.ciani@univpm.it

ASSAM: Dott. Sandro Nardi – nardi_sandro@assam.marche.it

CIA Ancona: Daniele Cecchini – d.cecchini@cia.it



ID
28779

PSR Marche 2014/2020

Misura 16.1 - Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura - Azione 2 - Fase di gestione del G.O.

VITINNOVA

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



FILIERA VITIVINICOLA INNOVATIVA MARCHE

Stesura a cura di Daniele Cecchini

UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE (UNIVPM)

A cura del Prof. Gianfranco Romanazzi

La sperimentazione condotta nell'ambito del progetto Vitinnova ha mirato a valutare l'efficacia, su scala aziendale, di strategie di protezione dalla peronospora basate sull'impiego di chitosano, una sostanza di origine naturale che aveva precedentemente mostrato risultati promettenti in prove parcellari. Nei tre anni di progetto (2019, 2020 e 2021), sono state testate cinque diverse strategie di protezione antiperonosporica: 1)chitosano da solo per tutta la stagione; 2)Trattamenti alternati: rame fino alla fioritura poi chitosano; 3)Trattamenti combinati: rame e chitosano miscelati a dosi dimezzate (solo nel 2021); 4)Strategia aziendale, a base di solo rame per tutta la stagione; 5)Testimone non trattato.

I risultati ottenuti in questi anni di sperimentazione in pieno campo dimostrano come il chitosano rappresenti una sostanza naturale con la potenzialità di entrare a far parte dei programmi di protezione antiperonosporica della vite come prodotto complementare o sostitutivo del rame.

Inoltre, il chitosano, al contrario del rame, non sembra aver effetti negativi sui principali parametri qualitativi delle uve. Parallelamente, è stato determinato il livello di contaminazione da rame delle uve all'ingresso in cantina.

Da quest'analisi è emerso come le strategie di protezione dalla peronospora adottate in campo impattino significativamente sulla quantità di rame che arriva in cantina. Tutte le strategie innovative hanno permesso una riduzione significativa del livello di contaminazione delle uve rispetto ai trattamenti aziendali. In particolare, la strategia che prevedeva trattamenti con rame fino alla fioritura e poi trattamenti con chitosano, oltre ad assicurare dei livelli di protezione simili o addirittura superiori alla strategia aziendale, ha permesso di portare in cantina delle uve con dei livelli di rame paragonabili a quelli delle uve dove il rame non è stato distribuito affatto.

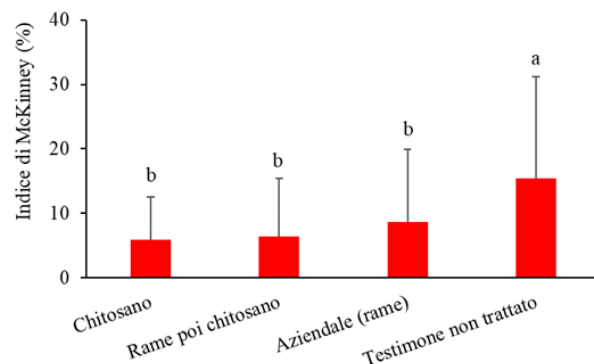


Figura 1: Intensità media ponderata della malattia registrata su grappoli di Verdicchio a Castelpiano (AN) in data 27/7/2020. I valori sono riportati come media $\pm$ deviazione standard. Istogrammi seguiti da lettere diverse sono considerati statisticamente diversi.

UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE (UNIVPM)

A cura della Prof.ssa Oriana Silvestroni

Le attività del D3A di UNIVPM nell'ambito del progetto VITINNOVA hanno riguardato diverse linee di ricerca destinate a fornire un supporto alla gestione dei vigneti delle aziende partner. Nello specifico le prove hanno valutato:

- innovazione delle tecniche di gestione del vigneto per aumentare l'adattamento al cambiamento climatico;
- applicazioni della viticoltura di precisione allo scopo di "fare la cosa giusta al momento giusto e nel posto giusto".

Oltre alla attenta regolazione del carico produttivo, le tecniche colturali valutate per migliorare l'adattamento delle viti al mutato contesto climatico hanno riguardato il ricorso alla defogliazione apicale e all'uso di antitraspiranti, tra cui il chitosano, che si era dimostrato anche un interessante mezzo di controllo della peronospora. I risultati ottenuti mostrano che le irrorazioni della chioma delle viti con chitosano portano a leggeri abbassamenti della conduttanza stomatica e della traspirazione, contribuendo così al contenimento dei consumi idrici delle viti.

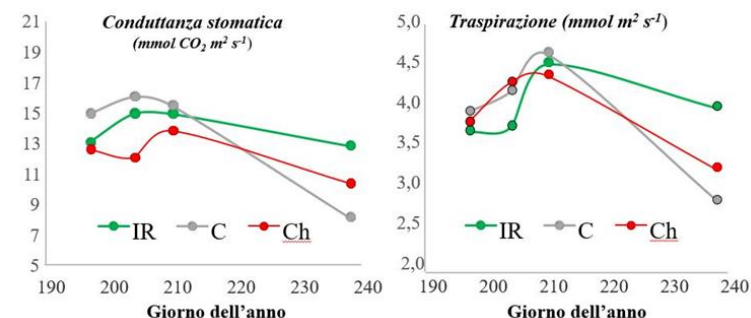


Figura 2: Conduttanza stomatica e traspirazione di foglie di viti trattate con idrossido di rame (IR) o chitosano (Ch) a confronto con piante di controllo non trattate (C).



