

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



 AGRICOLTORI ITALIANI ANCONA	
	
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

Obiettivo generale

L'intento è quello di abbattere l'impiego di rame nei vigneti biologici, sostituendolo con prodotti alternativi di efficacia dimostrata, che necessitano di una messa a punto all'interno di specifiche condizioni aziendali e colturali.

Verranno monitorati lo sviluppo vegetativo, l'equilibrio vegeto-produttivo ed il decorso della maturazione delle uve, così da modulare gli interventi agronomici e mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici, anche attraverso le tecniche di "precision farming".

- **Inoltre, si propone la produzione di vino biologico a basso tenore o in assenza di solfiti, così da migliorare la qualità e la sicurezza del prodotto finito, per una dieta sana ed equilibrata.**

Obiettivi operativi

Il progetto VITINNOVA si propone di innovare le strategie di protezione antiperonosporica delle viti in biologico attraverso l'uso di sostanze alternative al rame, quali il chitosano, così da ottenere la produzione di vini con un uso ridotto o assente del pericoloso metallo pesante, che è noto accumularsi nei terreni vitati ed il cui apporto è soggetto a restrizioni, con limiti di utilizzo destinati a ridursi ulteriormente.

VITINNOVA vuole diffondere tecniche innovative di gestione della chioma del vigneto biologico capaci di limitare gli effetti del cambio climatico; applicare le tecniche di viticoltura di precisione attualmente disponibili al monitoraggio della vigoria e all'individuazione di aree omogenee su cui calibrare gli interventi per rendere il vigneto più uniforme (concimazione rateo-variabile) o per valorizzare la variabilità (vendemmia selettiva); migliorare lo stato sanitario e la maturità delle uve raccolte attraverso un capillare monitoraggio del decorso

della maturazione, la scelta di opportuni interventi di gestione della chioma e una vendemmia più tempestiva grazie all'uso delle vendemmiatrici meccaniche anche nelle aree declivi.

Per ridurre o azzerare l'utilizzo dei solfiti e limitare il più possibile la produzione di idrogeno solforato da parte dei lieviti verranno impiegati gas criogenici (azoto liquido e/o CO₂) per l'abbattimento istantaneo della temperatura e per limitare il contatto con l'ossigeno.

Azione 1. Limitare o annullare l'uso del rame in viticoltura biologica impiegando prodotti alternativi nella difesa antiperonosporica del vigneto destinato alla produzione di uva da vino

Azione 2. Ottimizzare gli interventi colturali (defogliazione, vendemmia) e l'uso di agrofarmaci e fertilizzanti con tecniche di precision farming (Moderna, Moncaro, Belisario, UNIVPM)

Azione 3. Applicare nuove tecniche colturali per l'adattamento al mutato contesto climatico in base al monitoraggio precoce del decorso della maturazione (Moderna, Moncaro, Belisario, UNIVPM)

Azione 4. Sviluppo di tecnologie per la vinificazione di uve biologiche per vini senza solfiti aggiunti e basso contenuto di H₂S

Azione 5. Sviluppo di tecniche di vinificazione delle uve biologiche tali da ottenere vini a ridotto contenuto di solfiti

Azione 6. Divulgazione delle attività del progetto

Azione 7. Coordinamento e gestione amministrativa del G.Otradizionali.

