



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



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELLE RISORSE
AGRICOLE E ALIMENTARI



INOVENO

INNOVAZIONI ENOLOGICHE PER LA PRODUZIONE VITIVINICOLA SICILIANA

Obiettivi

Migliorare le produzioni enologiche delle Cantine siciliane e aumentare la “tipicità” dei loro vini. Dimostrare la possibilità d’impiego su scala aziendale di :

- Tre nuovi ceppi di lievito selezionati dall’IRVOS, due per vini secchi da varietà autoctone a bacca bianca e nera ed uno per la rifermentazione in bottiglia di vini base ottenuti da varietà tipiche regionali.
- Una tecnologia innovativa per la produzione di vini rosati, con maggiore stabilità nel tempo.
- Una tecnologia innovativa in grado di produrre vini spumanti di alta qualità, da vigneti ad alta produttività.



Azioni di trasferimento dell’innovazione

Addestramento del personale delle cantine.

Monitoraggio continuo del lavoro svolto presso le Cantine tramite analisi chimiche, microbiologiche, molecolari, sensoriali dei vini e degli spumanti prodotti.

Produzione di: tre vini bianchi e tre vini rossi con ceppi di lievito selezionati dall’IRVOS; un vino rosato e tre vini spumanti con protocolli enologici innovativi.

Organizzazione di eventi dimostrativi dei risultati ottenuti (comprese sessioni di assaggio).

Realizzazione di un sito internet e stesura di un manuale tecnico ad uso di tutte le cantine siciliane.

Il trasferimento di innovazione ha permesso agli operatori della filiera vitivinicola l’ottenimento di vini e spumanti innovativi, riconoscibili e competitivi sul mercato. Questo si è realizzato attraverso:

- 1- L’uso di lieviti selezionati, isolati dall’IRVOS in Sicilia, in grado di produrre vini sensorialmente distinguibili da quelli ottenuti a partire dallo stesso mosto, ma con ceppi di lievito industriali selezionati in altre aree geografiche. Questi vini, di ottima qualità, possono essere proposti a prezzi contenuti e sono differenziabili da altri prodotti più generici per la forte individualità e lo stretto legame al territorio di produzione.
- 2- La produzione di vini rosati di qualità. Questi sono sempre più richiesti dai consumatori, anche in Sicilia. I metodi trasferiti nel corso del progetto permettono l’ottenimento di vini con colore e corredo aromatico più stabili nel tempo. Il protocollo di lavorazione può essere applicato alle varietà autoctone ed internazionali per la produzione di vini rosati siciliani "alternativi" a quelli tradizionali.
- 3- La produzione in aziende siciliane di vini spumanti con ottimo rapporto qualità/prezzo. I vini sono stati ottenuti con le varietà, autoctone ed internazionali, del panorama ampelografico regionale. Questi corrispondono alle richieste del mercato per brillantezza, perlage fine e persistente, freschezza, buona acidità, aroma delicato. Tra gli strumenti messi a disposizione delle cantine, un nuovo ceppo di lievito selezionato dall’IRVOS, per spumanti prodotti secondo il metodo classico.

Sito web: www.ats-inoveno.it

Capofila: Istituto Regionale del Vino e dell’Olio di Sicilia (IRVOS) – Via Libertà 66 - 90143 Palermo

Responsabile scientifico: Dr. Lucio Monte – Telefono: 0916278203– lucio.monte@regione.sicilia.it

