

Programma di Sviluppo Rurale della Regione Lombardia 2014-2020

MISURA 16 – “COOPERAZIONE”

OPERAZIONE 16.1.01 “Gruppi Operativi PEI”

SCHEDA DI SINTESI FINALE

Gruppo Operativo VAL.SO.VI.CA

TITOLO

Valorizzazione sostenibile della vitivinicoltura camuna

Come valorizzare e rendere sostenibile nel tempo la viticoltura e la produzione di vino in una valle montana quale la Valle Camonica, in cui vi si trovano diversi ambienti di coltivazione e non vi è il supporto dato da una produzione enologica già riconosciuta, oltre che ad un primo studio delle potenzialità dei vitigni “tolleranti” alle maggiori crittogame della vite.

Gli attori

Enti coinvolti nel progetto

Il Gruppo Operativo ha visto quale Capofila il Consorzio Vini IGT Valcamonica, il partner scientifico, l'innovazione è stata svolta dall'Università degli Studi di Milano, oltre che la Fondazione Fojanini di Studi Superiori (SO), mentre la responsabilità del trasferimento dei risultati era a capo della Comunità Montana di Valle Camonica – Ente gestore Parco Adamello. Nella realizzazione del progetto, sono state coinvolte venti aziende viticole della Vallecamonica: Azienda agricola Monchieri – Piancogno (BS), Azienda agricola Concarena – Capo di Ponte (BS), Cantina Flonno – Ceto (BS), Azienda agricola Scraleca – Darfo Boario Terme (BS), Azienda agricola Carona – Cedegolo (BS), Azienda agricola Zanetta - Cerveno (BS), Società agricola Le Terrazze – Berzo Demo (BS), Società agricola Muraca – Losine (BS), Azienda agricola Foppoli– Vermiglio (TN), Azienda agricola Sigala Fortunato – Piancogno (BS), Azienda agricola Togni Rebaioli – Darfo Boario Terme (BS), Azienda agricola Luscietti Maria Giulia – Piancogno (BS), Agricola Vallecamonica di Belingheri Alex – Darfo Boario Terme (BS), Azienda agricola Medeghini Bianca – Breno (BS), Azienda agricola I Nadre di Marco Beatrice – Ceto (BS), Moggio Walter – Ceto (BS), Azienda agricola Rodella di Grazioli Marco – Sellero (BS), Azienda agricola Casola di Cattane Domenico – Capo di Ponte (BS), Società agricola Vibù – Malonno (BS), Cooperativa Sociale ONLUS il Cardo – Edolo (BS)

Gli obiettivi

Le aziende vitivinicole camune avevano più volte manifestato l'esigenza di conoscere meglio le peculiarità delle diverse aree con potenzialità vitivinicole del territorio camuno. Infatti le scelte di ogni singolo produttore veniva determinata da decisioni personali e non indirizzate da uno studio scientifico, con conseguente elevata variabilità dei prodotti immessi sul mercato ed un eccessivo numero di etichette considerate le dimensioni aziendali medie. Ciò disperdeva le risorse per ciascun produttore, incrementando così le spese di gestione e offrendo di conseguenza al pubblico vino con prezzi considerati spesso elevati e non compresi dai consumatori finali. Inoltre, la scarsa conoscenza del territorio portava a scelte nella progettazione di nuovi vigneti non supportate da studi scientifici con alte probabilità di sbagli nella scelta del portinnesto, del vitigno, della configurazione stessa del vigneto. Le conseguenze del progetto mostrano come la corretta applicazione dei risultati permette al comprensorio camuno di svilupparsi in modo coerente con le potenzialità del territorio, favorendo in modo particolare anche la sostenibilità ambientale ed economica della viticoltura.

In generale, l'innovazione ha riguardato la costituzione di modelli viti-enologici specifici per gli ambienti di questa particolare area alpina, oltre che ai vitigni di recente introduzione che, grazie alla loro resistenza alle principali malattie fungine della vite, consentiranno, se adeguatamente utilizzati, un grande contributo alla sostenibilità di questa coltura in areali dove la coltivazione della vite è particolarmente ardua.

Il progetto ha permesso di dare maggiore identità alla vitivinicoltura camuna, oltre che dare indicazioni anche alle vallate alpine vicine, come la Valtellina, valutando condizioni di scelta agronomica ed enologica migliorative per valorizzare un vino maggiormente identificativo per un territorio vallivo alpino e per ridurre le spese di gestione per i viticoltori.

Collegamenti: Progetto **VITAVAL** vitigni tolleranti: studio adattamento e valorizzazione in Lombardia, Consorzio Vini IGT Valcamonica, Università degli Studi di Milano, Fondazione Fojanini, Comunità Montana di Valle Camonica Ente Gestore del Parco Adamello, e dieci aziende Vitivinicole lombarde. Adattabilità dei vitigni tolleranti e loro valorizzazione enologica; Progetto **VITIRES** Nuove Varietà e tipologie di prodotti per una vitivinicoltura competitiva e altamente sostenibile valutare le nuove varietà resistenti ai patogeni, ottenute recentemente attraverso il miglioramento genetico, per ottenere informazioni oggettive sulle effettive performance agronomiche e enologiche. Cantine Riunite & Civ, Cantina Sociale di San Martino in Rio, Caviro, Terre Cevico, ed il Centro di ricerche Ri.Nova; Progetto **SISAV** - Strumenti Integrati per il Sostenibilità Ambientale del Vigneto: fornire all'agricoltore gli strumenti più adatti per avere un valido sistema di supporto alle decisioni così da ridurre i trattamenti aumentando così la qualità del prodotto e dell'ambiente. Consorzio Moscato d'Asti, Consorzio Barbera d'Asti, Consorzio Tutela Vini d'Acqui, Università di Torino, Politecnico di Torino e 17 aziende vitivinicole piemontesi; Progetto **Vi.Res.Clima** Nuove varietà resistenti per una vitivinicoltura competitiva, altamente sostenibile e resiliente al cambiamento climatico. Capofila Ri.Nova, partner: Astra Innovazione E Sviluppo, Dinamica, Terre Cevico, Az. Vitivinicola Corte Beneficio, Coop. Soc. Il Ventaglio Di Orav, Soc.Agr. Visconti Massimo & C.

I risultati ottenuti e le nuove conoscenze acquisite

I vini del comprensorio camuno, grazie al progetto VALSOVICA, sono ora in grado di proporsi al mercato utilizzando un nuovo strumento: la Zonazione Viticola, promossa dal Consorzio Vini IGT Valcamonica, realizzata dall'Università degli Studi di Milano e supportata dalla DG Agricoltura di Regione Lombardia, il progetto attua la mappatura dei principali areali viticoli, tracciando per ognuno un quadro completo delle interazioni tra vitigno e terroir. Un intervento volto a rendere i vini IGT Valcamonica sempre più apprezzati. I dati raccolti permettono, infatti, di valutare la risposta delle diverse varietà di vite alle condizioni ambientali, attribuendole una precisa influenza sulle caratteristiche del vino. Alla classificazione pedologica e climatica del territorio, è seguita la stima dell'interazione del vitigno con l'ambiente attraverso lo studio dei vigneti guida rappresentativi dei diversi terroir. L'interpolazione dei dati raccolti con l'analisi sensoriale dei vini prodotti mediante microvinificazione consente di giudicare il livello di espressione dei vitigni nelle diverse unità vocazionali che caratterizzano il territorio viticolo camuno. Un'attenta fase di diagnosi che prelude alla definizione di pratiche agronomiche che possono migliorare la qualità media dei vigneti: dalla scelta di vitigni e portinnesti, all'indicazione degli interventi di tecnica colturale, dalla gestione del suolo, alla gestione della chioma. Un vero e proprio "Manuale d'uso del territorio" a costituire uno strumento fondamentale per valorizzare la produzione e l'immagine della Valcamonica. Fortemente richiesta dagli stessi viticoltori, la zonazione incentiverà la crescita della qualità della vitivinicoltura camuna ed è uno strumento che risponde alle attese più sentite dal consumatore di vino oggi: poter contare su prodotti originali dalle caratteristiche sensoriali uniche, derivanti dall'esaltazione della "qualità innata" cioè della qualità dovuta ai fattori naturali di produzione. La zonazione permetterà, inoltre, la crescita in qualità di tutti i soggetti che, in vario modo, partecipano alla costruzione delle caratteristiche territoriali di una determinata realtà vitivinicola: dai distributori specializzati ai ristoratori, dagli albergatori agli agriturismi, dai tour operator agli opinion leader e alla stessa Pubblica Amministrazione che può fare della zonazione un importante strumento di tutela ambientale e di marketing territoriale.

▪ Prodotti:

- Indagine pedologica e climatica: carta delle pendenze, carta delle esposizioni, carta dei suoli, carta delle profondità dei suoli, carta della granulometria, carta della tessitura, carta della reazione del terreno, carta della radiazione solare, carta dell'indice di Winkler, carta della temperatura medie.
- Realizzazione sovrainnesti presso le singole aziende nel territorio della Valcamonica.
- Impianto vigneto di collezione varietale.
- Indagine fenologica nell'arco del triennio sono stati condotti studi riguardanti il ciclo vegetativo della vite nei diversi vigneti guida selezionati e resi a disposizione dalle 20 aziende agricole aderenti al progetto.
- Analisi delle uve e dei mosti: in laboratorio, sono state condotte le principali analisi chimiche delle uve prelevate a completa maturazione dalle piante scelte in ciascun vigneto guida per l'analisi dell'espressione fenologica.
- Microvinificazioni sperimentali, analisi chimiche e degustative dei vini: la trasformazione delle uve è stata effettuata presso la cantina sperimentale della Fondazione Fojanini, con l'obiettivo di evidenziare le caratteristiche espresse in ogni area viticola per uno specifico vitigno distribuito lungo tutto il territorio camuno, escludendo i fattori di scelta enologica i quali influenzano notevolmente il prodotto finito.

- Momenti di comunicazione:
- È stato realizzato un sito web dedicato al progetto, sono state pubblicate delle newsletters a cadenza quadrimestrale, sono stati erogati redazionali, sempre a cadenza quadrimestrale, sono stati pubblicati numerosi post sui social dei partner, sono stati effettuati 6 incontri formativi in aula ed in vigneto e sei incontri divulgativi in Valcamonica, in Valtellina, a Brescia e Milano, è stato erogato un convegno finale a livello nazionale. Sono stati pubblicati numerosi articoli su riviste specializzate. E' stato stampato un volume tecnico sulla zonazione del comprensorio vitivinicolo camuno.

Altre informazioni

Spesa totale ammessa progetto	€ 294.603,86
Contributo ammesso progetto	€ 248.758,24
Durata in mesi	42
Focus Area	2A: Introduzione di innovazioni di processo e di prodotto

Allegati:

Articolo rivista specializzata Mill&vigne PDF

Articolo rivista specializzata Vite & Vino PDF

Zonazione del comprensorio vitivinicolo camuno PDF