

Partenariato

3A-PTA

Centro Regionale Servizi alla Vitivinicoltura

Analysis srl

(DIBAF)
Dipartimento per l'Innovazione nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali
Università della Tuscia, Viterbo

Titignano Agricola Spa

Cantina Falesco

www.mollydesign.com

Ai partecipanti sarà rilasciato l'attestato di partecipazione
valido al fine del riconoscimento dei crediti formativi professionali

MUFFATI



**Presentazione dei
risultati e assaggio
dei vini sperimentali
prodotti nell'ambito
del progetto**



COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO
DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLO, ALIMENTARE E FORESTALE.



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



Regione Umbria



3A-PTA

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a r.l.

www.parco3a.org

CONVEGNO & ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA
VENERDI 6 MARZO 2015 - ORE 10.00
Centro Regionale Servizi alla Vitivinicoltura
Loc. Bardano Via dei Tessitori n.9 Orvieto (TR)

Il progetto **MUFFATI**, finanziato dalla Mis 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013, nasce dalla volontà di innovare di due importanti aziende vitivinicole umbre, Titignano e Falesco che in collaborazione con l'Università della Tuscia, il Parco 3A, il Centro Servizi alla Vitivinicoltura ed il laboratorio Analysis hanno effettuato due distinte sperimentazioni: una sui vini muffati ed una sui vini rossi di alto pregio.

OBIETTIVI

Vino Muffato

1. Impiego della viticoltura di precisione per la selezione delle uve
2. Verifica e messa a punto di soluzioni tecnologiche per il miglioramento e la standardizzazione delle tecniche di botritizzazione dell'uva in ambiente controllato
3. Riduzione delle problematiche legate alla produzione dei vini muffati (elevati costi di produzione, condizioni climatiche non sempre idonee, danni alle uve provocate da vespe, cinghiali, ecc)
4. Definizione di una tecnica che può consentire di produrre vini muffati anche in zone della regione dove le condizioni climatiche ambientali non consentono la naturale infezione del fungo

Vino Rosso Secco di Alto Pregio

1. Superamento delle problematiche legate al diradamento dei grappoli che consistono essenzialmente in un eccessivo accumulo di zuccheri con conseguenze negative in fase di fermentazione (arresti di fermentazione, grado alcolico dei vini troppo alto)
2. Produzione di vini innovativi mediante parziale disidratazione delle uve

ATTIVITÀ

1. Costituzione di un'Associazione Temporanea d'impresa che ha per scopo sociale l'obiettivo di realizzare progetti di cooperazione per introdurre innovazioni di processo e di prodotto per favorire l'impiego della sansa nell'alimentazione zootecnica
2. Conduzione delle prove finalizzate all'ottenimento del vino muffato
3. Conduzione delle prove finalizzate all'ottenimento del vino secco con uve sovra mature
4. Test e Prove sui prodotti delle vinificazioni in cantina
5. Valutazione economica dei processi produttivi
6. Coordinamento tecnico-amministrativo
7. Diffusione dei risultati

RISULTATI ATTESI

Vino Muffato

1. Eliminazione degli inconvenienti dei metodi classici per la produzione di vini muffati mediante un procedimento di appassimento che consente di migliorare le proprietà organolettiche dei vini e di controllare lo sviluppo della Botrytis cinerea in forma nobile
2. Messa a disposizione degli operatori vitivinicoli di un procedimento di appassimento semplice, economico ed operativamente affidabile
3. Individuazione delle condizioni (temperatura, tempi e umidità) per lo sviluppo della Botrytis
4. Messa a punto di procedure di gestione dei parametri ambientali dei fruttai tali da provocare la presenza della "muffa nobile"
5. Impiego di tecnologie non distruttive, NIR e naso elettronico, per il monitoraggio dell'evoluzione della muffa
6. Mappatura dei vigneti per l'uva destinata alla muffatura
7. Mappatura delle uve destinate alla muffatura

Vino Rosso Secco di Alto Pregio

1. Ottenimento di vini rossi strutturati di grande qualità stile Amarone
2. Definizione di parametri tecnologici per la parziale disidratazione per Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Sagrantino
3. Riduzione delle problematiche di cantina, quali gli arresti di fermentazione
4. Caratterizzazione salustistica e sensoriale dei vini ottenuti ed indicazioni e spunti per la loro valorizzazione
5. Recupero del prodotto che con le attuali tecniche di diradamento, viene perso dai viticoltori

Programma

COORDINA

Fabio Mencarelli

Università della Tuscia

INTERVERRANNO

Giuseppe Scarascia Mugnozza

Università della Tuscia

Luciano Concezzi

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Giulio Fontani

Centro Regionale Servizi alla Vitivinicoltura & Titignano Agricola S.p.A.

Andrea Bellincontro

Università della Tuscia

Roberto Luneia

Analysisi srl

Pierpaolo Chiasso

Cantina Falesco

CONCLUSIONI

Fernanda Cecchini

Assessore alle Politiche Agricole Regione Umbria

ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

Degustazione dei vini prodotti nella Sperimentazione