

Per informazioni e contatti:

Sito Web:



Pagina Facebook:

Az. "Capofila": Terre Cortesi Moncaro Soc. Coop. Agricola, Via Piandole, n. 7/a Montecarotto (AN) terrecortesi@moncaro.com
Az. "Partner": SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA MODERNA - Via Piagge Novali, 10 Castelplanio (AN) landi.moderna@moncaro.com
Az. "Partner": TENUTA AGRICOLA LA RISERVA di Mattioli D.&C. sas – Soc.Agr.- Viale IV Novembre n. 10, Offida (AP) info@tenutalariserva.it
UNIVPM: Oriana Silvestroni – o.silvestroni@univpm.it
UNIVPM: Deborah Pacetti – d.pacetti@univpm.it
UNIVPM: Maurizio Ciani – m.ciani@univpm.it
UNIVPM: Gianfranco Romanazzi – g.romanazzi@univpm.it
MONCARO: Giuliano D'Ignazi - g.dignazi@moncaro.com
Altri: Confederazione Italiana Agricoltori – CIA Provinciale di Ancona – C.so Stamira, 29 Ancona (AN) ancona@cia.it



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022



FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

ID
59736

PSR Marche 2014/2020

Misura 16.1 - Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura - Azione 2 - Fase di gestione del G.O.

VITIBIO 5.0: ALTERNATIVE ALLO ZOLFO NELLA PROTEZIONE ANTIOIDICA ED EFFETTI DELLA GESTIONE DELLA FERTILIZZAZIONE IN VIGNETO E IN CANTINA



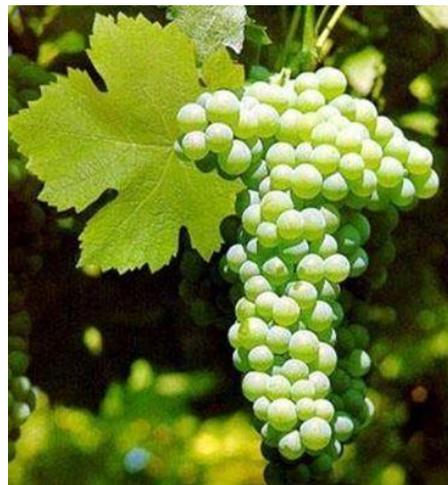
Stesura a cura di Daniele Cecchini



Sintesi della proposta progettuale

Il Progetto VITIBIO 5.0 prevede l'applicazione su Verdicchio dei Castelli di Jesi, Montepulciano in area Conero e Pecorino nell'area di Offida, di strategie di protezione che possano fare a meno dello zolfo. I residui di zolfo sulle uve e poi nel mosto causano decadimento qualitativo dei vini, dovuto alla sua trasformazione in solfuri durante il processo fermentativo. Tale processo porta alla formazione di idrogeno solforato, che in bassa quantità funge da mascheratore di aromi, ma con tenori più elevati determina difetti nella componente aromatica, come l'acqua solfurea e uova marce, fino a trasformarsi in mercaptani dal tipico odore agliaceo. La viticoltura biologica necessita di produrre uve di elevata qualità e in quantità adeguata e per questo la gestione del vigneto deve mirare a portare le viti in una condizione di equilibrio in cui la disponibilità di nutrienti sia sufficiente a rispondere alle esigenze di crescita delle piante senza superare la loro capacità di assorbimento. Gli interventi di **nutrizione "calibrata"** saranno supportati dalle innovative strategie di **precision farming** (argomento del focus group dell'EIP "Mainstreaming precision farming", n. 8), che si basano sulla predisposizione di "mappe di prescrizione" a partire da "mappe di vigore". **Tecniche di nutrizione verde** basate sull'impiego di prodotti naturali saranno integrate tra loro per il miglioramento della resilienza del vigneto e della composizione delle uve e per il mantenimento di una adeguata capacità produttiva. Le valutazioni delle risposte fisiologiche e produttive delle viti, della composizione delle uve e della risposta fermentativa dei mosti creeranno la base conoscitiva per il miglioramento della qualità dei vini biologici delle Marche. Le uve prodotte verranno impiegate per la vinificazione controllata e per le successive analisi della qualità e tipicità dei vini, aspetto sempre più rilevante per una viticoltura biologica e sostenibile anche sotto il profilo del reddito degli operatori vitivinicoli. Nei processi di trasformazione, gli effetti dell'impiego di prodotti attivi alternativi allo zolfo e gli interventi di **nutrizione "calibrata"** mediante **tecniche di nutrizione verde** verranno valutate in processi di vinificazione valutando sulla crescita e performance fermentative dei lieviti (nutrizione azotata) e sulla **qualità del prodotto finito, esaltando il profilo di tipicità delle varietà considerate**. Verranno allestite **microvinificazioni sequenziali** (*S. cerevisiae*/non-*Saccharomyces*) con le uve provenienti dai diversi trattamenti in vigna. Con la valutazione di diverse combinazioni di lieviti indigeni *S. cerevisiae*/non-*Saccharomyces* si individueranno le migliori combinazioni che permetteranno di esaltare l'effetto dei trattamenti in vigna sul processo fermentativo ed individuare la migliore combinazione di lieviti. La nutrizione calibrata e l'ottimizzazione delle fermentazioni microbiche sequenziali porteranno ad una **migliore espressione aromatica dei vini** preservando i caratteri di tipicità varietale. La concimazione fogliare determinando un migliore equilibrio azotato al mosto favorirà l'attività fermentativa dei lieviti. Verranno individuate le migliori combinazioni di lieviti scelte in funzione della varietà di uva.

Obiettivi del progetto



1. Limitare o annullare l'uso dello zolfo in viticoltura biologica usando prodotti alternativi nella protezione antioidica per ottenere uve di qualità;
2. Migliorare lo stato nutrizionale delle viti coltivate in regime biologico per incrementare la resilienza del vigneto e ottenere uve di elevata qualità limitando l'impatto ambientale ricorrendo alla nutrizione verde calibrata con l'impiego di tecniche di precision farming;
3. Sviluppo di processi fermentativi di uve bio esenti da residui di zolfo da nutrizione verde mediante inoculi sequenziali per ottimizzare il processo fermentativo e ottenere vini di migliorata qualità preservando i caratteri di tipicità varietale.

IL Gruppo Operativo –

Capofila: Terre Cortesi
Moncaro Soc. Coop.
Agricola



Altri Partners

