RETE**RURALE**
NAZIONALE
2014 2020

WEBINAR

3 Dicembre 2020

InnovaInAzione, casi di eccellenza per promuovere il cambiamento in agricoltura

Relatore: Francesco Gabriele Bafaro

mipaaf ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

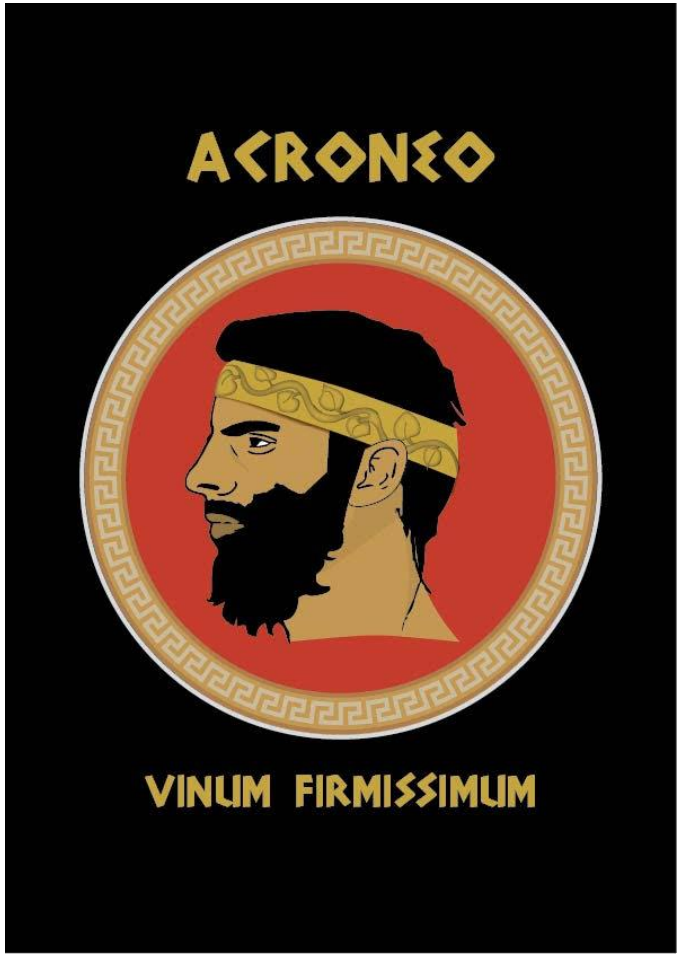
UNIONE EUROPEA Fondo europeo di sviluppo regionale

ismea

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

INNOVARURALE

Progetto Archeo-Vino Acroneo
«Tornare indietro nel tempo per andare avanti»



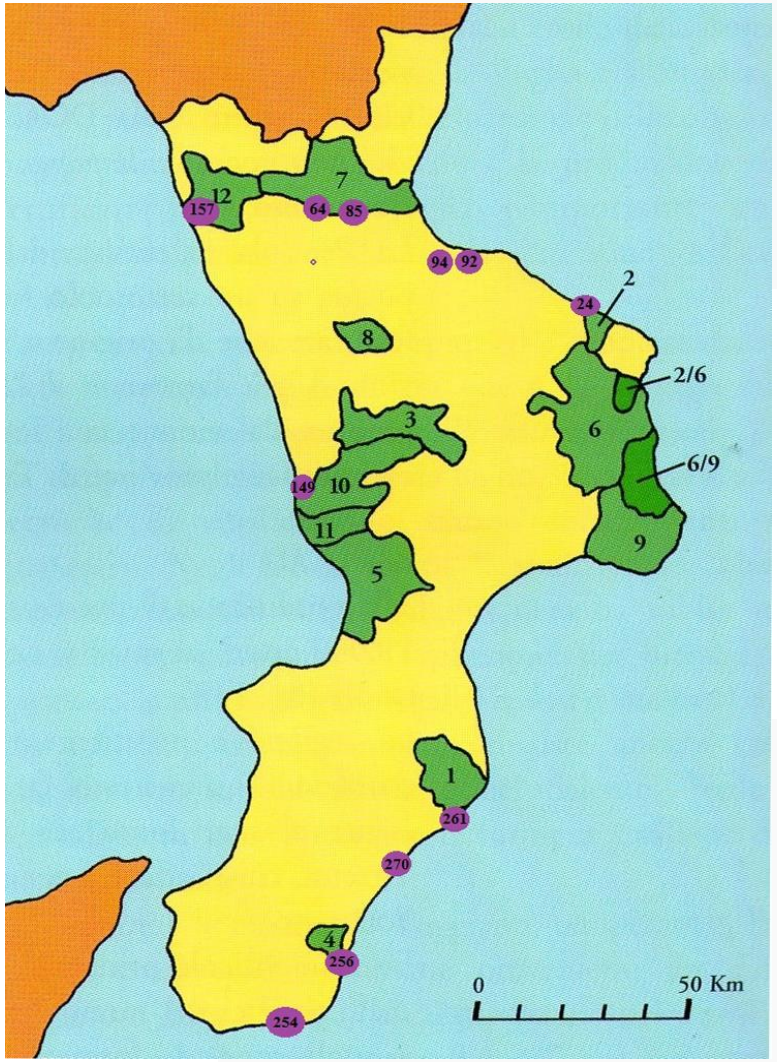
Scuola di Specializzazione in Beni Archeologici MATERA

Con il patrocinio dell'Università degli Studi della Basilicata

RETE RURALE NAZIONALE 2014 2020 · mipaaf ministero delle politiche agricole alimentari e forestali · UNIONE EUROPEA Fondo europeo di sviluppo regionale · reterurale.it · ismea · Accademia dei Georgofili · INNOVARURALE

Aree di vinificazione Calabria Antica

Aree Attuali di Vinificazione D.O.C



RETE RURALE NAZIONALE 2014 2020
mipaaf ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
UNIONE EUROPEA Fondo europeo di sviluppo regionale
reterurale.it
ismea
Accademia dei Georgofili
INNOVARURALE

Vigneto antico CV Magliocco - Impianto a paletto come in epoca antica. (Acri)

- Recupero germoplasma autoctono
- Attualmente in coltivazione circa 200 piante
- Età delle piante circa 70 anni
- Altre CV autoctone utilizzate: Gaglioppo, Calabrese e Greco

Particolare: Vitigno CV Magliocco in coltura mista con piante di olivo. (Acri)

RETE RURALE NAZIONALE 2014 2020
mipaaf ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
UNIONE EUROPEA Fondo europeo di sviluppo regionale
reterurale.it
ismea
Accademia dei Georgofili
INNOVARURALE

Vigneto CV Magliocco - Tipologia di impianto a cordone speronato

- **Produzione ottenuta 30 qli/ha**
- **Coltivazione biodinamica**
- **Età delle piante circa 40 anni**
- **Bottiglie prodotte 1.137**

Uva prodotta dal nostro vigneto centenario

Raccolta manuale delle uve in cassette di legno o cestini di vimini

Pigiatura manuale delle Uve in tronchi di legno scavati detti «navazze»

- Selezione manuale delle uve su banchi di lavoro
- Pigiatura con «pestelli» in legno

- Selezione accurata dei legni che costituiscono le navazze
- Dopo la pigiatura le uve vengono spostate manualmente in anfora per la vinificazione

Anfore usate per la vinificazione e l'affinamento del vino

Anfore di epoca greco romana- Museo nazionale archeologico della Sibaritide

- Progettazione anfore (come in epoca romana)
- Costruzione delle anfore da artigiani del luogo
- Capacità anfore 200 litri circa
- Materiali utilizzati per la produzione delle anfore: selezione di argille
- Anfora è un contenitore inerte che amplifica le potenzialità del vitigno

Interramento delle anfore su cassaforma in legno

- **20 Anfore interrate**
- **Mix di terreni a diversa granulometria che garantiscono una traspirazione ottimale delle anfore**

Macerazione delle uve in anfora

- Ideale macro ossigenazione delle uve durante la fase di fermentazione tumultuosa
- Ideale micro ossigenazione durante le fasi di affinamento del vino
- Il tempo di macerazione varia in funzione della tipologia di uva utilizzata e dal tipo di vino che si vuole ottenere
- Dopo la fermentazione le anfore vengono chiuse con dei tappi di legno e cera enologica
- Decantazione del vino per diversi mesi

Fase di imbottigliamento e di etichettatura del vino

Vino in anforette con chiusura in sughero e cera enologica

- Prelevamento del vino dalle anfore con l'utilizzo «coppini»
- Imbottigliamento manuale con utilizzo di imbottigliatrice che separa il vino dalle componenti solide
- Tappatura con tappi di sughero o nomacorc
- Etichettatura manuale

Ulteriore affinamento del vino in bottiglia

Premi Oscar green sull’innovazione anno 2018 e 2020

RETE RURALE NAZIONALE 2014 2020 · mipaaf ministero delle politiche agricole alimentari e forestali · UNIONE EUROPEA Fondo europeo di sviluppo regionale · reterurale.it · ismea · Accademia dei Georgofili · INNOVARURALE

Grazie per la vostra attenzione

WWW.ACRONEO.IT

bafarofrancescogabriele@gmail.com

RETE RURALE NAZIONALE 2014 2020
mipaaf ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
UNIONE EUROPEA Fondo europeo di sviluppo regionale
reterurale.it
ismea
Accademia dei Georgofili
INNOVARURALE