

### Titolo

### **Produzione domestica di vino**

#### **Descrizione estesa del risultato**

L'utilizzo di contenitori in polipropilene (PP) per alimenti, per la conservazione del mosto e la produzione domestica di vino potrebbe risultare una proposta tecnologica estremamente innovativa perchè permetterebbe con costi accettabili, la commercializzazione di piccole quantità di mosto idonee alla trasformazione in vino in ambiente domestico. In tal modo, inoltre, si favorirebbe la riscoperta della tradizione, presente nei popoli estimatori del vino, della produzione di modeste quantità di prodotto per uso personale e familiare, cogliendo gli aspetti edonistici derivanti da tale operazione. La commercializzazione, anche su mercati lontani, del mosto confezionato in tali recipienti inevitabilmente necessiterebbe di tempi più o meno lunghi di trasporto e stoccaggio, che devono essere effettuati a temperatura controllata. L'utilizzo di contenitori in polipropilene per alimenti, per la conservazione del mosto e la produzione domestica di vino, permetterebbe con costi accettabili, la commercializzazione di piccole quantità di mosto idonee alla trasformazione in vino in ambiente domestico. Le vinificazioni realizzate in seguito a criomacerazione hanno permesso di ottenere dei vini con un più intenso corredo aromatico ed un contenuto polifenolico paragonabile a quello dei vini ottenuti senza criomacerazione. Nel caso del Negroamaro, la criomacerazione del pigiato agevola, seppur non esclusivamente, la formazione dei composti responsabili delle note fruttate del bouquet del vino; nel caso del Fiano, invece, la crioconservazione del mosto favorisce, in maniera addirittura selettiva, la formazione dei principali aromi di fermentazione, che contribuiscono positivamente al flavor del vino (esteri e acetati). Il periodo di criostoccaggio nei contenitori in polipropilene, non solo non causa alterazioni organolettiche del prodotto finito, ma sembra determinarne un miglioramento dal punto di vista qualitativo. Risulta pertanto proponibile la loro utilizzazione commerciale per la vendita, specialmente per il solo mosto, direttamente al consumatore finale. Per le condizioni sperimentali adottate il risultato è pronto da essere utilizzato dagli operatori del settore, cantine, wine bar, enoteche, ecc. I risultati di tale sperimentazione sono stati oggetto di divulgazione (pubblicazione); per far adottare quanto emerso dalla sperimentazione bisognerebbe rendere più capillare il trasferimento attraverso un sistema divulgativo diretto alle aziende.

#### **Responsabile del risultato**

DONATO ANTONACCI  
Via Casamassima 148, 70010 – TURI ()  
Tel.: +39-080-8915711  
E-mail: donato.antonacci@crea.gov.it

#### **Anno**

2009

#### **Classificazione del risultato**

***Comparto produttivo:*** Produzioni vegetali fresche e trasformate

COMPARTO VITI-VINICOLO  
Vino

***Particolari categorie di prodotti/comparti produttivi:*** PRODOTTI TIPICI/TRADIZIONALI  
Prodotti tipici/tradizionali

***Categorie di ambiti di ricerca:*** TEMATICHE TECNICHE SU SPECIFICHE FASI DELLE FILIERE  
PRODUTTIVE  
Trasformazione prodotti e gestione residui di lavorazione  
LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE

**Parole chiave**

vinificazione

**Trasferibilità del risultato**

Sì, trasferibilità immediata

**Natura del risultato**

di processo-prodotto

**Aree interessate**

Abruzzo  
Basilicata  
Calabria  
Campania  
Emilia Romagna  
Friuli-Venezia Giulia  
Lazio  
Liguria  
Lombardia  
Marche  
Molise  
Piemonte  
Provincia Aut. di Bolzano  
Provincia Aut. di Trento  
Puglia  
Sardegna  
Sicilia  
Toscana  
Umbria  
Valle d'Aosta  
Veneto

**Impatto dal punto di vista tecnico**

miglioramento qualità e salubrità dei prodotti

uso efficiente in termini ambientali dei fattori di produzione

### **Impatto dal punto di vista socioeconomico**

valorizzazione prodotti tipici/tradizionali locali  
aumento produzione unitaria  
aumento capitale

### **Impatto dal punto di vista ambientale**

altro

### **Presupposti di contesto**

impianti/attrezzatura/laboratori specifici

### **Soggetti istituzionali da coinvolgere**

Organizzazioni di produttori  
Organizzazioni professionali  
Cantine

### **Potenziali utilizzatori**

Divulgatori  
Tecnici agricoli  
Cantine

### **Modalità di diffusione**

Incontro con tecnici e divulgatori dei Servizi Sviluppo Agricolo regionali  
Attraverso convenzioni operative per specifiche attività  
Progetti comuni con cantine e aziende vitivinicole

### **Pubblicazioni**

Non sono presenti Pubblicazioni collegate al risultato

---

***Progetto / Ricerca di riferimento***

**Titolo del progetto**

Progetto per il miglioramento qualitativo delle produzioni vitivinicole e dell'uva da tavola nel Mezzogiorno d'Italia - VITIVIN-VALUT

### **Coordinatore del progetto**

DONATO ANTONACCI  
Via Casamassima 148, 70010 – TURI ()  
Tel.: +39-080-8915711  
E-mail: donato.antonacci@crea.gov.it

### **Ente finanziatore**

DISR 5 - Servizio fitosanitario centrale, produzioni vegetali

### **Breve descrizione del progetto e dei suoi obiettivi**

Il progetto ha come obiettivo il miglioramento delle produzioni vitivinicole del mezzogiorno e la risoluzione di alcuni problemi strutturali che rendono poco competitivo il settore vitivinicolo ed enologico del nostro meridione nei mercati internazionali.

Il progetto si articola in due sottoprogetti:

VITIVIN (Miglioramento qualitativo delle produzioni VITIVINicole) presenta un taglio prettamente viticolo - enologico ed è suddiviso a sua volta in tre filoni di ricerca principali:

- valorizzazione delle produzioni autoctone;
- miglioramento delle produzioni di medio e basso valore unitario;
- miglioramento delle produzioni di pregio.

VALUT (VALorizzazione delle Uve da Tavola), vuole agire lungo l'intera filiera della viticoltura da mensa. Sono pertanto previste linee di ricerca concernenti la fase di produzione, la fase della raccolta, il post-raccolta, i prodotti di IV gamma, la qualità alimentare e le proprietà salutistiche, l'utilizzazione industriale degli scarti di lavorazione, la promozione dell'immagine dell'uva da tavola italiana nei mercati esteri.

### **U.O. / Partner coinvolti nella realizzazione del risultato**

Unità di ricerca per l'uva da tavola e la vitivinicoltura in ambiente mediterraneo (UTV)

### **Referenti istituzionali già coinvolti nella ricerca**

Non sono presenti Referenti già coinvolti per il risultato