

Caraterizzazione Varietale ed Enologica dei Principali Vitigni Abruzzesi

Riferimenti

Rilevatore

Davide Dias

Regione

Abruzzo

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

Consorzio per la Ricerca Viticola ed Enologica d'Abruzzo

Periodo

02/02/2005 - 02/02/2006

Durata

12 mesi

Proroga

12mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€224.137,00

Contributo concesso

€ 224.137,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Sito web

<http://www.crivea.it>

Stato del progetto

Concluso

Abstract

I principali vitigni autoctoni abruzzesi (Montepulciano nero, Gaglioppa n.; Trebbiano abruzzese b., Coccocciola b.; Pecorini b., Passerina b.; Montonico b., Malvasia b.), sono stati individuati in diverse aree territoriali, analizzati con i 6 loci microsatelliti, osservati per il monitoraggio per maturazione delle uve; in particolare la maturità fenolica delle uve di Montepulciano. Sono state condotte 22 microvinificazioni e sono stati analizzati numerosi parametri chimici dei vini ottenuti. inoltre sono state condotte le analisi sensoriali dei diversi vini ottenuti. I diversi dati analitici sono stati elaborati statisticamente ed hanno fornito numerose indicazioni utili al miglioramento qualitativo delle produzioni enologiche abruzzesi e di indicazione per i processi di produzione. Alcune parti del lavoro svolto sono state commissionate alle Università di Torino, Bologna e Teramo Relalizzata nel 2007 una specifica pubblicazione " caratterizzazione variatale ed enologica dei principali vitigni abruzzesi"

Obiettivi

Conoscenza delle caratteristiche genetiche dei principali vitigni abruzzesi, conoscenza delle componenti delle uve rosse in maturazione, e conoscenza delle caratteristiche chimiche e sensoriali dei relativi vini, allo scopo di caratterizzare i vitigni nell'areale del territorio regionale.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

801 Organizzazione della ricerca agricola

411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

Ambiti di studio

7.1.1. Caratterizzazione e valutazione vegetali

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

Parole chiave

vite + vino

tipicizzazione produzioni

caratteristiche qualitative

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Produttori agricoli

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Istituzioni pubbliche

Lavoratori agricoli

Risultati Attesi

Migliori conoscenze delle caratteristiche viticole ed enologiche dei vini autoctoni abruzzesi.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Chimiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Lavoro

Diminuzione

Mezzi tecnici

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Consorzio per la Ricerca Viticola ed Enologica d'Abruzzo

Responsabile

Maurizio Odoardi

m.odoardi@arssa-mail.it

Davide Dias

info@crivea.it

Franco Giandomenico

info@crivea.it

Dettagli
