

Misura 124 “Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e in quello forestale”



Capofila:

Istituto Regionale del Vino e dell’Olio di Sicilia (IRVOS), via Libertà 66, 90143 Palermo

Titolo Progetto:

**INNOVAZIONI ENOLOGICHE PER LA
PRODUZIONE VITIVINICOLA SICILIANA
(INOVENO)**

Responsabile scientifico:

Dr Lucio Monte, Direttore Generale IRVOS

Sito web – Contatti:

www.ats-inoveno.it

lucio.monte@regione.sicilia.it



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

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.



INOVENO



REGIONE SICILIANA



ISTITUTO REGIONALE
VINI E OLI DI SICILIA



Cantine Colomba Bianca



CANTINA
DELL'ALTO BELICE



I PARTNER:

IRVOS

IZS Sicilia

Coribia

Cresm

Tenuta Gatti

Cantina Sociale Primavera

Cantina sociale Colomba bianca

Cantina Sociale dell'Alto Belice

Cantine Europa

Soc. Coop. Agr. Patria s.c.r.l.

Assovini Sicilia

Hts Enologia

Centro Enochimico Barbera

UBIQ s.r.l.



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



LE AZIONI DEL PROGETTO :

Azione 1- Addestramento del personale tecnico

Azione 2-Produzione di vini rossi e di vini bianchi con nuovi ceppi di lievito

Azione 3-Produzione di vini rosati con protocolli enologici innovativi

Azione 4-Produzione di vini spumanti con protocolli enologici innovativi

Azione 5-Monitoraggio e controllo

Azione 6-Analisi e validazione dati e risultati in itinere e finali

Azione 7-Realizzazione di un manuale tecnico operativo

Azione 8-Divulgazione dei risultati e valorizzazione dei vini innovativi prodotti;

Azione 9-Coordinamento gestionale e rendicontazione.



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 ad uso di tutte le cantine siciliane



Azione 3: produzione presso Cantine siciliane di vini rosati con tecniche innovative



Caratteristiche principali dei vini rosati:

- Piacevolezza del colore
- Caratteristiche sensoriali intermedie tra i vini bianchi ed i rossi leggeri
- Scarsa stabilità del colore



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

Azione 3: produzione presso Cantine siciliane di vini rosati con tecniche innovative



Gli obiettivi dell'Azione 3 sono stati:

- Produzione di vini rosati con colore più stabile nel tempo.
- Produzione di vini dal patrimonio aromatico più ricco.
- Produzione di vini con maggiore longevità.



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



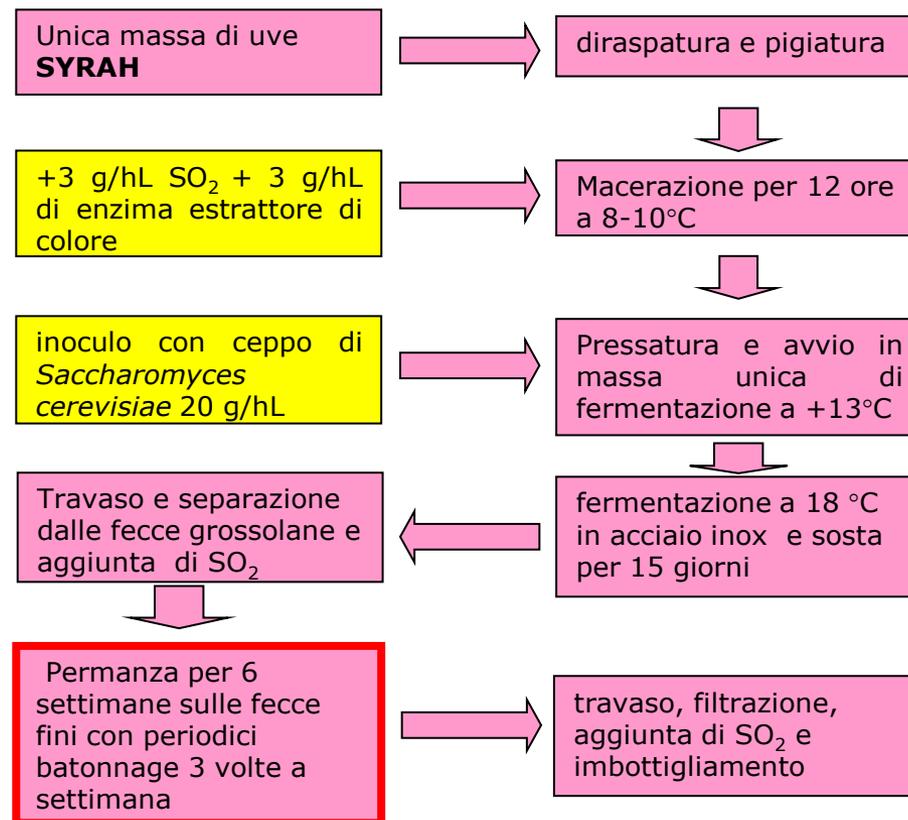
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELLE RISORSE
AGRICOLE E ALIMENTARI

INOVENO

Azione 3: produzione presso Cantine siciliane di vini rosati con tecniche innovative

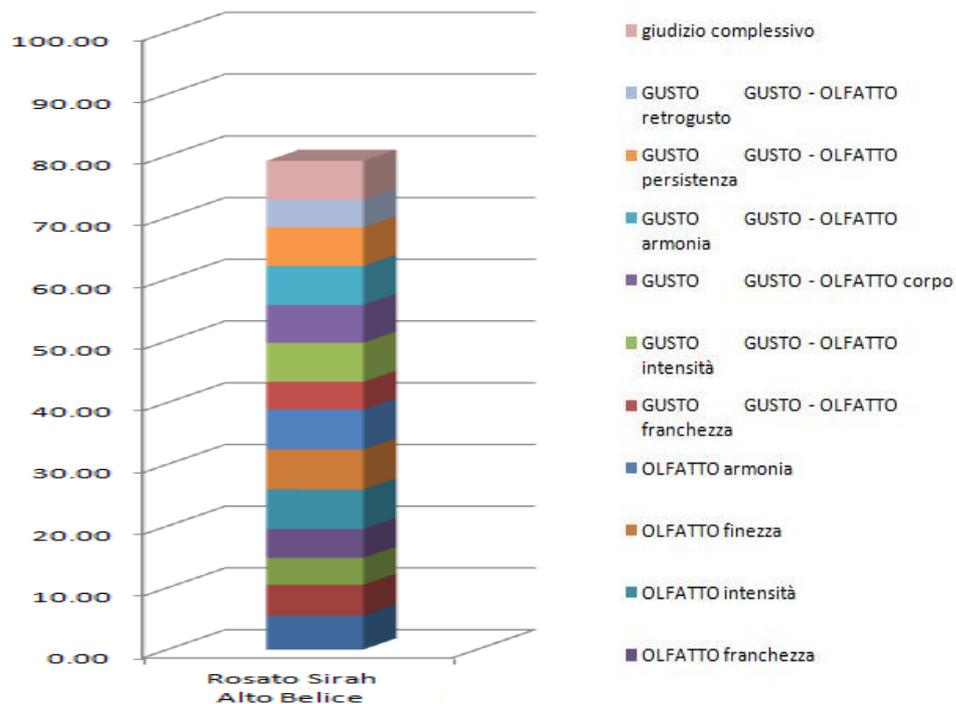


INOVENO

Azione 3: produzione presso Cantine siciliane di vini rosati con tecniche innovative



Risultati della degustazione del vino rosato dopo 18 mesi dalla produzione



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

Azione 4- Produzione di vini spumanti con protocolli enologici innovativi



L'azione 4 ha previsto il trasferimento applicativo, su scala aziendale, di protocolli di produzione di vino spumante con il metodo Charmat e Classico, utilizzando varietà autoctone ed internazionali tipiche del panorama ampelografico regionale.

Nel caso del metodo Classico, per una migliore caratterizzazione del prodotto è stato anche collaudato il ceppo di lievito A1-27 specificatamente selezionato dall'IRVO per le rifermentazioni in bottiglia, in quanto possiede, tra le altre, la caratteristica di uno sviluppo flocculento.



Azione 4- Produzione di vini spumanti con protocolli enologici innovativi



Nel corso del primo anno di attività sono state ottenute le basi spumante per la successiva rifermentazione. Le analisi microbiologiche hanno evidenziato la stabilità dei vini base nel tempo. Le analisi enochimiche hanno dimostrato caratteristiche ottime per la spumantizzazione. I vini mantengono un patrimonio acido molto sostenuto, dei livelli di pH piuttosto bassi e gradazioni alcoliche contenute, condizioni ottimali per una rifermentazione agevole.

Dal punto di vista sensoriale i vini hanno presentato un quadro acido non squilibrato, in linea con l'esigenza tecnica.

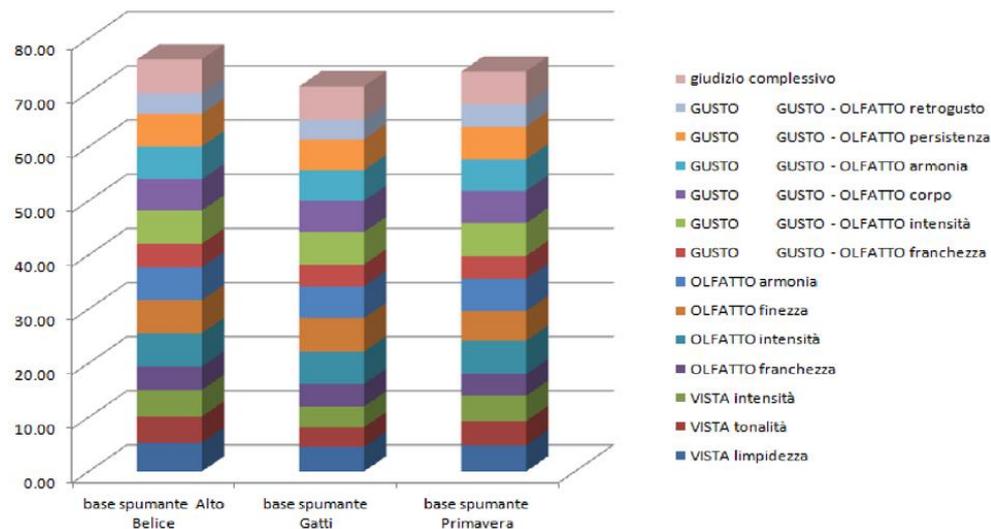


INOVENO

Azione 4- Produzione di vini spumanti con protocolli enologici innovativi



Nel corso delle degustazioni sono stati rilevate intensità di profumi molto gradevoli; l'alta qualità dei prodotti ottenuti, ha permesso di conseguire punteggi superiori ai 70/100.



In Sicily, a Treasure Trove of Wine Yeast

by [Daniel Strain](#) on 6 March 2012, 4:10 PM | [1 Comments](#)

[Email](#) [Print](#) | [More](#)

PREVIOUS ARTICLE

NEXT ARTICLE

Sicilian winemakers don't stomp grapes with their feet anymore. But in the south of the Italian island, many vintners still follow many of the old ways, making wine by mixing mashed grapes in old stone and concrete troughs and then letting fermenting microbes native to that same vineyard convert sugars into alcohol. Researchers have now taken a census of these local wine yeasts, showing that many can compete with, or even outstrip, widely sold industrial yeasts used to make wines.

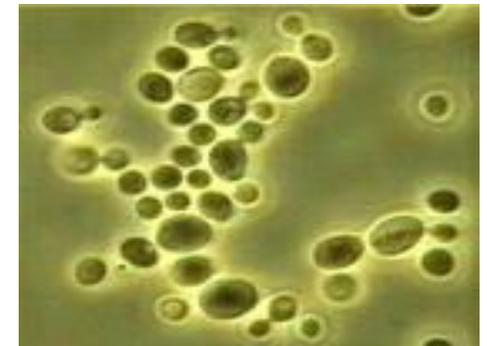
In Italy and elsewhere, modern wineries shun dirt, says Daniele Oliva, a molecular biologist at the Istituto Regionale della Vite e del Vino in Palermo, Italy. Big vintners, for instance, usually clean their equipment between uses and rely on commercially purchased yeast strains to ferment their grapes. Consumers "want the standards of a hospital in these little places where they make a little wine," Oliva says.

[ENLARGE IMAGE](#)



A taste of Sicily. Old-style fermenting basins (*left*) in Sicily host a staggering diversity of wine yeast strains, potentially offering new fermenting opportunities for winemakers.

Credit: Daniele Oliva



Saccharomyces



INOVENO

Azione 2-Produzione di vini rossi e di vini bianchi con nuovi ceppi di lievito



Ceppi di lievito *S. cerevisiae* usati:
A 4-9 (Catarratto); **B2-48** (Nero d'Avola).

Tutte le analisi effettuate hanno dimostrato l'alta qualità dei vini prodotti.

Il basso livello di zuccheri riduttori residui ha dimostrato che, anche in vinificazioni su scala aziendale, entrambi i nuovi ceppi di lievito sono perfettamente in grado di portare a termine la fermentazione alcolica.

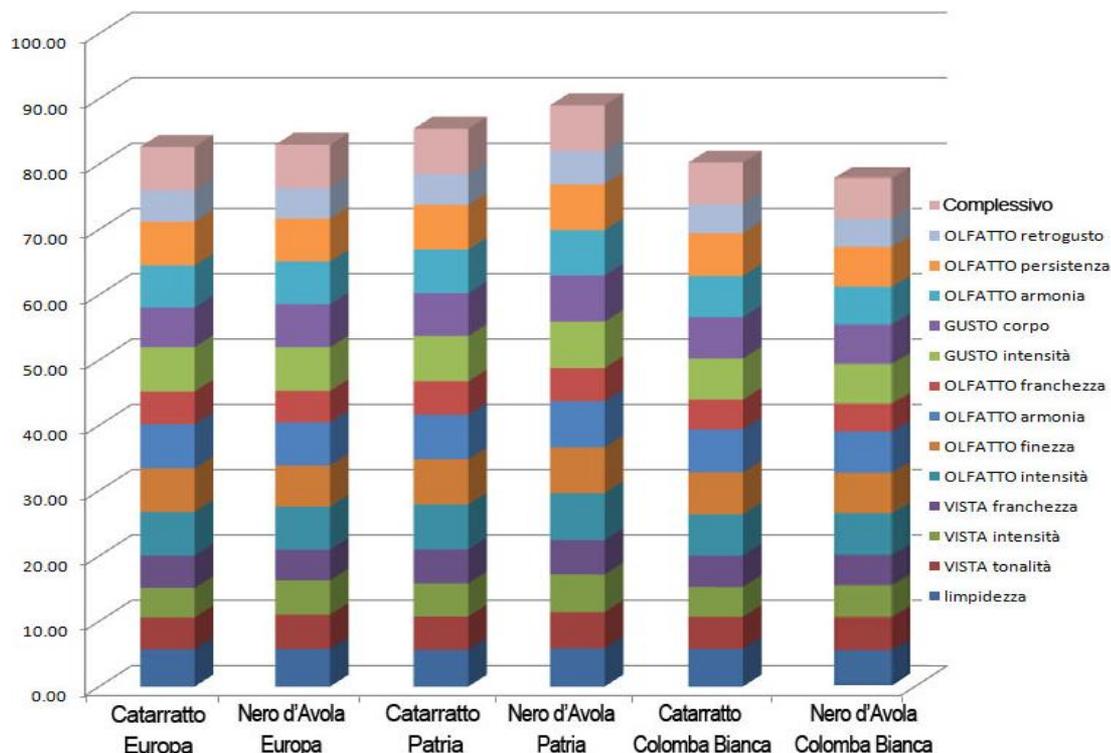
I valori di acidità volatile e acetaldeide dei vini sono stati ottimali.

Le analisi gascromatografiche hanno infine identificato, tra le molecole volatili libere più abbondanti, composti caratterizzati da descrittori piacevoli quali, ad esempio, il 2-feniletanolo (rosa, miele) o l'acetovanillone (vanillina).



INOVENO

Azione 2-Produzione di vini rossi e di vini bianchi con nuovi ceppi di lievito



Tutti i vini degustati hanno conseguito un punteggio sempre superiore ai 75/100, a testimonianza dell'alta qualità dei prodotti ottenuti. I dati sono presentati in accordo alla metodologia dell'ONAV.



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

RADICIDELSUD

SALONE DEI VINI AUTOCTONI MERIDIONALI
EXHIBITION OF NATIVE GRAPES

2013 - VIII EDIZIONE

“MOVITÌ 2012”

*Catarratto Lucido • C.da Patria Monreale
IGT Sicilia*

Cantina Patria Vini - Etna

PRIMO CLASSIFICATO
GRUPPO ASSAGGIATORI INTERNAZIONALI



9 GIUGNO 2013

MASSERIA CASELLI, CAROVIGNO (BR)

INOVENO

Il trasferimento di innovazione ha permesso agli operatori della filiera vitivinicola l'ottenimento di vini e spumanti innovativi, riconoscibili in quanto siciliani 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.



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

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



2- La produzione di vini rosati di qualità. Questi sono sempre più richiesti dai consumatori, anche in Sicilia. I produttori siciliani di vini rosati sono una settantina circa, con un centinaio di etichette. 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.



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



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.



INOVENO



Graxie per l'attenzione



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