Innovazione nella tradizione: tecnologiche innovative per esaltare la qualità dei vini autoctoni spumante della Murgia Barese

Riferimenti
Tipo di progetto
Gruppo Operativo

Acronimo
INVISPUBA

Tematica
Prodotti di qualità

Focus Area
2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni
Periodo
2020 - 2022

Durata
24 mesi

Partner (n.)
2

Regione
Puglia

Comparto
Viticoltura

Localizzazione
ITF47 - Bari

Costo totale
€461.260,00

Fonte di finanziamento principale
Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale
2014IT06RDRP020: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Puglia

Parole chiave
Qualità, trasformazione e nutrizione
Sistemi di produzione agricola

Stato del progetto
in corso

Obiettivi
Il progetto intende perseguire specifici obiettivi: Caratterizzazione delle varietà autoctone e non autoctone, con valutazione delle potenzialità per la produzione di vini spumante; selezione ed utilizzazione di starter microbici autoctoni per la spumantizzazione; applicazione dei candidati starter in produzione di vino base e spumante su scala pilota; produzione di vini base e di spumante su media scala industriale; validazione e trasferimento nell'azienda di nuovi protocolli di spumantizzazione; strategie di marketing innovativo.

Attività
- Caratterizzazione e miglioramento delle tecniche di produzione delle materie prime;
- Selezione enologica di ceppi autoctoni di lievito;
- Applicazione dei candidati starter in produzione di vino base e spumante su scala pilota;
- Produzione di vini base e di spumante su media scala industrial;
- Analisi economico-finanziaria delle attività in pieno campo e di trasformazione;
- Strategie di marketing innovativo

Contesto
Il comparto vinicolo pugliese sebbene ancora oggi si trovi costretto ad affrontare uno scenario assai ricco di limitazioni, si rivela tuttavia caratterizzato da interessanti opportunità. Se è vero, infatti, che in Puglia la filiera dei vini spumanti attualmente risulti ancora ad uno stato embrionale, è anche vero che figurano ottime premesse per un futuro senz'altro più maturo e produttivo: sul territorio vi è un importante assetto strutturale, in termini sia di imprese dedite alla trasformazione, sia di regime di qualità

(ben 13 DOP per la produzione di vini spumanti/frizzanti). In generale, un problema posto dal comparto vinicolo è quello relativo all'utilizzo massivo di starter commerciali e alla non corretta valorizzazione dei vitigni autoctoni. Tutto ciò è causato principalmente dalla mancanza di starter microbici autoctoni di qualità e da una assenza di informazioni organiche relative alle produzioni autoctone regionali, con la conseguente impossibilità di definire un vero e proprio "terroir" dei vini spumante pugliesi, se non in pochi e isolati casi. Il risultato da raggiungere è quello di aumentare la competitività e, dunque, massimizzare i benefici economici incidendo, tra l'altro, anche positivamente sulla qualità ambientale. Il progetto, nell'ambito di un approccio integrato multidisciplinare all'innovazione di processi produttivi ottimizzati rispetto alle caratteristiche dei vitigni autoctoni e di prodotto della filiera vinicola pugliese, risponde principalmente al seguente obiettivo: sviluppare nuovi prodotti enologici adattando i processi di vinificazione per la produzione di vini spumante (metodo classico) alle caratteristiche di alcuni importanti e diffusi vitigni autoctoni/tradizionali.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Azienda Agricola Tenute Chiaromonte Società semplice - Società agricola	Contrada Borgo Annunziata sn 70021 Bari BA Italia	080768156	info@tenutechiaromonte.com
Partner	CNR - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA) - Roma	Piazzale Aldo Moro, 7 00185 Roma RM Italia	080 5929357	segreteria@ispa.cnr.it

Innovazioni

Descrizione
I risultati attesi sono :
1.caratterizzazione e miglioramento delle tecniche di produzione delle materie prime (un buon vino è fatto nel vigneto, l'individuazione del momento in cui l'uva esprime al meglio le sue caratteristiche aromatiche è di fondamentale importanza per la successiva fase di trasformazione);
2.selezione ed utilizzazione di starter microbici autoctoni per la spumantizzazione;
3.applicazione dei candidati starter in produzione di vino base e spumante su scala pilota;
4.produzione di vini base e di spumante su media scala industriale;
5.miglioramento delle prestazioni economiche delle aziende agricole e delle strategie di commercializzazione, attraverso l'applicazione di innovative strategie di marketing;
6. divulgazione dei risultati intermedi e finali del progetto mediante social media ed eventi (un convegno nell'Azienda ed un evento/seminario all'estero - Europa).
Il progetto concretizza un'opportunità di trasferimento tecnologico per valorizzare il notevole potenziale biotecnologico latente esistente in enti pubblici di ricerca regionali preposti al settore vitivinicolo. La valutazione della maturazione

tecnologica e delle fasi fenologiche delle uve dell'azienda e l'impiego di colture microbiche "aziendali" è in grado di esaltare e standardizzare i caratteri di unicità di produzioni tipiche quali quelle vinicole da vitigni autoctoni, introducendo l'opportunità di legare ulteriormente, grazie al contributo microbico, le produzioni al territorio ed esaltare la qualità organolettica e sensoriale dello spumante prodotto