Previsioni vendemmiali 2012

Comportamento della Glera negli ambienti veneti: primi risultati

Stefano Soligo - *Veneto Agricoltura*

Conegliano 13 giugno 2012

Progetto di ricerca per la “caratterizzazione, la tutela e la valorizzazione del vino Prosecco nell’area D.O.C. Veneto”

Obiettivi:

Studio di modelli viticoli che garantiscano costanza qualitativa

Definire una rintracciabilità geografica della provenienza del vino Prosecco D.O.C.

Definizioni di elementi utili a garantire il rispetto del disciplinare

Matrice delle responsabilità

Gestione Tecnico Amministrativa: **Direzione Produzione Agroalimentare**

Ente Attuatore: **Veneto Agricoltura**

Centro Regionale per la Viticoltura, l' Enologia e la Grappa (Conegliano) (1)

Istituto per la Qualità Agroalimentare (Thiene) (5)

Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura – Viticoltura (Conegliano) (2)

Università degli Studi di Ferrara, Laboratorio in rete - Tecnopolo Teknehub c/o Dipartimento di Architettura (3)

Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia – Università di Padova (Conegliano) (4)

Accademia della Vite e del vino (6)

Modelli viticoli (1) (2) (3) (4) (5)

Identificazione dei vigneti oggetto di studio
(Diversificazione climi e suoli)

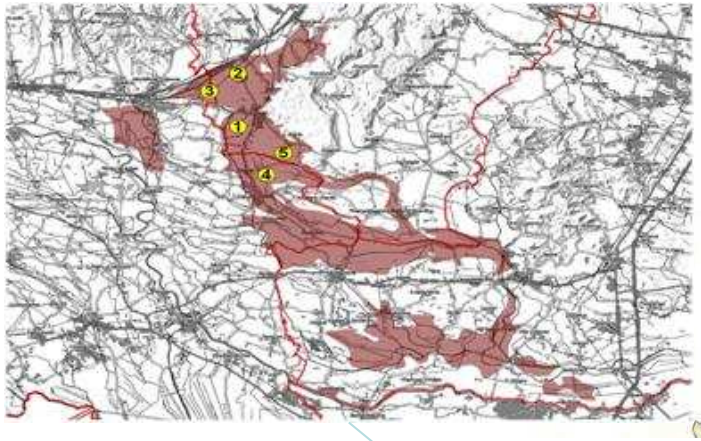
Analisi fattori produttivi

Microvinificazioni e Spumantizzazione

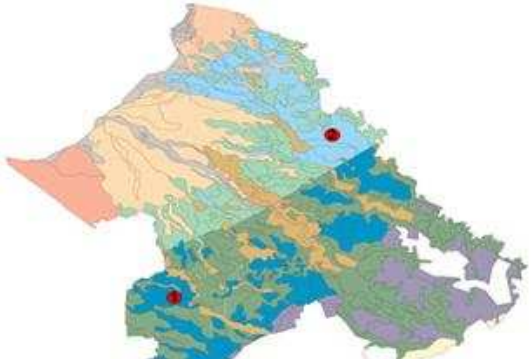
Analisi Enologica

Analisi Sensoriale

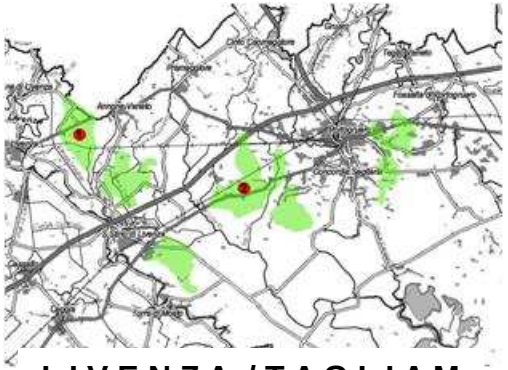
Identificazione dei vigneti oggetto di studio



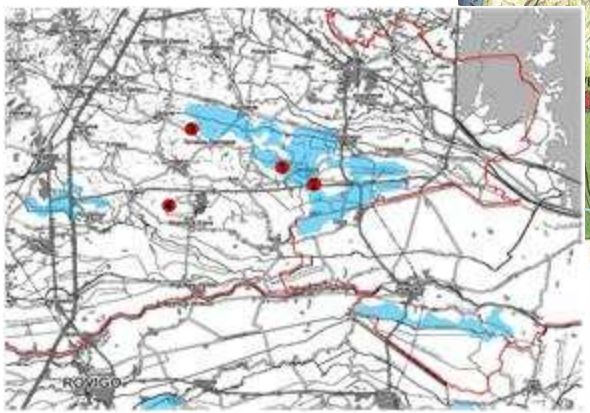
A G N O G U A’ (VI)



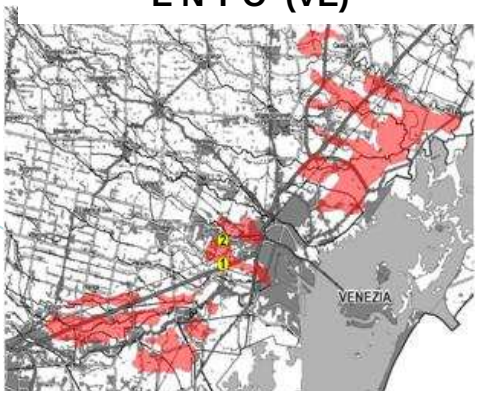
P I A V E (TV)



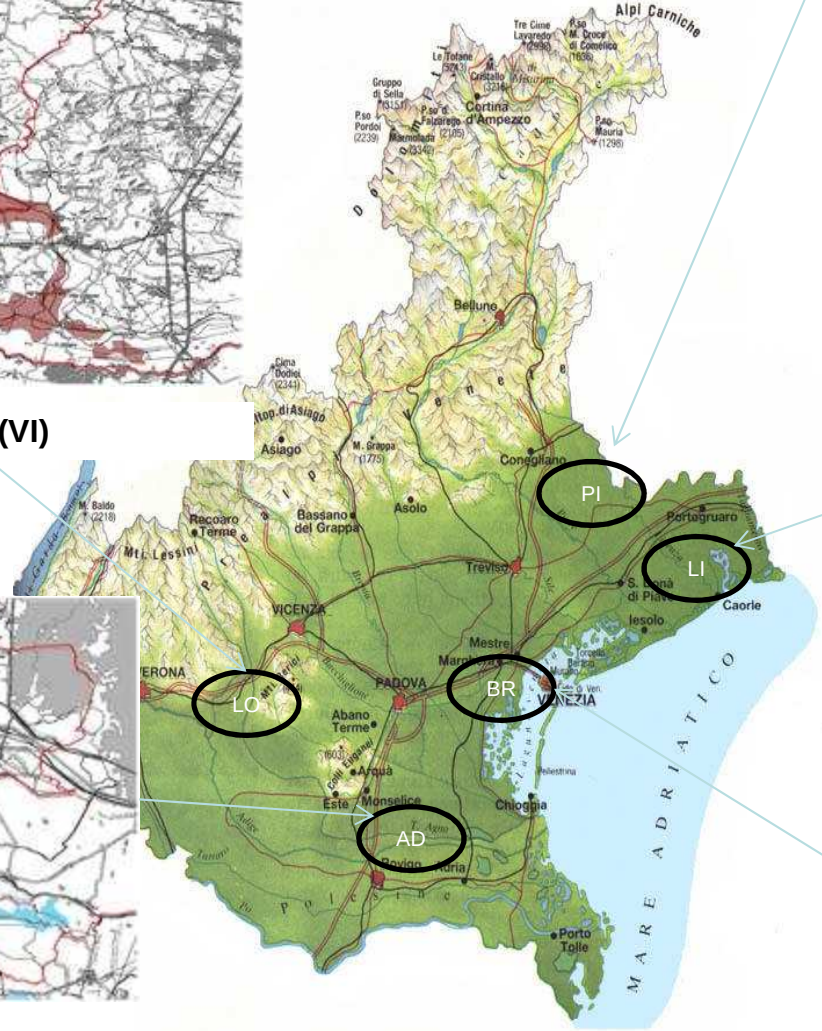
L I V E N Z A / T A G L I A M E N T O (VE)



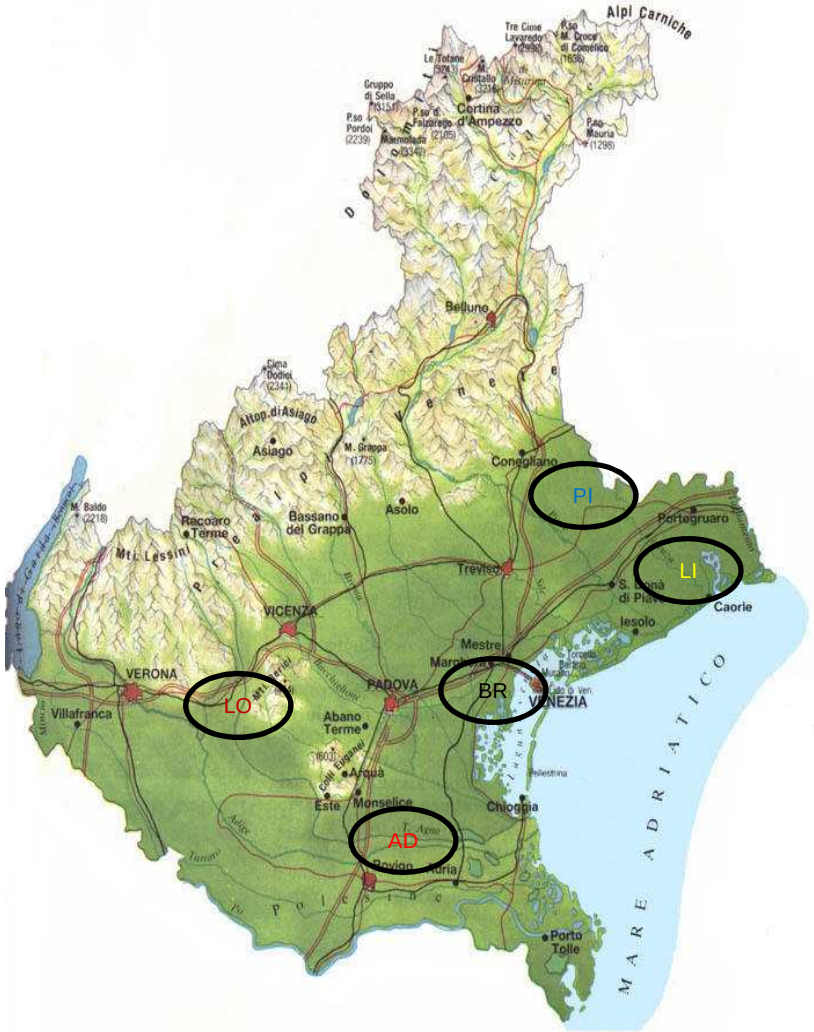
A D I G E (Padova)



B R E N T A (VE)



Analisi fattori produttivi



Zona	Tesi	Forma Allevamento	Distanza tra le fila	Distanza sulla fila	Ceppi/ ettaro
	ADBRASY	Sylvoz	2,8	1,3	2747
	ADBROSY	Sylvoz	2,8	2	1786*
Adige	ADPERGU	Guyot	2,8	0,9	3968
	ADPERSY	Sylvoz	2,8	1,3	2747
	ADSANCP	Cortina Pendente	2,8	1,25	2857
Brenta	BRPATSY	Sylvoz	2,95	1	3390
Lison	LIALESY	Sylvoz	2,85	1,3	2699
	LINARDC	Sylvoz	3,7	1,3	2079
	LI RICDC	Doppio Capovolto	2,85	1,05	3342
Lonigo	LOCSP	Cordone Speronato	2,5	1	4000
	LODC	Doppio Capovolto (EX Guyot)	2,4	1	4167
	LOGDC	GDC	4	0,6	4167
	LOPER	Pergola	4	0,9	2778
	LOSYL	Sylvoz	2,8	1,1	3247
Piave	PI BOT SY	Sylvoz	3,2	1,2	2604
	PIGAISY	Sylvoz	2,7	1,6	2315

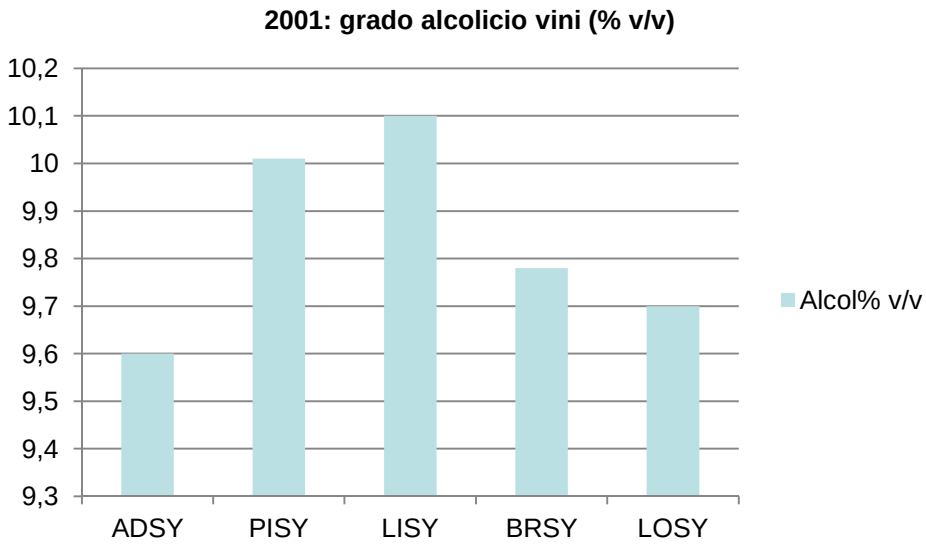
* Impianto prima dell'entrata in vigore del disciplinare

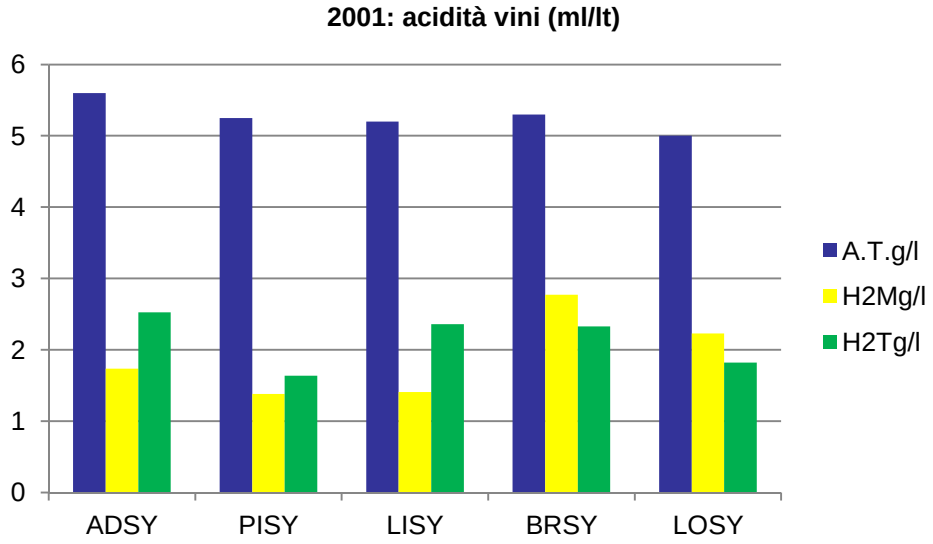
Microvinificazioni e Spumantizzazione (1) (4) (Vendemmia 2011)

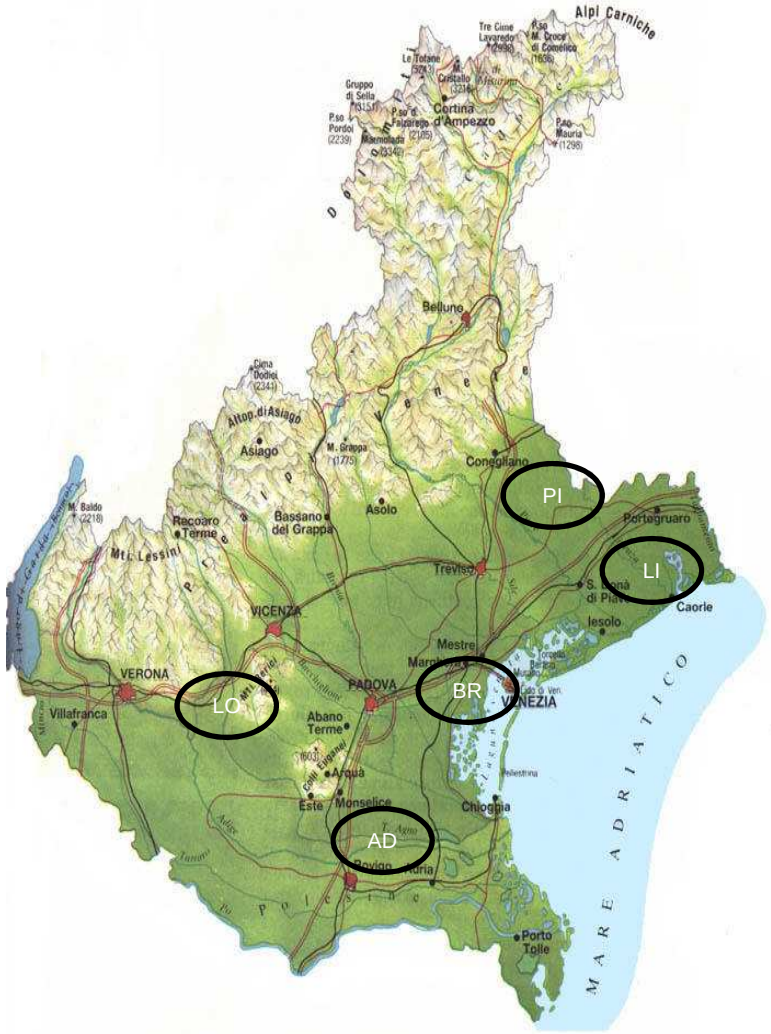
Diraspapigiatura, seguita da una pressatura soffice. (1.4 atm)
Aggiunto 1g/hl di enzima proteolitico e metabisolfito di potassio. F
Fermentazione alcolica temperatura di 18℃, (zuccheri riduttori < 1g/l).
Stabilizzazione a 8℃
Prefiltrazione e una filtrazione (10,5,3 e 2,1,0.65 micron).

Centro di Spumantizzazione costituito assieme al CIRVE

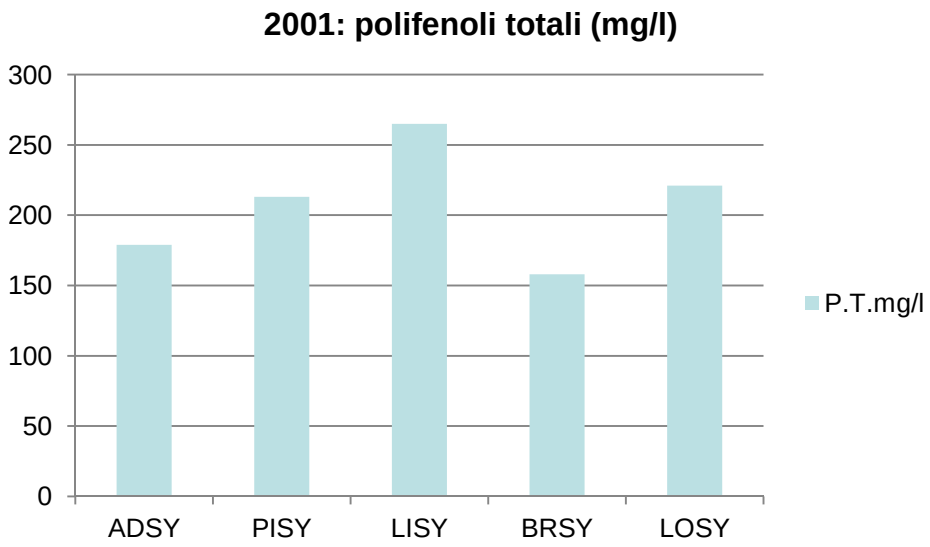
Analisi Enologica

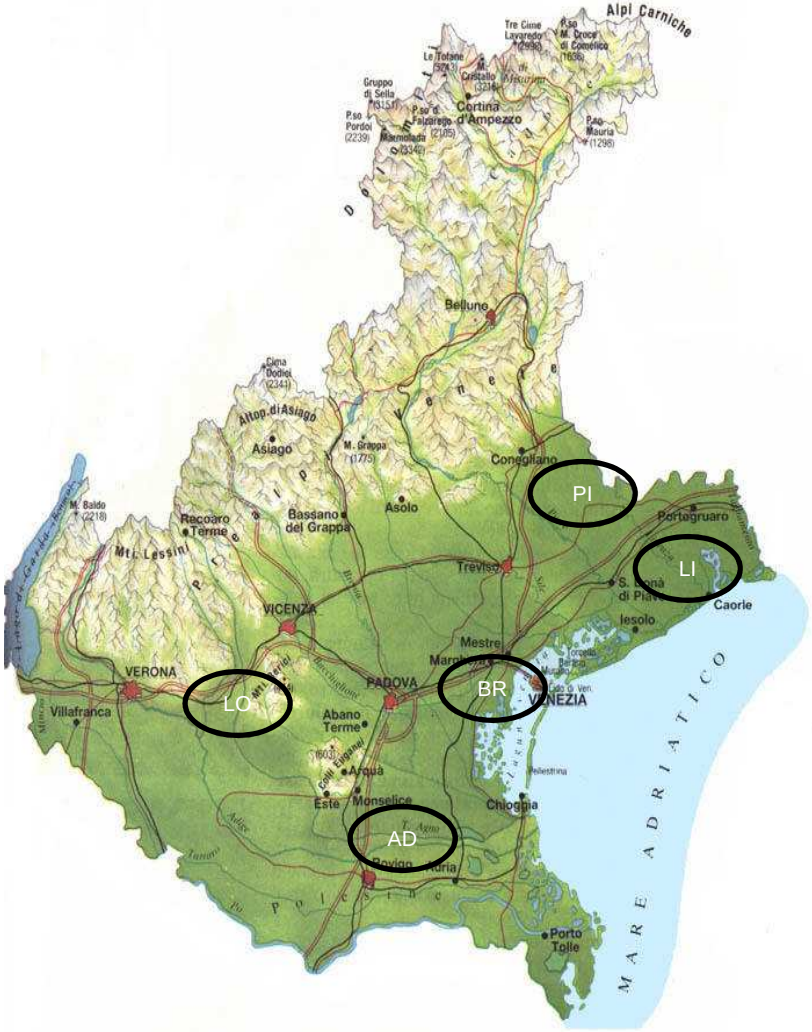




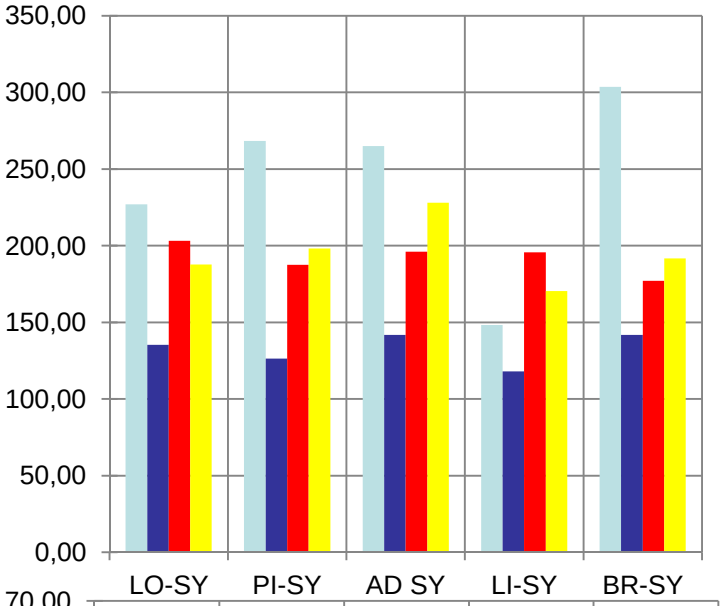


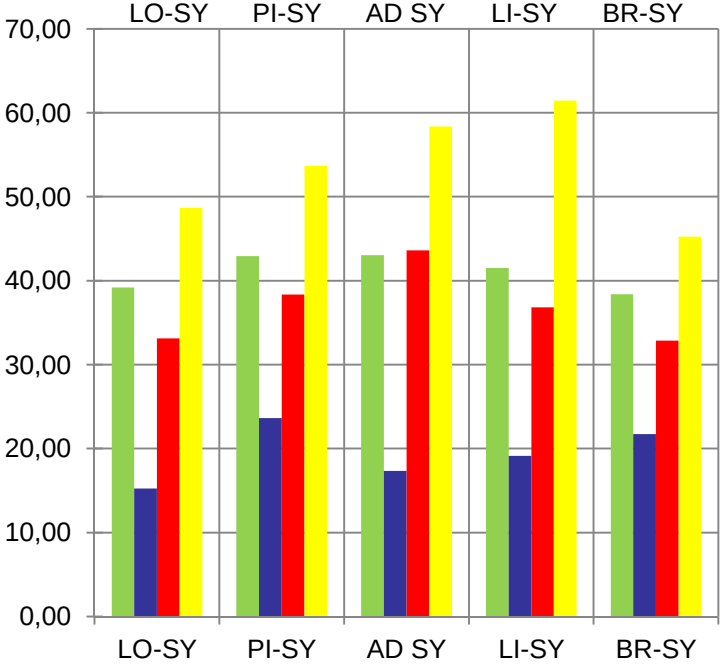
Analisi Enologica



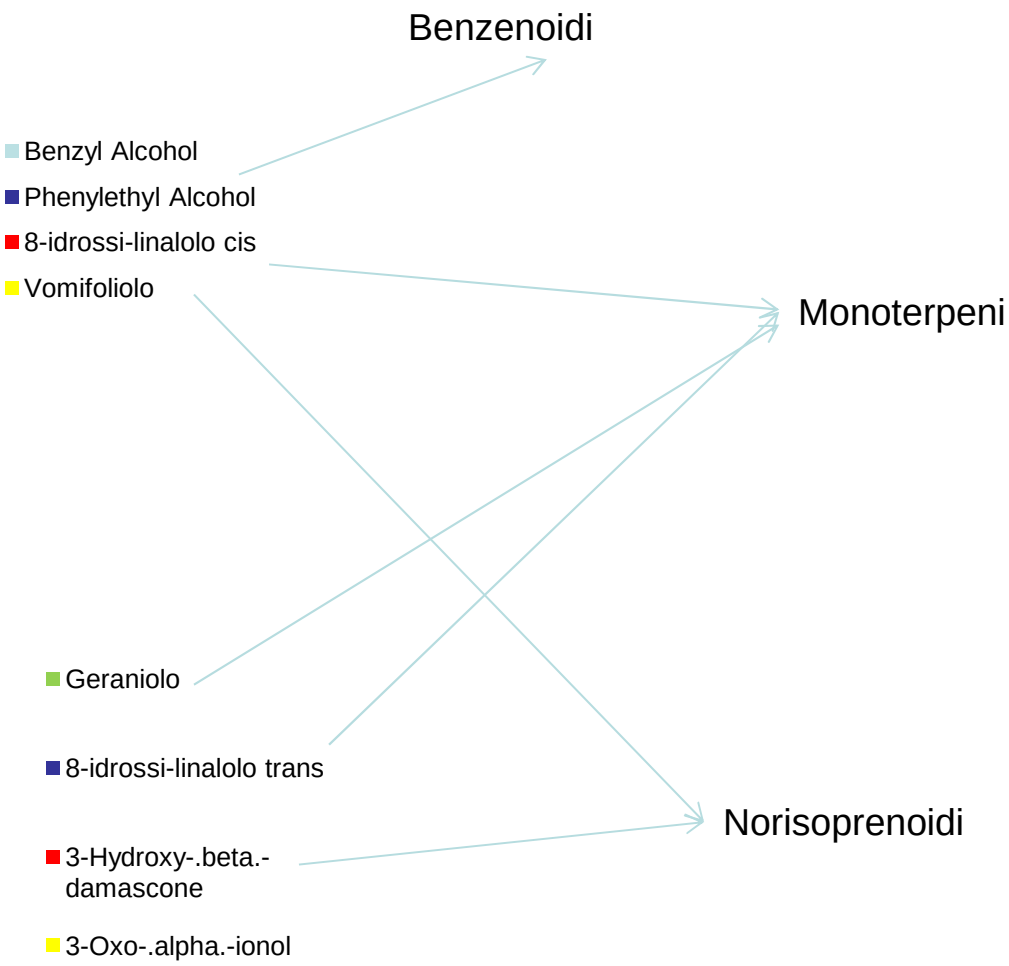


Analisi Enologica e sensoriale

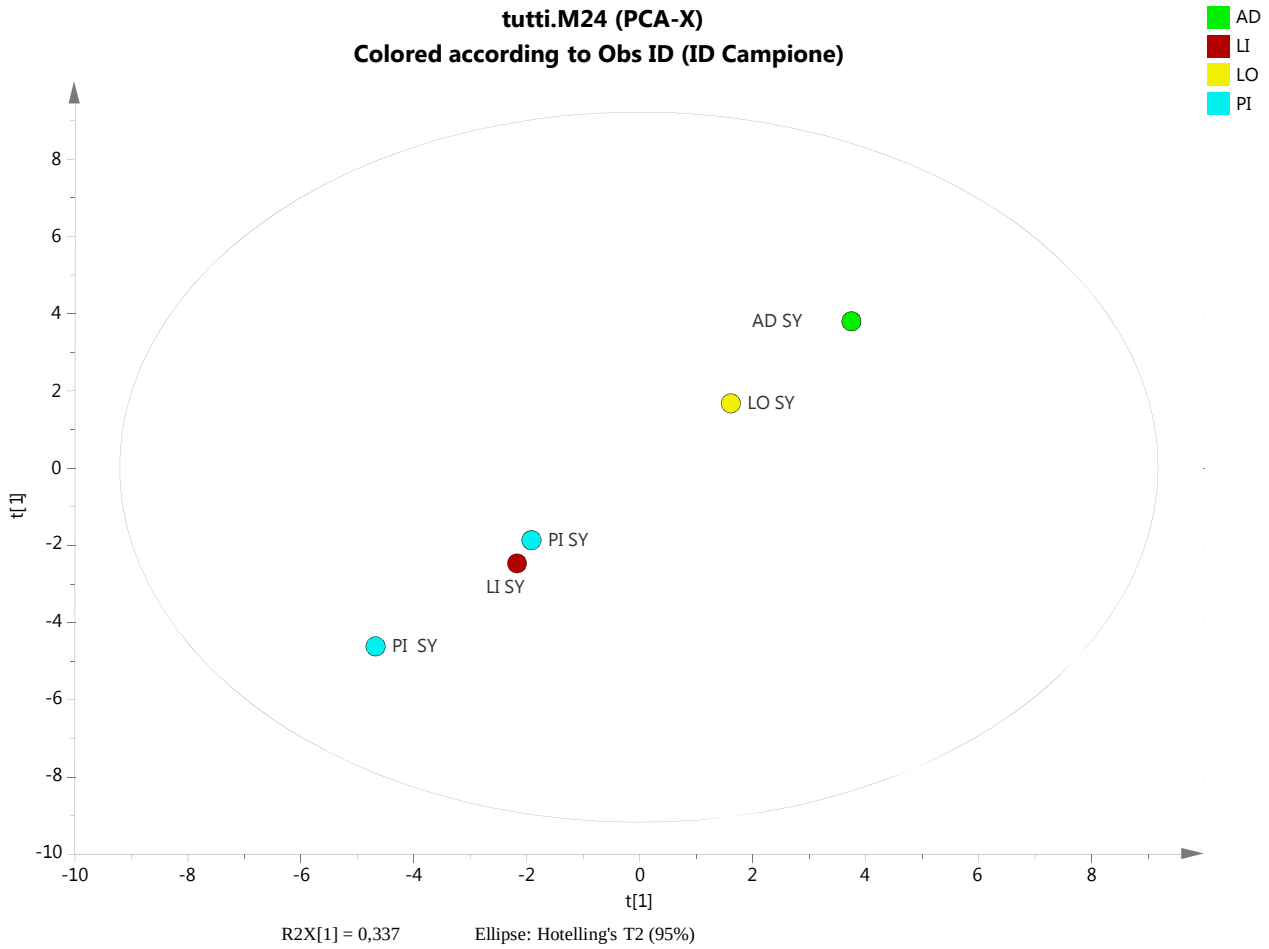




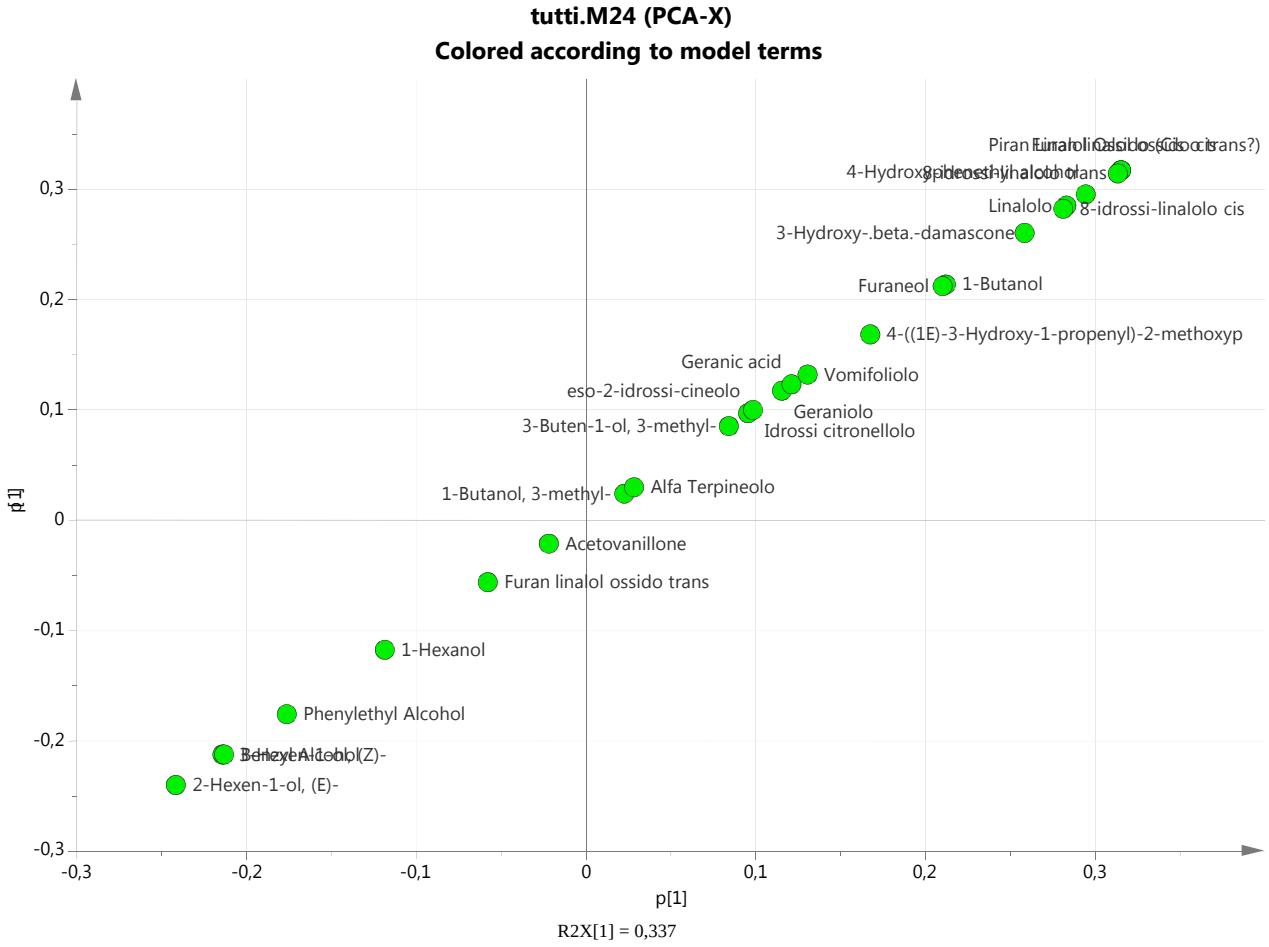
Principali forme aromatiche coniugate: uve anno 2011



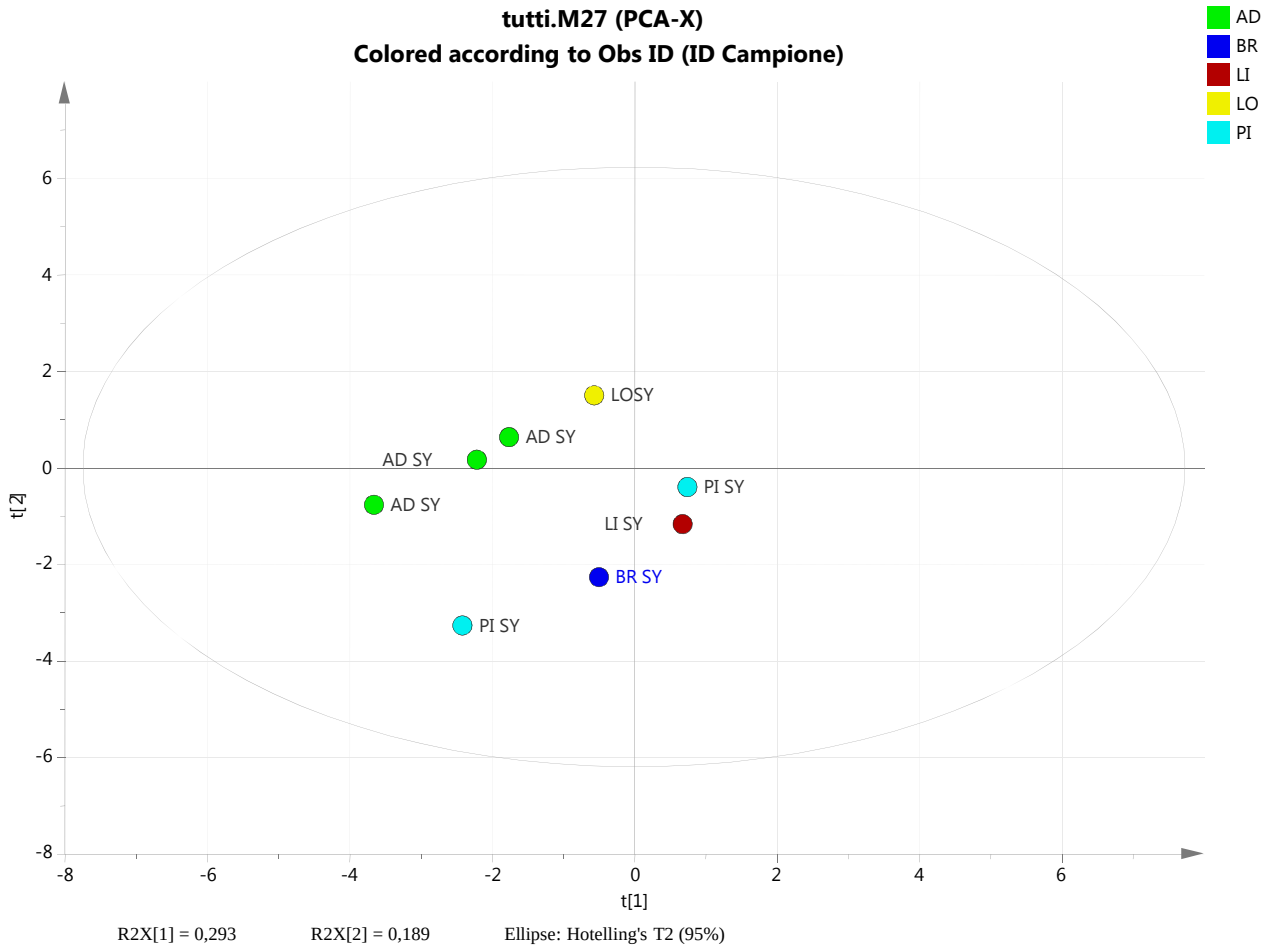
Elaborazione aromi coniugati uve 2010



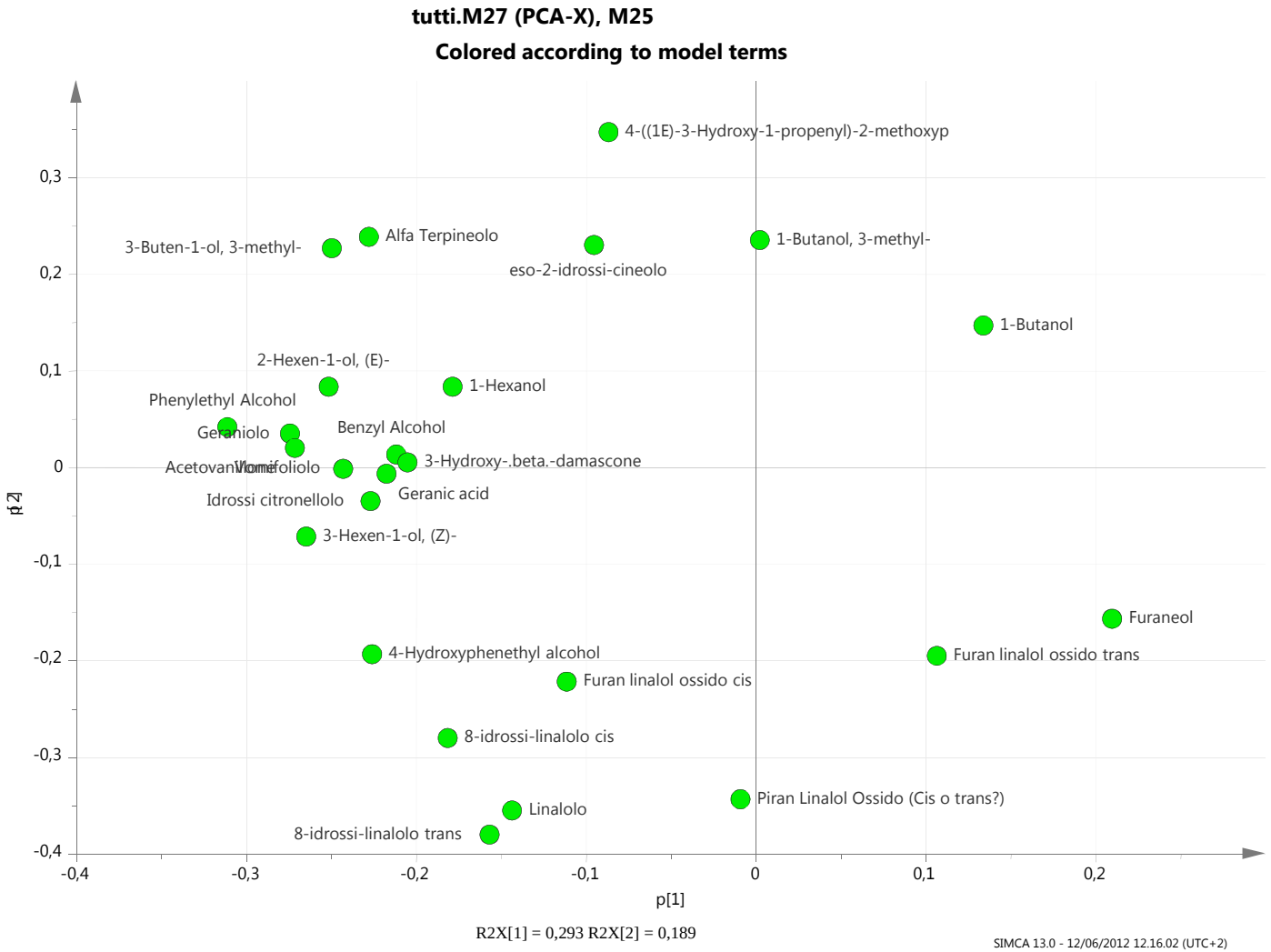
Variabili del modello



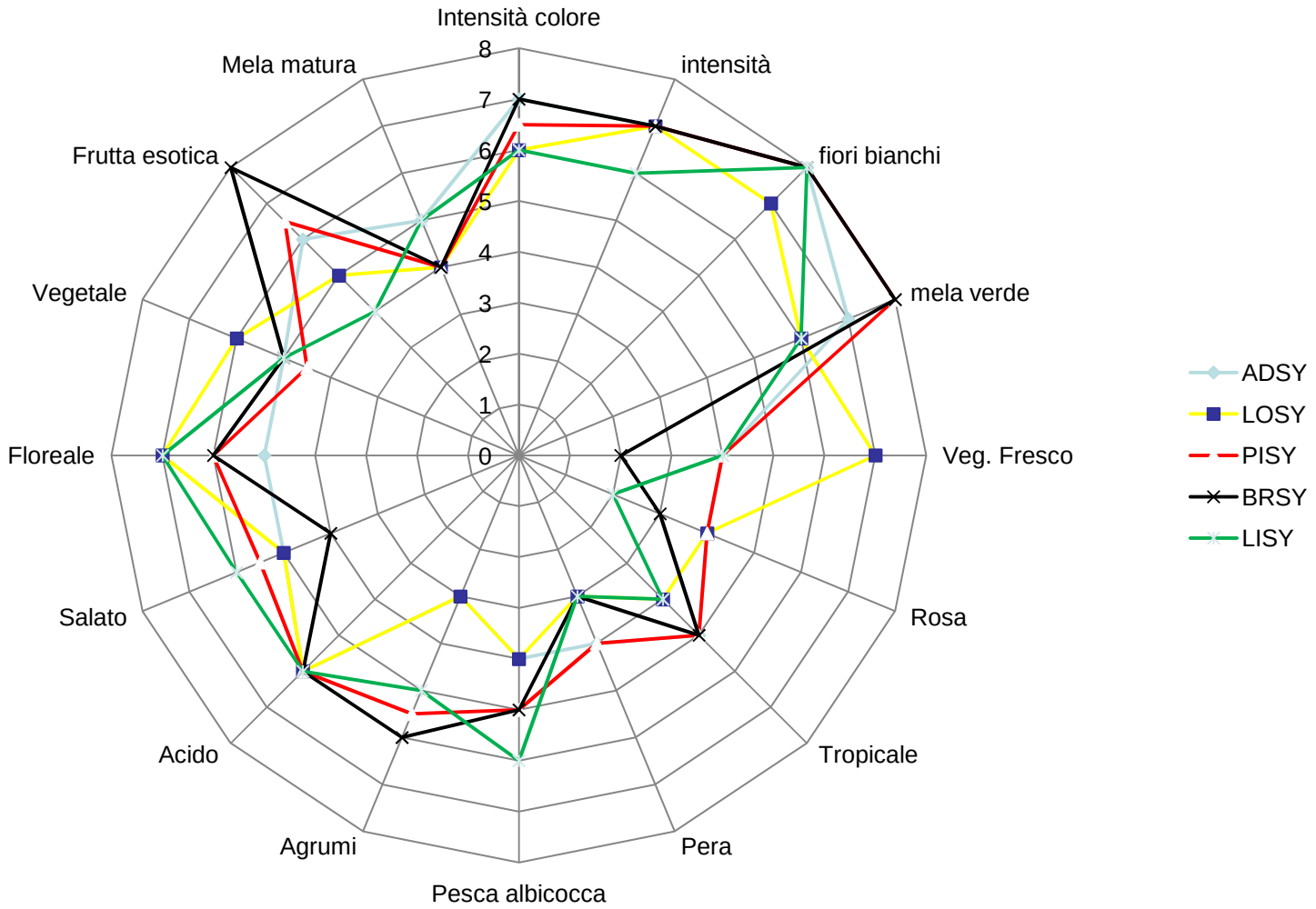
Elaborazione aromi coniugati uve 2011



Variabili del modello



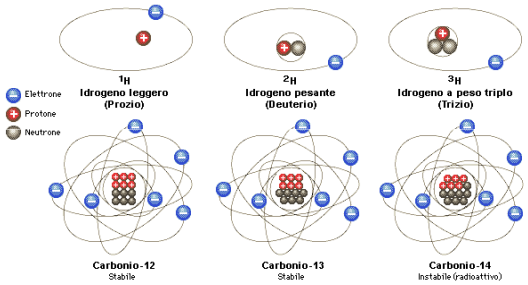
Analisi sensoriale

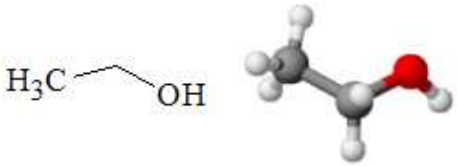


Analisi sensoriale vini 2011

Tracciabilità geografica e varietale del vino prosecco mediante metodi isotopici (1) (2)

Identificati 5 bacini (Piave, Adige, Brenta, Tagliamento, Agno-Guà)





Analisi (3)

- elementi maggiori ed in traccia nei suoli
- analisi chimiche dei “metalli pesanti” presenti in bucce, mosti e vini (sia su vini base che dopo loro spumantizzazione)
- rapporti di abbondanza tra isotopi degli elementi leggeri (idrogeno, ossigeno e carbonio)

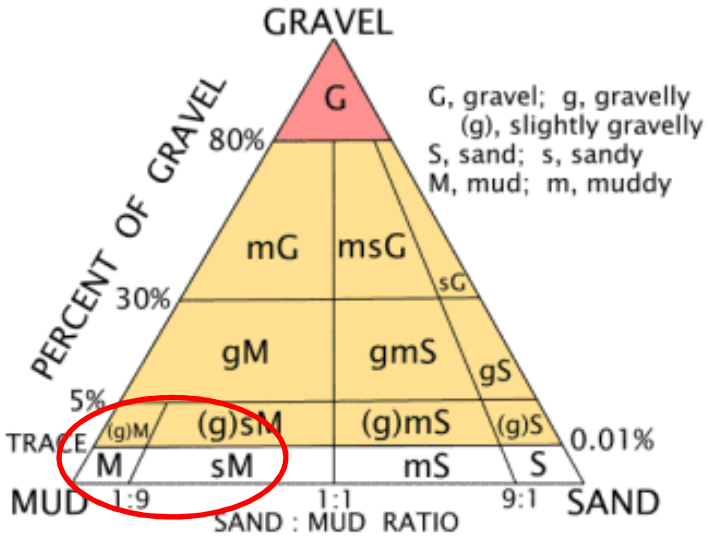
Prelievi

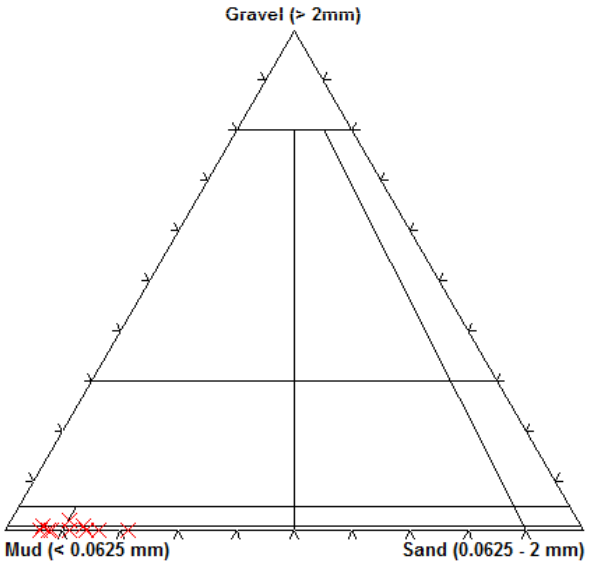
CAMPIONI SUOLO

1 0-20 cm
2 20-40 cm
3 40-60 cm

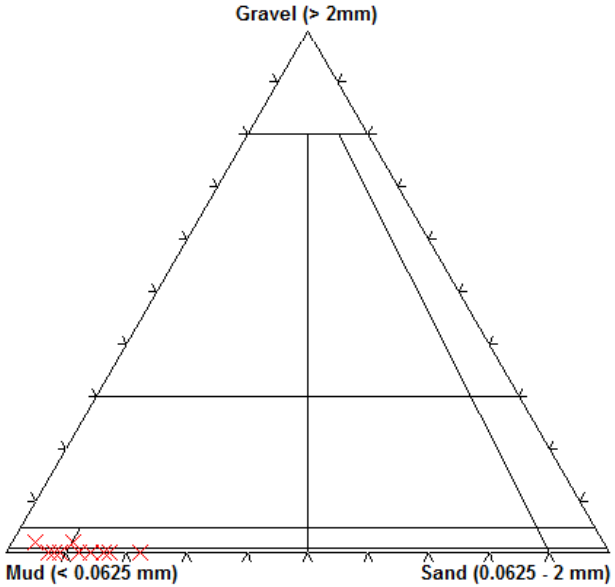
CAMPIONE SUCCO

n. 10 aziende

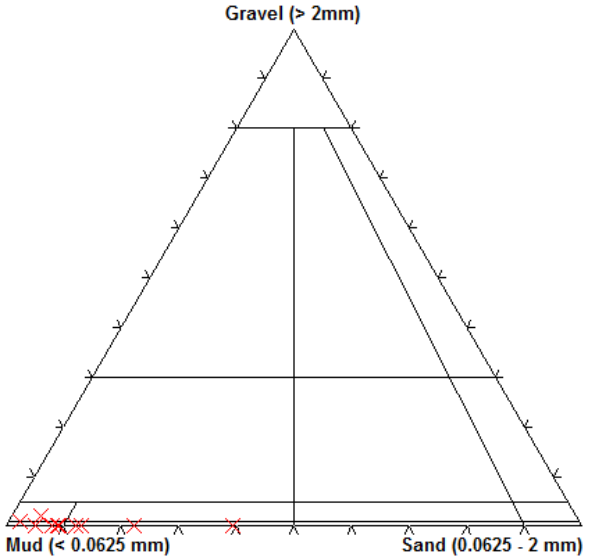




1 0-20 cm

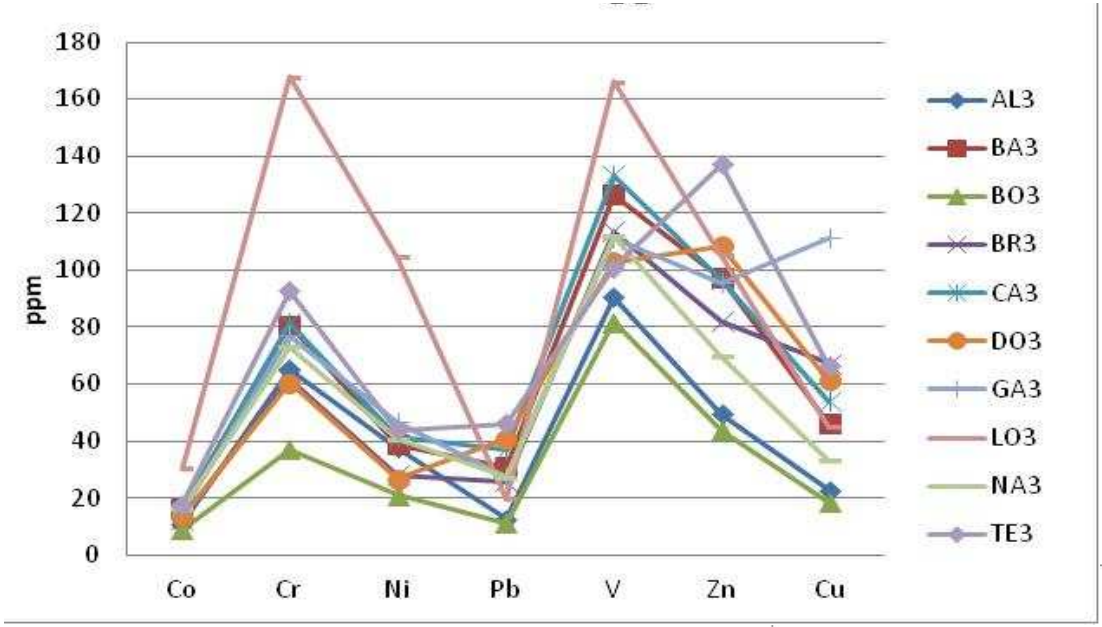


2 20-40 cm

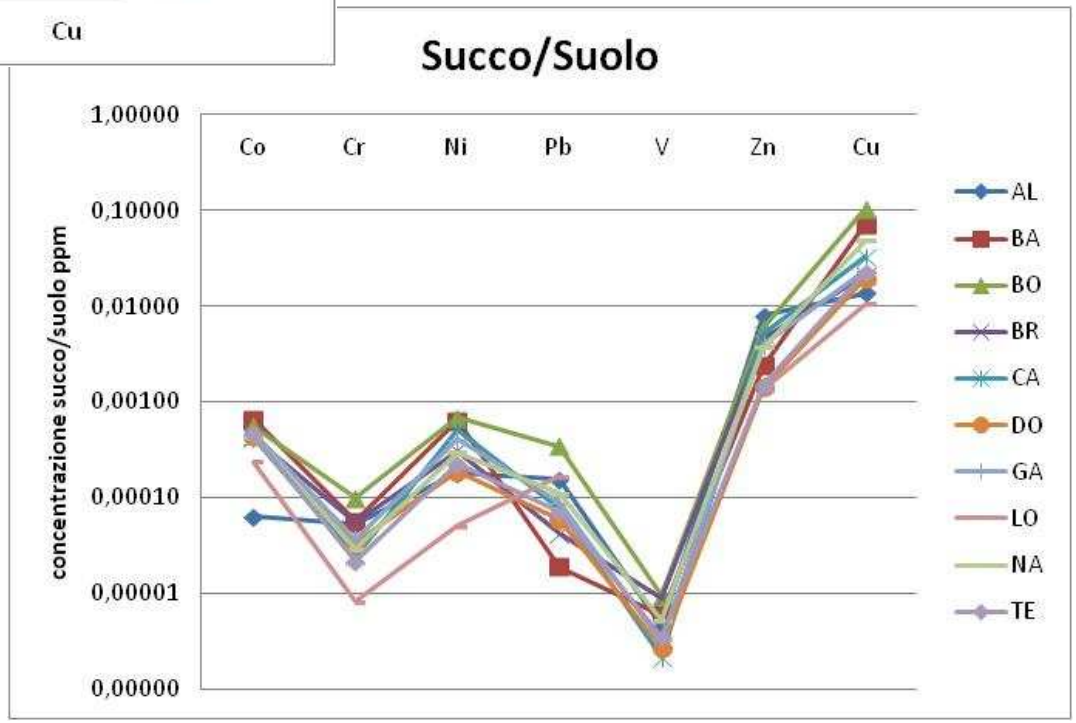


3 40-60 cm

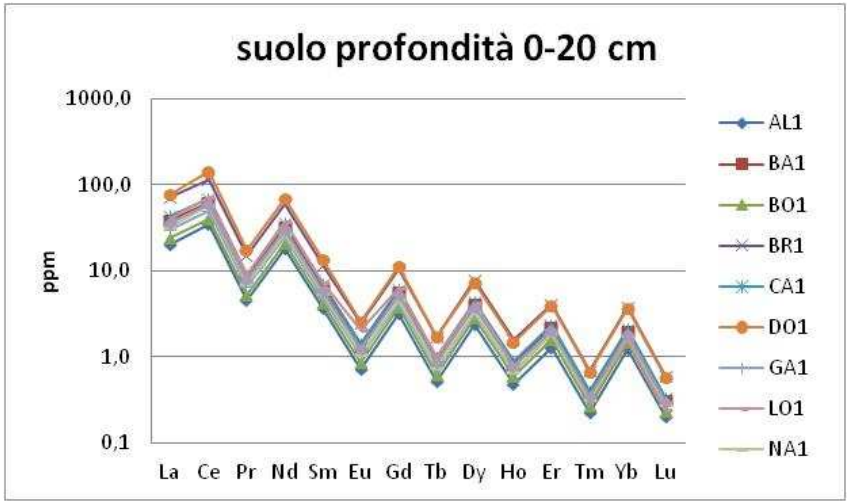
ASSORBIMENTO CULTIVAR

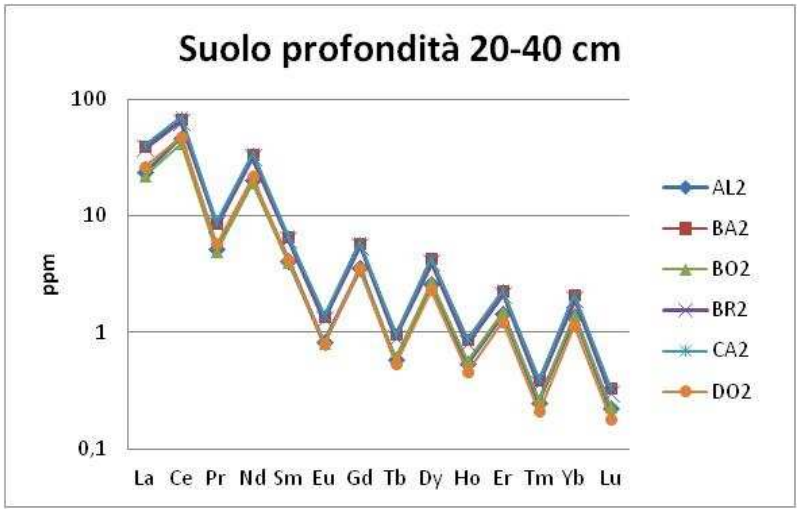


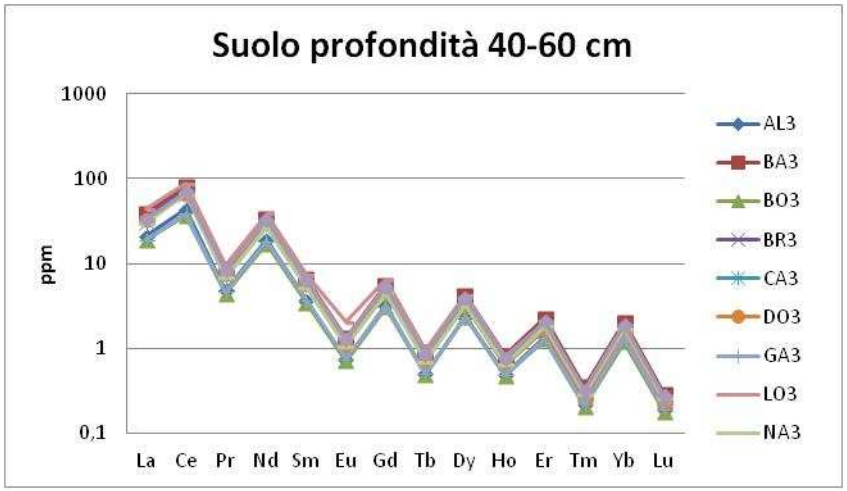
Concentrazione media metalli nei terreni

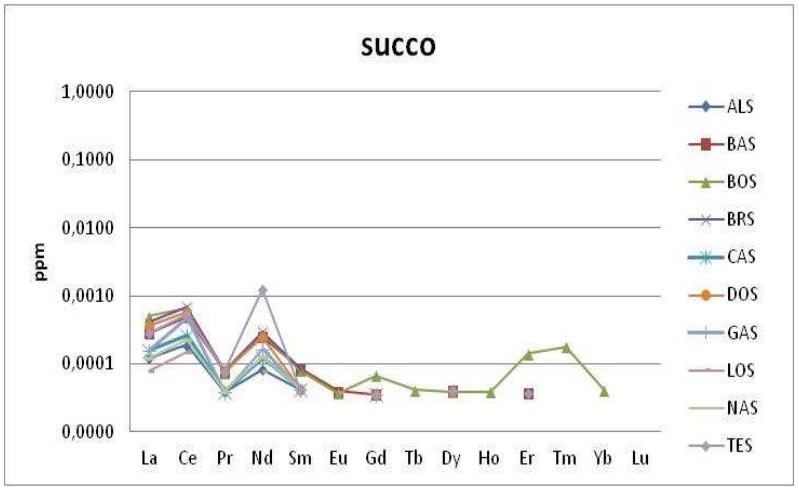


ANALISI SUOLO-SUCCO REE









Elementi per garantire il rispetto del disciplinare (1) (2)

Tab. 1 – Gruppi di caratteri della scheda OIV

CODICE N°	GRUPPO DI CARATTERI
001 – 017	Germoglio
051 – 056	Foglia giovane
065 – 093	Foglia adulta
101 – 106	Tralcio legnoso
151 – 154	Infiorescenza
201 – 207	Grappolo
220 – 244	Acino
301 – 305	Fenologia
351 – 354	Vegetazione
401 – 403	Resistenza a fattore abiotico
451 – 462	Resistenza a fattore biotico
501 – 506	Produzione di uva
551 – 553	Portinnesto

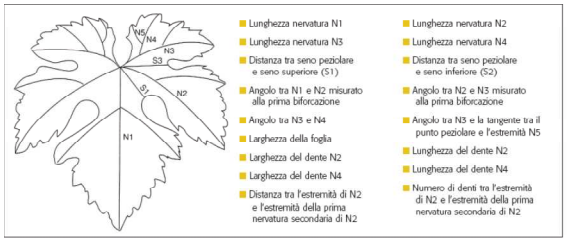


Fig. 1 - Parametri ampelometrici della foglia

- Definizione caratteri ampelografici discriminanti per riconoscimento varietale
- Data base di: germoplasma; del DNA, delle caratteristiche produttive del vitigno Glera (6)
- Elementi per la stima del livello produttivo unitario del vitigno Glera nell’area veneta.(1 e 2)
- Comunicazione.