

## Selezione e valorizzazione di Enococchi autoctoni per la produzione di vino rosso di Valtellina DOC e Valtellina Superiore DOCG

### Riferimenti

Acronimo

965 SVEVA

Rilevatore

Tonesi Rossana

Regione

Lombardia

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Piano per la ricerca e lo sviluppo 2006

Informazioni Strutturali

Capofila

Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Scienze e di Tecnologie Alimentari e

Microbiologiche

Periodo

01/05/2006 - 01/05/2008

Durata

24 mesi

Proroga

2mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€168.082,54

Contributo concesso

€ 104.657,50 (62,27 %)

Risorse proprie

€ 63.425,02 (37,73 %)

Stato del progetto

Concluso

### Abstract

L'intera superficie vitata della provincia di Sondrio è di 1250 ettari di cui 877 iscritti all'albo DOCG e DOC per una produzione annua di circa 45000 quintali di uva, di cui 38000 sono oggetto di vinificazione per commercializzazione con relativa rivendicazione ed utilizzo delle denominazioni di origine. I viticoltori impiegati sono oltre 3000 più un numero imprecisato di altri addetti che badano alla vigna esclusivamente per una produzione di autoconsumo. In questo contesto, la scelta di incentrare il progetto sul vino Rosso di Valtellina DOC e non solo sul Valtellina Superiore DOCG nasce dall'esigenza di coinvolgere il maggior numero di operatori locali al fine di ottenere una ricaduta più ampia, anche su realtà produttive di tipo familiare, stimolando l'interesse per l'attività imprenditoriale, soprattutto nelle nuove generazioni. Il raggiungimento di elevati livelli qualitativi nei vini prodotti in Valtellina è spesso influenzato da un corretto compimento della fermentazione malolattica, trasformazione utile e gradita nella tecnologia di vinificazione, non solo per equilibrare i vini dal punto di vista acidico, ma anche per l'ottenimento di prodotti sensorialmente più complessi e strutturati, caratterizzati da una maggiore stabilità microbiologica. Tale processo metabolico è strettamente influenzato dalle condizioni micro-ambientali e climatiche: a causa dell'elevata acidità dei vini e delle basse temperature stagionali, la trasformazione malolattica nei vini valtelinesi si instaura con difficoltà a partire dalla primavera avanzata dopo un forzato periodo di attesa che può creare ripercussioni negative sulla qualità del vino. Da qui nasce l'esigenza di guidare la trasformazione microbiologica attraverso il controllo, la caratterizzazione, la selezione e la produzione di colture di batteri malolattici autoctoni, pianificando l'intervento enologico già dalla vendemmia e facendolo avvenire in momento opportuno ed in condizioni controllate. Le specie batteriche in grado di realizzare la fermentazione malolattica sono diverse ma quella predominante nei vini è *Oenococcus oeni*: il successo della trasformazione e la qualità sensoriale del vino è fortemente influenzata dal ceppo batterico che ha condotto la "fermentazione". D'altro canto l'attenzione dei ricercatori si è recentemente indiriz

### Obiettivi

1. isolare, recuperare e conservare le forme batteriche autoctone dei vini Rosso di Valtellina DOC e Valtellina Superiore DOGC, valorizzando la tipicità del prodotto attraverso l'evidenza del legame con il territorio ed allestendo una collezione di ceppi a salvaguardia della biodiversità microbica; 2. diffondere una possibile innovazione tecnologica (impiego di starter

costituito da colture autoctone psicrotrofe) per agevolare lo svolgimento della trasformazione malolattica, anche a basse temperature di cantina. 3. ottenere prodotti in cui siano ridotti i rischi per la salute dei consumatori, attraverso selezione di ceppi basso produttori di ammine biogene.

## Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

601 Garantire prodotti alimentari esenti da contaminanti tossici, compresi i residui delle tecnologie agricole

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

tipicizzazione produzioni

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Montagna

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

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

Servizi di assistenza tecnica

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Risultati Attesi

---

L'indagine e le attività oggetto della ricerca proposta si propongono sia il recupero e la conservazione di forme batteriche autoctone dei vini Rosso di Valtellina DOC e Valtellina Superiore DOGC suggerendo la valorizzazione del prodotto tipico attraverso l'evidenza del legame tra territorio e prodotto finito, sia l'ottenimento di prodotti in cui siano ridotti ai minimi termini i rischi per la salute dei consumatori. Un'altra interessante applicazione dei risultati del progetto potrebbe riguardare l'uso del DNA batterico residuo nel vino come elemento "tracciante" per l'accertamento dell'autenticità del prodotto finito.

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

---

# Selezione e valorizzazione di Enococchi autoctoni per la produzione di vino rosso di Valtellina DOC e Valtellina Superiore DOCG

3/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/selezione-e-valorizzazione-di-enococchi-autoctoni-la-produzione-di-vino>

---

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Salute consumatori

Risultati Realizzati

---

1. Caratterizzazione, selezione e produzione di colture di batteri malolattici isolati in valtellina. 2. Allestimento della collezione di ceppi di Oenococcus oeni congelati. 3. Preparazione di uno starter costituito da colture dei ceppi migliori di enococchi autoctoni. 4. Produzione di vino utilizzando lo starter sopra indicato.

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Scienze e di Tecnologie Alimentari e Microbiologiche

Responsabile

Roberto Foschino

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Fondazione Fojanini di Studi superiori

---

## Selezione e valorizzazione di Enococchi autoctoni per la produzione di vino rosso di Valtellina DOC e Valtellina Superiore DOCG

4/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/selezione-e-valorizzazione-di-enococchi-autoctoni-la-produzione-di-vino>

---

Responsabile

Graziano Murada

Dettagli

---