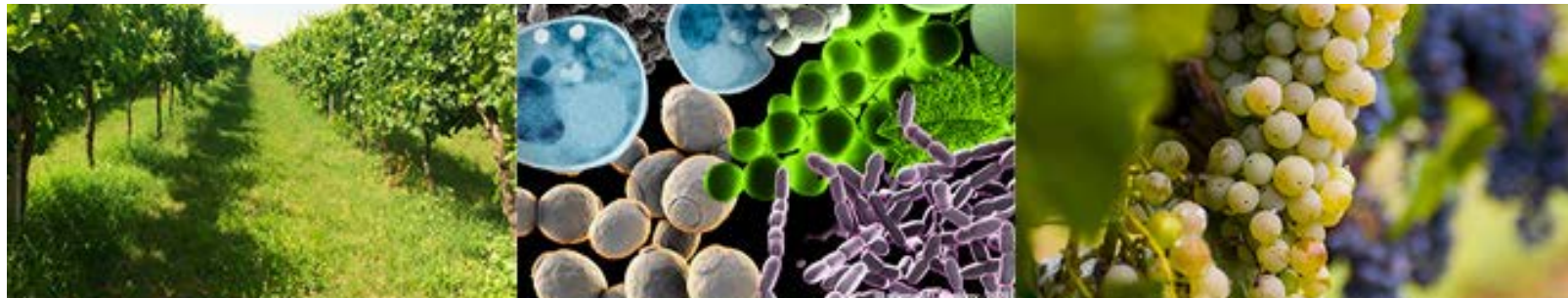




Il contributo della ricerca alle criticità della filiera



Paolo Pietromarchi



ASTI

AREZZO

VELLETRI



CONEGLIANO

GORIZIA

TURI

CENTRO DI RICERCA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Certificazione dei materiali di moltiplicazione della vite

Patologia viticola

Eco-fisiologia e agronomia

Suolo e risorse idriche e nutrizionali

Chimica enologica

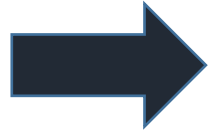
Microbiologia e tecnologia enologica

Analisi sensoriale



Principali linee di ricerca

Settore viticolo

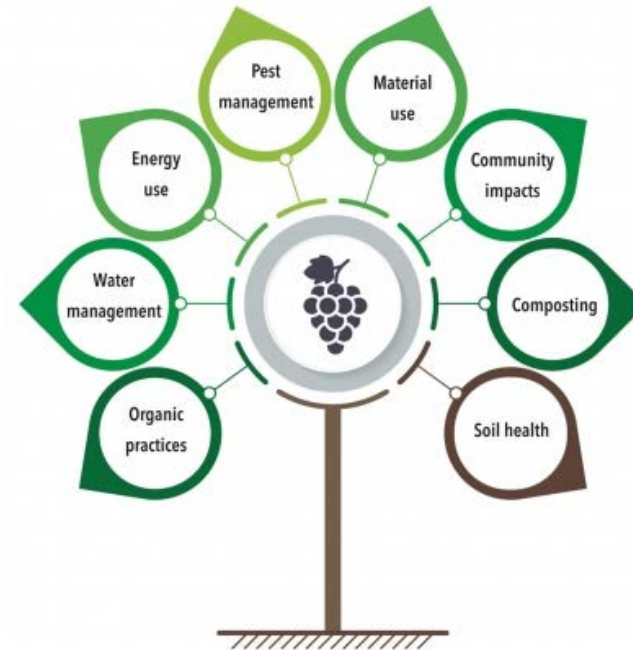


SOSTENIBILITA'

Settore enologico



MIGLIORAMENTO QUALITATIVO
DELLE PRODUZIONI ENOLOGICHE



- Studio ed adozione di nuovi modelli viticoli;
- Impatto dei cambiamenti climatici;
- Adozione di tecniche di viticoltura di precisione;
- Individuazione di varietà resistenti a fattori biotici e abiotici;
- Miglioramento delle caratteristiche biologiche e biochimiche dei terreni vitati;
- Riduzione dell'impiego di prodotti fitosanitari;
- Studio ed adozione di modelli previsionali;





Il progetto OENOMED

OENOMED

Un progetto Europeo per la qualificazione e la promozione delle aziende vitivinicole del Mediterraneo

OBIETTIVO

Sostenere le PMI ad affrontare la crescente sfida di un mercato in evoluzione attraverso un orientamento volto alla tutela ambientale e alla sostenibilità, perseguendo l'innovazione e la formazione continua



Progetto strategico di cooperazione transfrontaliera del Mediterraneo finanziato dal programma ENI CBC MED

finalizzato alla costruzione di una rete di MPMI vitivinicole «sostenibili» delle aree protette.

30 mesi (dal 17/11/2020 al 16/05/2023)

Budget di € 2.790.000 (finanziato al 90% dall'UE)

4 paesi (TUN, ITA, FRA, LIB)

12 partner

MIGLIORAMENTO QUALITATIVO DELLE PRODUZIONI ENOLOGICHE

Recupero e caratterizzazione delle produzioni autoctone «minori».

Studio ed applicazione di protocolli mirati ad esaltare il carattere varietale.

Selezione e caratterizzazione di lieviti autoctoni.

Studio dei processi di appassimento/disidratazione delle varietà autoctone.

Sviluppo di nuovi prodotti di origine vegetale.



BASE VARIETALE AUTOCTONA REGIONE LAZIO

Autoctoni

Abbuoto
Bellone
Cesanese Comune
Cesanese di Affile
Malvasia del Lazio
Moscato di Terracina
Nero Buono
Trebiano giallo

Autoctoni minori

Capolongo
Lecinaro
Maturano
Pampanaro
Rosciola

Autoctoni minori iscritti ed in corso di iscrizione

Albarosa
Angelica
Cesanese di Castelfranco
Foiana
Maturano nero
Nerone
Nostrano
Pedino
Reale
Romanesco
Uva dei vecchi
Uva mecella
Uva serpe
Uva vipera
Uva Greca Puntinata
Cimiciara
Raspato nero

Comuni all'areale dell'Italia centrale

Aleatico
Biancolella
Bombino b. (Ottonese)
Bombino nero
Canaiole nero (Cannaiola)
Canaiole bianco (Drupeggio)
Ciliegiolo
Grechetto
Greco
Greco bianco
Greco nero
Malvasia bianca di Candia
Malvasia bianca lunga
Montepulciano
Passerina
Pecorino
Tebb. toscano (Procanico)
Verdello
Verdicchio (Tebb. verde)

PROGETTO BIOTICES

Progetto finalizzato ad acquisire dati per l'individuazione di biotipi autoctoni nel settore della viticoltura nei territori di Olevano Romano, Genazzano, San Vito Romano con particolare riferimento alla cultivar Cesanese.



CARATTERIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI VITIGNI AUTOCTONI DEL LAZIO: CIMICIARA B. E UVA GRECA PUNTINATA B.

TIBERI Domenico^{1*}, PICA Giovanni², ICOPONI Valentina², CASADEI Giorgio², COLATOSTI Giorgio², PIETROMARCHI Paolo¹

CREA Viticoltura Enologia 1 (Centro di Viticoltura Enologia laboratorio Velletri)
ARSIAL 2 (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura nel Lazio)



* Autore corrispondente: domenico.tiberi@crea.gov.it

Il recupero e la valorizzazione dei vitigni minori, oltre a salvaguardare un patrimonio genetico spesso a rischio di erosione, consente di differenziare l'offerta enologica e di caratterizzarla dando l'opportunità alle aziende di potersi affermare sui mercati nazionali ed internazionali. Inoltre, valorizzare le produzioni autoctone, permette di esaltare l'integrazione tra vitigno ed ambiente al fine di tipizzare i vini ed esaltare il forte legame con il territorio di origine. In questo contesto, la Regione Lazio, al fine di tutelare le risorse genetiche d'interesse agrario e zootecnico a rischio di erosione ed autoctone (Legge Reg. n.15/2000), ha delegato all'ARSIAL la gestione del Registro Volontario Regionale (RVR) quale strumento volto alla tutela e conservazione, delle specie vegetali e delle razze animali, in possesso dei requisiti necessari al loro inserimento. Le indagini genetiche molecolari effettuate dal Servizio di Identificazione delle Varietà di Vite del CREA-Viticoltura Enologia, hanno permesso di stabilire che il vitigno Cimiciara *b.* e il vitigno Uva Greca Puntinata risultano essere "autonomi" e di conseguenza non riconducibili a nessun altro vitigno attualmente censiti nella loro banca dati, dei vitigni iscritti al RNVV.



Cimiciara foglia. (foto: G. Casadei)

Foglia Uva Greca puntinata. (foto: G. Casadei)

Grappolo Uva Greca puntinata. (foto: G. Casadei)

Cimiciara grappolo. (foto: G. Casadei)

Il vitigno Cimiciara è originario della provincia di Frosinone ed in particolare nel territorio del comune di Castro dei Volsci. In passato, la coltivazione di questo vitigno permetteva di avere un'uva che veniva utilizzata per produzioni locali, quasi sempre in uvaggio con le altre varietà locali. Le origini del nome sono ancora incerte. Ipotesi, avvalorate da testimonianze orali tramandate nel tempo, sembrano ricondurre l'origine del nome di questa cultivar al fatto che a maturazione l'uva richiamasse un insetto dal colore verde brillante (a volte verde giallastro), la cimice verde (*Nezara viridula*), molto diffuso nel territorio italiano.



Aree di origine Uva Greca puntinata (foto: geoprogetti)

Il vitigno Uva Greca Puntinata (localmente chiamato Empibotte), è coltivato nel comune di Acquapendente, in provincia di Viterbo. Dalle indagini condotte nell'area di origine, è emerso che questa varietà veniva coltivata già nel 1920, chiamata allora "Greco di Acquapendente". L'importanza della viticoltura nell'areale, è comprovata dal Catasto Agrario (1929) che riporta "vigneto specializzato puro" allevato ad archetto, oltre alla più diffusa superficie "a coltura promiscua". Per i vigneti promiscui ci si riferiva ad una particolare forma di allevamento: il mollone, che in dialetto acquasiano significa «sostegno morto».



Aree di origine Cimiciara (foto: geoprogetti)



Vigneto Uva Greca puntinata. (foto: G. Casadei)

Parametri enochimici dei mosti	Uva Greca puntinata	Cimiciara
Acidità titolabile (g/L)	7,35 ± 0,05	4,80 ± 0,1
pH	3,17 ± 0,02	3,61 ± 0,02
Zuccheri (g/L)	172 ± 5	227 ± 4

Il vino ottenuto dalla Cimiciara nella sperimentazione condotta, ha mostrato un colore giallo paglierino intenso, con profumi floreali che ricordano il biancospino e la rosa, oltre a profumi fruttati di mela e frutta esotica. Al gusto una moderata acidità e sapidità bilancia le sensazioni calde dovute ad un buon contenuto alcolico effetto di una vendemmia effettuata in condizioni di piena maturità dell'uva. La pienezza di corpo e la pulizia al palato lasciano piacevoli sensazioni retrofattive.

Le prove enologiche sull'Uva Greca Puntinata, hanno evidenziato un vino con interessanti attitudini per ottenerne anche un vino spumante. Tali considerazioni sono conseguenza da un quadro analitico e sensoriale che ne evidenzia profumi leggeri ed eleganti di sentori floreali e fruttati, con nette percezioni al gusto di buona acidità e sapidità. Il contenuto grado alcolico contribuisce ad ipotizzarne una sua applicazione per la produzione di uno spumante metodo classico o charmat.

Parametri enochimici dei vini	Uva Greca puntinata	Cimiciara
Alcol (%vol.)	10,88 ± 0,04	13,52 ± 0,05
Estratto non riduttore	15,45 ± 0,1	15,2 ± 0,2
pH	3,21 ± 0,02	3,70 ± 0,02
Acidità titolabile (g/L)	5,14 ± 0,3	4,50 ± 0,1
Ac. Volatile (g/L)	0,42 ± 0,02	0,44 ± 0,03
Anidride solforosa tot. (mg/L)	95 ± 5	96 ± 6
Polifenoli tot. (mg/L)	150 ± 10	170 ± 8

IDENTIFICAZIONE E SALVAGUARDIA DEI VITIGNI MINORI DEL LAZIO: RASPATO NERO N. E REALE BIANCA B.

PIETROMARCHI Paolo^{1*}, PICA Giovanni², ICOPONI Valentina², CASADEI Giorgio², COLATOSTI Giorgio², TIBERI Domenico¹

CREA Viticoltura Enologia 1 (Centro di Viticoltura Enologia laboratorio Velletri)
ARSIAL 2 (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura nel Lazio)



* Autore corrispondente: paolo.pietromarchi@crea.gov.it

Il presente lavoro si integra in un discorso congiuntamente avviato da anni dal CREA Viticoltura Enologia laboratorio Velletri e dall'ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) attraverso il quale si cerca di recuperare, caratterizzare e valorizzare i vitigni autoctoni, servendosi anche di strumenti come la Legge Reg. 15/2000, in grado di tutelare le specie vegetali e animali a rischio di erosione genetica.

Le origini del Raspato nero non sono note: dalle ricognizioni effettuate sul territorio e dalle informazioni ottenute dai produttori è emerso che è coltivato nella zona da oltre un secolo. L'areale di produzione è circoscritto al comune di Esperia, frazione di Monticelli e alla contigua frazione di Sant'Oliva del comune di Pontecorvo. La superficie coltivata a Raspato nero n. è stimata in circa cinque ettari. L'area ove è ubicata l'azienda è posta alle pendici dei rilievi calcarei e dolomitici denominati Monti Aurunci, nel versante con prevalenza calcarea. Secondo l'Atlante dei Suoli del Lazio (Arsial, 2019) il sistema suolo comprende fondivalle, terrazzi fluviali e lacustri, aree colloidali e conoidi. Il terreno è prevalentemente a tessitura franco-argillosa con scheletro presente in superficie, debolmente acido, profondo, con buona dotazione organica e minerale. In misura minore sono presenti terreni a tessitura franca, scheletro assente, debolmente acidi e molto profondi.



J. Jansson, Terra di Lavoro olim Campania Felix, 1660



Foglia Raspato nero (foto: G. Casadei)

Grappolo Raspato nero (foto: G. Casadei)

Caratteristiche fenologiche e produttive	Raspato nero	Reale
Germogliamento (data)	9/04	5/04
Fioritura	27/05	28/05
Invaiaura	13/08	12/08
Maturazione	05/10	03/10
Fertilità reale	1,57	1,49
n.° grappoli/ceppo (alla vendemmia)	16	17
Peso medio del grappolo (g)	291	215
Peso medio acino (g)	3,0	3,6

I valori riportati in tabella sono del 2019 (Fonte: G. Casadei)

La Reale bianca è coltivata in una ristretta zona riconducibile a porzioni di territorio dei comuni di Esperia e Pontecorvo in provincia di Frosinone. Le origini della Reale bianca non sono note: dalle ricognizioni effettuate sul territorio e dalle informazioni ottenute dai produttori è emerso che è coltivato nella zona da oltre un secolo. L'areale di produzione è circoscritto al comune di Esperia e marginalmente in quello di Pontecorvo. La superficie coltivata a Reale bianca è stimata in circa cinque ettari. Il suolo dell'areale di origine comprende fondivalle, terrazzi fluviali e lacustri, aree colloidali e conoidi. Il terreno è prevalentemente a tessitura franco-argillosa con scheletro presente in superficie, debolmente acido, profondo, con buona dotazione organica e minerale. In misura minore sono presenti terreni a tessitura franca, scheletro assente, debolmente acidi e molto profondi.



Foglia Reale bianca (foto: G. Casadei)

Grappolo Reale bianca (foto: G. Casadei)



Vite di Reale bianca (foto: G. Casadei)

La salvaguardia, caratterizzazione e valorizzazione dei vitigni Raspato nero e Reale bianca sono necessari ed opportuni per permettere il recupero e la valorizzazione delle aree viticole marginali della regione Lazio.

Parametri enochimici dei mosti	Raspato nero	Reale bianca
Zuccheri (°Brix)	22,58	19,75
pH	3,30	3,41
Acidità totale (g/L)	5,82	6,27

I valori riportati in tabella sono del 2019 (Fonte: G. Casadei)

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

paolo.pietromarchi@crea.gov.it

