



PSR
2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

FEASR – Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020

MISURA 16 – “COOPERAZIONE”

SOTTOMISURA 16.1 – “Sostegno per la costituzione e la gestione dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura”

OPERAZIONE 16.1.01 – “Gruppi Operativi PEI”

SCHEDA DI SINTESI PROGETTO

Comparto prevalente	Vitivinicolo
Titolo	Valorizzazione sostenibile della vitivinicoltura camuna
Acronimo	VITAVAL
Focus area	2A - Miglioramento della competitività del settore agricolo e agroalimentare, aumento della produttività e della produzione e uso più efficiente delle risorse
Sintesi progetto a cura del richiedente	<p>Il forte interesse del comparto vitivinicolo in generale verso i vitigni cosiddetti resistenti/tolleranti ai maggiori funghi che attaccano la vite (<i>Peronospora</i>, <i>Oidio</i>, <i>Botrite</i>) merso negli ultimi anni, ha portato numerose aziende a mettere a dimora nuovi vigneti composti da questi vitigni.</p> <p>Nella scelta dei vitigni stessi, della combinazione vitigno-portinnesto, nella scelta della forma di allevamento, le aziende, mancando letteratura al riguardo, si sono avvalse dei suggerimenti dati dai vivaisti o dai rivenditori. Consigli che solo dopo alcuni anni di coltivazione vengono o meno validati dai risultati produttivi. Inoltre non essendoci protocolli di vinificazione di questi vitigni, la possibilità di vedere naufragare gli sforzi fatti per sbagli durante il processo di vinificazione, dovuti alla mancanza di informazioni, risulta essere elevata.</p> <p>Per rispondere alla stringente necessità di fornire ai viticoltori strumenti concreti su cui effettuare scelte razionale nella gestione agronomiche ed enologica delle varietà tolleranti le crittogame, il progetto si prefigge lo scopo di caratterizzare il comportamento di alcune varietà tolleranti le crittogame (Aromera, Bronner, Johanniter, Muscaris, Solaris, Souvigner gris, Cabernet cortis, Pinot nero regina, Savignon Rytos, Merlot Khantus, Merlot Khrous, Cabernet Volos), in diversi ambienti di coltivazione e in particolare nelle aree montane e pedemontane lombarde dove al momento questi vitigni si sono più largamente diffusi.</p> <p>In particolare, verranno raccolte informazioni circa la loro interazione con questi ambienti pedoclimatici attraverso rilievi fenologici, del decorso della maturazione e con il rilievo dei parametri produttivi e qualitativi delle uve a vendemmia. Inoltre, verranno testati diversi protocolli di vinificazione, allo scopo di trovare quelli più adatti per ogni vitigno. Un approccio di questo tipo risulta essere altamente innovativo e pressoché inedito per estensione territoriale nell'ambito dello studio dei nuovi vitigni tolleranti e permette di rispondere appieno ai fabbisogni emergenti del gruppo operativo.</p> <p>Queste informazioni verranno infine sintetizzate in un manuale corredato da cartografia con indicati i vitigni tolleranti più adatti per le principali aree vitivinicole montane e pedemontane della Lombardia, con consigli nella gestione agronomica ed enologica degli stessi.</p> <p>Questo permette di dare a viticoltori e tecnici informazioni per:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - effettuare una razionale scelta del vitigno, in funzione delle caratteristiche pedoclimatiche del vigneto e degli obiettivi enologici prefissati. Questo eviterà alle aziende di compiere errori nella scelta del vitigno, di cui ci si accorge solo dopo l'entrata in produzione del vigneto (almeno 3 anni dall'impianto) e le prime vinificazione e che possono avere un impatto rilevante sulla sostenibilità economica delle stesse (costi di reimpianto / sovrainnesto); - impostare le più idonee pratiche colturali per massimizzarne il potenziale del vitigno, sia in termini di qualità delle uve che di resa, razionalizzando al contempo l'uso delle risorse; - adottare le più idonee tecniche di vinificazione ottenendo vini competitivi sul mercato e identificativi dell'ambiente di coltivazione. <p>Più in genere i risultati ottenuti dal GO potranno favorire l'espansione della coltivazione dei vitigni tolleranti, colmando quella mancanza di informazioni che finora l'aveva limitata.</p> <p>Questo permetterà di veicolare una viticoltura più sostenibile da un punto di vista ambientale, grazie al minor numero di trattamenti fitosanitari e quindi, indirettamente, di passaggi delle macchine operatrici in campo (meno emissioni di anidride carbonica, minori problemi di compattamento del suolo), ma anche economico, poiché la difesa fitosanitaria costituisce un capitolo importante nei costi di gestione.</p> <p>Infine, specialmente per le aree montane e pedemontane, l'utilizzo di questi vitigni potrebbe ovviare ai problemi di sostenibilità economica delle imprese, dovuti agli alti costi di coltivazioni in condizioni di scarsa, quando non assente possibilità di meccanizzare, costituendo un valido strumento contro il fenomeno dell'abbandono dei vigneti e preservando quindi la tipicità del paesaggio e la biodiversità.</p>
Durata progetto (mesi)	24
Partner	Consorzio Vini IGT Valcamonica Università degli Studi di Milano Comunità Montana di Valle Camonica – Ente gestore Parco Adamello Fondazione Fojanini di Studi Superiori Azienda agricola Fabio Foppoli Azienda agricola Medeghini Bianca Cooperativa Alpi Adamello Casa Vinicola La Torre Cooperativa agricola Zanolari Azienda agricola La Grazia srl Società Agricola Azienda Agricola Orsini Giuseppe Società Agricola Le Driadi Azienda agricola Nove Lune Azienda agricola Ronco della Cava Azienda agricola Bonanomi Valerio
Responsabile del progetto (Ente e nominativo)	Consorzio Vini IGT Valcamonica, Sergio Bonomelli
Coordinatore scientifico (Ente e nominativo)	Università degli Studi di Milano, Lucio Brancadoro
Coordinatore del trasferimento (Ente e nominativo)	Università degli Studi di Milano, Lucio Brancadoro
Collegamenti ad altri progetti	Progetto GO VALSOVICA (PSR 2014-2020 Regione Lombardia, Misura 16.1.01)
Valore totale progetto	€ 229.816,00
Contributo concedibile	€ 211.472,80