

Valorin Vitis: valorizzazione della biodiversità in viticoltura

Regione

Emilia-Romagna

Comparto/Prodotto

Viticoltura » Vini doc-docg

Anno di realizzazione

2019

Sito web

<http://www.valorinvitis.eu/>

Validazione dell'innovazione

Misura 16 (programmazione 2014-2020)

Ambito Innovazione

Cambiamenti climatici

Tipo di innovazione

Di prodotto

Fase processo produttivo

Prima trasformazione

Produzione agricola

Benefici dell'innovazione

Creazione di nuovi mercati

Diminuzione dei costi di produzione

Azienda Agricola Tenuta Borri di Andrea Pradelli



Indirizzo

Loc. Margherita Fraz. Pillori

29020 Travo PC

Italia

La famiglia di Graziella Borri produceva vino a memoria da almeno cinque generazioni, seppure non come attività prevalente vista l'esiguità delle proprietà.

Attualmente conduce l'azienda a tempo pieno Andrea, Dottore Agronomo che alle consulenze per Enti pubblici e aziende private preferisce ora potare la vigna e lavorare in cantina.

Nel 2008 gli storici vigneti aziendali sono stati rinnovati a causa delle morie e fallanze dovute alle peggiori malattie della vite.

E' del 2011 la prima produzione commerciale con il nuovo indirizzo.

Nel 2013 l'inizio dell'impianto di altri nuovi vigneti dopo l'acquisto di altre minuscole microparticelle a suon di rogiti e di dissodamenti di terreni incolti strappati alla montagna; si prosegue nel 2017, annus terribilis per le gelate, la siccità e i danni da ungulati.

Attualmente le vigne in produzione sono circa tre ettari e mezzo, a regime saranno circa cinque ettari.

I vigneti sono tutti in Comune di Travo (PC) nei pressi del centro aziendale in località Margherita, in media Valle del fiume Trebbia, in giacitura montana fra i 400 e i 700 m slm, con esposizione sud - sudovest, su terreni di origine calcareo marnosa vocati da sempre alla coltura della vite: sono stati infatti re-impiantati gli appezzamenti dove storicamente esisteva la coltura della vite, ripetendo anche le stesse varietà già presenti, tutte esclusivamente di tradizione locale.

Le lavorazioni in vigna sono per la stragrande maggioranza eseguite a mano, il terreno è gestito con lavorazioni meccaniche, nessun uso diffuso di concimi chimici, nessun diserbo.

I trattamenti fitosanitari del periodo estivo sono solo cinque - sei grazie alle

felici condizioni pedo-climatiche e all'isolamento delle vigne che scongiurano danni dalle comuni malattie fungine, utilizzando rame e zolfo con la tecnica della lotta guidata ed integrata; per scelta non si certifica la produzione Bio in quanto in zona è endemica la temibile Flavescenza Dorata della vite, contro cui la lotta obbligatoria prevede intervento insetticida contro il vettore Scafoideo.

La raccolta dell'uva è effettuata esclusivamente a mano con scelta in vigna del prodotto.

La cantina di trasformazione è negli angusti locali della antica casa-torre di proprietà, così come i depositi di invecchiamento.



Origine dell'idea innovativa

Oggi il cambiamento climatico sta creando grossi problemi alla viticoltura in molti distretti vitivinicoli. Questo accade attraverso diversi meccanismi fisiologici. In particolare succede che in condizioni limitanti, dovuti soprattutto allo stress idrico, termico e radiativo (cosiddetti stress multipli estivi), si verificano una serie di meccanismi che riducono sostanzialmente la sostenibilità del processo produttivo vitivinicolo. Tutto questo avviene attraverso: una degradazione accelerata degli acidi organici, una degradazione foto-ossidativa degli antociani e dei polifenoli, una disidratazione degli acini esposti, scottature diffuse e disseccamento dei grappoli.

I vitigni dei Colli Piacentini soffrono particolarmente gli effetti negativi del cambiamento climatico. Questo avviene sia per le caratteristiche intrinseche dei vitigni. In particolare ci siamo accorti che ad esempio *l'ortugo*, *vitigno a bacca bianca*, negli

ultimi anni molto spesso presenta livelli di acidità titolabile alla vendemmia non adeguati alla tipologia enologica per il quale viene preposto.

Per quanto concerne invece i vitigni a bacca rossa, il vino rosso locale "gutturnio" viene prodotto da un assemblaggio di Barbera e Croatina, che nonostante l'elevata qualità delle uve, quest'ultima mostra due principali problemi: la bassa fertilità delle gemme basali e la scarsa attitudine alla meccanizzazione del vigneto.

Proprio per questi motivi abbiamo aderito alle attività del GO che si prefiggeva rivalutare, in un ottica di resilienza al cambiamento climatico, alcuni vitigni minori autoctoni dei Colli Piacentini e un vitigno dal nome *Ervi*, frutto di un incrocio intraspecifico tra le cultivar *Barbera* e *Croatina*.

Descrizione innovazione

Tra le varie attività del progetto la nostra azienda ha cercato di rispondere ai problemi legati alla produzione del vino "Gutturnio", attraverso il test del vitigno *Ervi*. Lo scopo principale è stato quello di trovare una soluzione all'alternanza produttiva e alle rese modeste della Croatina, valutarne l'attitudine alla meccanizzazione e valutare le potenzialità enologiche del vitigno stesso.

Il nuovo vitigno *Ervi* è stato confrontato per tutto il periodo della sperimentazione con le cv Barbera e Croatina.

Dalla sperimentazione si è visto che dal punto di vista fenologico *Ervi* è caratterizzato da una maggiore precocità al germogliamento rispetto alla Croatina e mostra un decorso fenologico simile a Barbera, ma anticipa la maturazione di 7-10 giorni, rendendolo interessante per sviluppare modelli di viticoltura in zone più fresche.

Dal punto di vista produttivo si è visto che *Ervi* risulta più produttivo di Croatina ma meno produttivo di Barbera, con grappoli di medie dimensioni, acini piccoli e compattezza del grappolo simile a Croatina ma inferiore rispetto a Barbera. Quest'ultima è una caratteristica positiva poiché si ha una minore esposizione ai problemi legati alla sanità dell'uva durante la maturazione.

La fertilità basale delle gemme di *Ervi* e Barbera risultano idonee alla potatura corta rispetto alla Croatina.

Per quanto concerne il grado zuccherino, *Ervi* presenta una quantità di zuccheri simili a Croatina e maggiori del Barbera. Nota importante è la quantità di antociani doppia rispetto a quella di Barbera.





Benefici dell'Innovazione

Sulla scorta dei risultati incoraggianti frutto di ricerche preliminari condotte dall'Università Cattolica del Sacro Cuore, spinti dallo spirito innovativo e dall'esigenza di differenziazione della gamma aziendale, abbiamo scommesso sull'Ervi realizzando un vino di alta qualità e potenzialmente rivolto anche al mercato internazionale. Nell'ambito del progetto ValorInVitis, abbiamo presentato con il nome "Don Dante" la prima etichetta del nostro Ervi in purezza.

Ervi è un vitigno del territorio. Rispetto a Croatina presenta caratteristiche vegeto produttive interessanti per quella che è una viticoltura moderna e soprattutto per la maggiore idoneità alla meccanizzazione. Mentre rispetto a Barbera è miglioratore per quanto riguarda la morfologia del grappolo, l'acidità del mosto che tende ad essere più moderata, ha un miglior contenuto di antociani nell'uva e una migliore tolleranza verso la botrite.

Le caratteristiche enologiche di Ervi sono uniche assimilabili a Barbera e Croatina ma distintive per alcuni aspetti. In particolare, analizzando il profilo sensoriale, risulta molto simile a quello di Croatina, ma si distingue soprattutto per la minore astringenza del vino e una nota speziata molto più marcata

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

Ervi è un vitigno del territorio che necessita di essere valorizzato forse all'inizio come prodotto di nicchia per poi essere implementato maggiormente.

I nostri vigneti sono localizzati nel comune di Travo (PC) località Margherita, all'altezza di 460 m s.l.m. con esposizione sud. I terreni hanno l'origine calcarea marnosa. Le uve sono raccolte esclusivamente a mano e conferite in cantina in singole cassette, pigiadirasate e macerate nel mosto per 20 giorni per estrarre sostanze coloranti e aromatiche. Segue fermentazione naturale da lieviti indigeni e vinificazione in contenitori di acciaio inox dove avviene anche l'affinamento con permanenza su lieviti e fecce fini per sei mesi. Successivamente il vino sosta in tonneau d'Allier per un anno. Il vino non viene filtrato né stabilizzato, è messo in vendita dopo almeno 12 mesi dall'imbottigliamento.

Questo progetto ha fatto sì che oggi ci sono numerose basi tecniche e i presupposti per veicolare questa innovazione verso i viticoltori per creare una più ampia diffusione sul territorio

Dati Partner

Università Cattolica del Sacro Cuore - Dipartimento di
Scienze delle produzioni vegetali sostenibili
(DI.PRO.VE.S.) - Piacenza

Indirizzo
Via Emilia Parmense 84
29122 Piacenza PC
Italia

Cantina di Vicobarone

Indirizzo
Via Creta 60
29015 Ziano Piacentino PC
Italia

Cantina I Salici

Indirizzo
Viale Trebbia 7 Perino
29020 Coli PC
Italia

Vinidea Srl

Sito web
<https://www.vinidea.it>
Indirizzo
Piazza 1° Maggio 20
29028 Ponte dell'Olio PC
Italia

Mossi 1558 Aziende Vitivinicole

Indirizzo
Località Albareto 80
29010 Ziano Piacentino PC
Italia

Il Poggiarello Vini

Indirizzo
Loc.Poggiarello 1

29020 Travo PC
Italia

Azienda Agricola La Pagliara

Indirizzo
Via Saragat 9
29020 Travo PC
Italia



HORTA s.r.l.

Indirizzo
Via E. Gorra, 55
29122 Piacenza PC
Italia
