

Tecniche Viticole ed enologiche innovative e sostenibili per la valorizzazione dei suoli calcarei

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

V.E.I.S.CA

Tematica

Prodotti di qualità

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2020 - 2023

Durata

36 mesi

Partner (n.)

13

Regione

Sicilia

Comparto

Viticultura

Localizzazione

ITG14 - Agrigento

Costo totale

€500.000,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP021: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Sicilia

Parole chiave

Gestione delle risorse idriche

Gestione energetica

Pratiche agricole

Stato del progetto

in corso



Obiettivi

Trasferire al mondo operativo specifici e precisi protocolli viticoli ed enologici per la viticoltura da vino in relazione ad alcune tipologie di suoli calcarei presenti nella viticoltura siciliana. I protocolli proposti consentono di ottimizzare i processi produttivi in termini di sostenibilità ed efficienza e di esaltare la tipicità di questi specifici terroir e delle produzioni enologiche.

Contesto

"La progressiva tendenza alla standardizzazione dei vini, basata sulla coltivazione di poche varietà ubiquitarie, esige da parte della viticoltura italiana una maggiore valorizzazione delle fonti della qualità enologica. Oggi più che in passato, è urgente offrire vini di qualità fortemente legati al territorio. Ciò è dovuto alla ricerca da parte del consumatore, di prodotti che, in un mercato globale, si differenzino da altri per specifiche organolettiche.

Il suolo ed il sottosuolo conferiscono alle uve delle connotazioni organolettiche che sono trasferite al vino come ad esempio l'influenza dell'argilla sul colore, della sabbia sull'acidità, o del calcare sulla finezza aromatica. Riguardo a quest'ultimo aspetto diversi studi dimostrano che i vini ottenuti su terreni calcarei sono in genere profumati e strutturati e in ogni caso dotati di tipicità. Come ad esempio ai baroli dei versanti marnoso-calcarei viene riconosciuta una 'rara finezza', oltre che ad una profondità e a un corpo importanti.

Nello specifico la Settesoli, al fine di produrre un segmento di vini fascia premium, che possano competere su mercati anche con i più blasonati vini provenienti da suoli calcarei, intende realizzare zonazione finalizzata alla individuazione di suoli "calcarei" nel proprio catastino viticolo. I suoli calcarei influenzano il metabolismo primario e secondario della pianta e il conseguente comportamento vegeto-produttivo, il microclima, lo stato idrico e le caratteristiche compositive delle uve. E 'però necessario adottare protocolli viticoli ed enologici specifici per ottenere i risultati attesi di forte tipicità del prodotto. "

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Cantine Settecolli	STRADA STATALE 115 SN 92013 MENFI AG Italia		segreteria@cantinesettesoli.it
Partner	Vetrano Vincenzo	VIA GARIBALDI 131 92013 MENFI AG Italia		
Partner	Marrone Giacomo	VIA STROMBOLI 13 92013 MENFI AG Italia		
Partner	Friscia Maria	VIA G.MATTEOTTI C/LE 7 N 34 92013 MENFI AG Italia		
Partner	Cusumano Caterina	VIA M. CACIOPPO N.22 92013 MENFI AG Italia		
Partner	Sanzone Maria Concetta	VIA TRIESTE N 38 92013 MENFI AG Italia		
Partner	Botta Santo	VIA NAPOLI N 3 92013 MENFI AG Italia		
Partner	Ciaccio Maria Rosa	VIA IRLANDA 29 92013 MENFI AG Italia		

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Corso Michele	VIA RAFFAELLO N 117/D 92013 MENFI AG Italia		
Partner	SACHIM S.R.L.	Via MASTRIACALE N.7 70017 PUTIGNANO BA Italia		info@sachim.it
Partner	Università degli Studi di Palermo	Piazza Marina, 61 90133 Palermo PA Italia	091 23867519	dipartimento.saaf@unipa.it
Partner	CREA - Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'economia Agraria	Via della Navicella 2/4 00184 Roma RM Italia	06 478361	crea@crea.gov.it
Partner	Genna Vincenzo	Via Passaggio del Timo n. 9 90040 ISOLA DELLE FEMMINE PA Italia	3405171818	IMPRESAITALIA2.0@gmail.com

Innovazioni

Descrizione

PROCESSO ambito VITICOLO: I caratteri del suolo si rispecchiano nei caratteri delle radici e il loro studio combinato spiega comportamenti difficilmente interpretabili e che possono avere effetti negativi sull'uva e sui vini. Nell'area di competenza della Settesoli, si estenderà l'analisi del rapporto suolo/vite. Gli elementi innovativi che potranno essere estesi ad altre aziende regionali riguardano: i)Un nuovo approccio al significato del suolo e alla reale comprensione del suo ruolo nel condizionare lo sviluppo e l'efficienza dell'apparato radicale; ii)Il monitoraggio dell'umidità dei suoli e lo stato idrico della pianta determinanti il risultato qualitativo; iii)identificare le migliori combinazioni d'innesto per i diversi tipi di suolo, introducendo un carattere innovativo del binomio suolo/vitigno; iv)La conservazione delle proprietà fisiche e dinamiche dei suoli attraverso interventi conservativi della sostanza organica, della comunità microbica, delle proprietà strutturali.

Settore/comparto

Settore vitivinicolo

Area problema

Interrelazioni tra pianta, suolo, acqua e nutrienti

Miglioramento dell'efficienza biologica delle produzioni vegetali

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Effetti attesi

Miglioramento produttività

Miglioramento qualità prodotto
Risparmio idrico

Descrizione

PROCESSO ambito VITICOLO: Il Global change si caratterizza per un aumento delle temperature, una riduzione della piovosità, irregolare distribuzione delle piogge, aumento della CO₂ e modifiche degli spettri luminosi a livello della chioma. Questi effetti, negli ambienti a clima caldo-aridi e nei suoli calcarei, comportano conseguenze sulla capacità produttiva della pianta e sulla qualità dell'uva (grado alcolico, parametri di maturità). Da non sottovalutare gli effetti sulla concentrazione e composizione in amminoacidi, necessari per il metabolismo dei lieviti. Una risposta a queste problematiche è ottenuta mediante la gestione del microclima con reti.

Le reti ombreggianti sono utilizzate in diversi territori e sistemi produttivi con finalità e applicazioni diverse (es. protezione da insetti e da grandine). Il trasferimento del sistema di gestione del microclima della chioma è facilmente attuabile attraverso l'installazione di accessori mobili nella struttura, è l'innovazione del progetto per un miglioramento sostenibile della qualità delle uve nell'ottica del cambiamento climatico.

Settore/comparto
Settore vitivinicolo

Area problema

Interrelazioni tra pianta, suolo, acqua e nutrienti
Miglioramento dell'efficienza biologica delle produzioni vegetali
Processi di trasformazione dei prodotti primari

Effetti attesi

Miglioramento produttività
Miglioramento qualità prodotto
Risparmio idrico

Descrizione

PROCESSO ambito VITICOLO: si trasferirà nelle aziende, la strategia di irrigazione a deficit idrico controllato (RDI) adattandola alle specifiche condizioni pedoclimatiche e varietali delle aziende coinvolte. Mediante camera a pressione con la valutazione del potenziale STEM si gestirà l'irrigazione determinando condizioni controllate di stress delle viti in differenti fase fenologiche. L'RDI consente una gestione sostenibile dell'irrigazione, una maggiore efficienza dell'uso dell'acqua e un miglioramento della qualità e esaltazione della tipicità dei vini e si introdurrà in un secondo momento un sistema automatizzato di valutazione dello stato idrico della vite.

Settore/comparto
Settore vitivinicolo

Area problema

Interrelazioni tra pianta, suolo, acqua e nutrienti
Miglioramento dell'efficienza biologica delle produzioni vegetali
Processi di trasformazione dei prodotti primari

Effetti attesi

Miglioramento produttività
Miglioramento qualità prodotto
Risparmio idrico

Descrizione

PROCESSO ambito VITICOLO: L'elevata tipicità del vino in suoli con elevato contenuto in carbonato di calcio, rende indispensabile valutare i parametri del suolo.

Le attività che si intendono trasferire sono: Individuazione, mappatura e classificazione degli areali e delle aziende in essi ricadenti anche in relazione ai livelli produttivi

Studio dei profili di suolo (presenza di Carbonati e reazione del terreno nei diversi orizzonti)

Livelli di macro e micronutrienti e loro disponibilità in relazione con il contenuto in carbonati

Caratteristiche idrologiche dei suoli calcarei

Inerbimento temporaneo e/o permanente e sua interazione con le caratteristiche dei suoli e produzione

Settore/comparto

Settore vitivinicolo

Area problema

Interrelazioni tra pianta, suolo, acqua e nutrienti

Miglioramento dell'efficienza biologica delle produzioni vegetali

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Effetti attesi

Miglioramento produttività

Miglioramento qualità prodotto

Risparmio idrico

Descrizione

PROCESSO/PRODOTTO ambito ENOLOGICO: Le innovazioni per la vinificazione sono: 1) tecniche di estrazione e illimpidimento dei mosti, con controllo della temperatura e impiego di gas inerti; 2) gestione della fermentazione alcolica con lieviti selezionati; 3) assistenza della fermentazione dei vini bianchi con apporti controllati di ossigeno e nutrienti al lievito, in momenti determinati della fermentazione alcolica, e recupero dei lieviti da utilizzare per la maturazione dei vini; 4) tecniche di gestione della macerazione e fermentazione dei vini rossi, macerazioni e rimontaggi controllati, ed impiego di lieviti selezionati; 5) gestione della maturazione dei vini bianchi e rossi, attraverso il mantenimento della qualità dei vini e il miglioramento della componente aromatica, gustativa e visiva, ottenuta con la tecnica della maturazione "sur lies" per lunghi periodi, attraverso una corretta gestione del processo per favorire la stabilizzazione del colore e delle componenti gustative, tannini meno astringenti nel caso dei vini rossi. Ad oggi la gestione viticola ed enologica è solo parzialmente coerente con le specificità del prodotto lavorato. Pertanto, adottare le tecniche innovative proposte, basate sulle specifiche caratteristiche dei territori di produzione e sulle più recenti conoscenze di fisiologia e innovazioni tecniche, porterà a un miglioramento della gestione dei vigneti, della qualità dei vini e dell'espressione e conservazione dei terroir.

Settore/comparto

Settore vitivinicolo

Area problema

Interrelazioni tra pianta, suolo, acqua e nutrienti

Miglioramento dell'efficienza biologica delle produzioni vegetali

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Effetti attesi

Miglioramento produttività

Miglioramento qualità prodotto

Risparmio idrico

