



Due anni e mezzo di studi e di ricerca. Sei cantine coinvolte. Nuovi protocolli ed innovazioni tecnologiche. Questo è in sintesi il progetto Inoveno, iniziato nella vendemmia del 2011 e giunto a conclusione nei primi mesi del 2014, che ha beneficiato dei finanziamenti della Comunità Europea nell'ambito della misura 124 del PSR Sicilia "2007/2013.

Fondi tutti spesi e che hanno portato a tre importanti risultati attraverso l'applicazione di nuovi protocolli enologici. Ovvero, la produzione aziendale di vini bianchi e rossi con nuovi ceppi di lievito, la produzione di vini rosati ed infine quella di vini spumanti con protocolli innovativi. Risultati che sono stati resi noti durante il convegno conclusivo tenutosi a Palazzo Steri, a Palermo, e moderato dal direttore della rivista nazionale di settore "Civiltà del bere" Alessandro Torcoli.

"Grazie al lavoro di ricerca svolto dall'Istituto – afferma il direttore generale dell'IRVOS, Lucio Monte – le aziende siciliane avranno la possibilità di realizzare vini di alta qualità e di migliorare la competitività della loro produzione enologica attraverso un aumento della "tipicità" in un mercato sempre più interessato a prodotti che caratterizzano i diversi "territori" della nostra Sicilia". Il lavoro è stato condotto dai tecnici dell'IRVOS attraverso l'applicazione di nuovi protocolli enologici presso sei cantine siciliane (Alto Belice, Colomba Bianca, Europa, Patria, Primavera e Tenuta Gatti). "Questi due anni di lavoro – commenta Daniele Oliva, capo area tecnico-scientifica dell'Istituto Vini e Oli di Sicilia – hanno rappresentato un forte esempio di trasferimento tecnologico e confidiamo che i buoni risultati raggiunti possano estendersi ad altre cantine siciliane, oltre a quelle direttamente partner del progetto. Il fatto che uno dei vini prodotti all'interno di Inoveno, il Catarratto 2012 della Cantina Patria, sia stato selezionato come miglior Catarratto lo scorso giugno dalla giuria internazionale al Salone dei vini autoctoni Vini di Radici, conferma l'alta qualità dei vini e la bontà dell'innovazione introdotta nelle aziende".

Fondamentale al buon esito del progetto è stata la partecipazione di partner pubblici e privati che con le loro alte specializzazioni professionali hanno realizzato attività più ristrette, ma di grande importanza: l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Sicilia, il Consorzio di Ricerca sul Rischio Biologico in Agricoltura, il Centro di Ricerche Economiche e Sociali per il Meridione, Assovini Sicilia, HTS Enologia, il Centro Enochimico Barbera e UBIQ srl.