



REGIONE
PUGLIA



PSR 2014-2020. MISURA 16.2 Focus Area 2a) – Progetto: Spumantizzazione e frizzantatura per il rilancio della vitivinicoltura dell’areale Centro Nord della regione Puglia – Acronimo: SPUMAPULIA –

Attuato dal Gruppo Operativo: SPUMAPULIA
Soggetto Capofila: SAN MICHELE VITIVINICOLA COOPERATIVA AGRICOLA
Responsabile tecnico scientifico: Dott.ssa Maria Francesca Cardone ricercatrice presso il CREA-VE

Tipo di operazione

PSR 2014-2020. MISURA 16.2 – FOCUS AREA 2A b) aumento sostenibile della produttività, della redditività e dell’efficienza delle risorse negli agro ecosistemi; tecniche di produzione agricola a basso impatto ambientale e biologiche.

Obiettivi

La proposta progettuale SPUMAPULIA si pone come obiettivo quello di valorizzare le produzioni enologiche tipiche della Puglia Centro-Settentrionale implementando efficacemente tecniche di spumantizzazione e “frizzantatura” per l’ottenimento di nuovi spumanti e di bevande a base di vino e/o mosto capaci di rappresentare la tipicità del territorio pugliese e cogliere le opportunità offerte dai mercati soprattutto internazionali.

Per perseguire il sopracitato obiettivo, si traferiranno tecniche di viticoltura sostenibili capaci di esaltare le qualità delle uve destinate alla produzione enologica e di aumentare la sostenibilità ambientale di vitigni autoctoni tipici dell’areale Centro-Nord Pugliese (Nero di Troia e Bombino bianco), nonché tecniche di spumantizzazione e “frizzantatura” per mettere a punto prodotti innovativi. Il progetto avrà infine effetti positivi sulla biodiversità del territorio pugliese (accessioni recuperate, lieviti e batteri autoctoni).

Finalità

Gli obiettivi operativi sono i seguenti:

1. valorizzazione delle produzioni vitivinicole dell’areale Centro-Nord Pugliese, mediante l’individuazione ed il trasferimento di tecniche agronomiche ecosostenibili per la gestione dei vigneti e che garantiscano il raggiungimento di standard qualitativi delle uve adatti alla produzione di spumanti e vino frizzante;
2. valorizzazione e impiego della biodiversità microbica isolata da uve, mosti e vini dell’areale Centro-Nord Pugliese, per migliorare le caratteristiche dei mosti/vini;
3. valorizzazione di due varietà tipiche dell’areale Centro-Nord Pugliese (Nero di Troia e Bombino bianco), mediante l’implementazione di tecniche di spumantizzazione e “frizzantatura” per l’ottenimento di: spumanti bianchi e rosati di alta qualità e nuovi prodotti frizzanti a basso grado alcolico.

4. valutazione enologica di vitigni autoctoni conservati presso il CREA-VE di Turi e realizzazione di campi di trasferimento varietale;
5. valutazione dell'impatto ambientale delle diverse innovazioni mediante analisi LCA;
6. valutazione dell'impatto economico delle innovazioni introdotte tramite l'analisi di redditività;
7. analisi di mercato valuterà i potenziali mercati di destinazione delle nuove tipologie di vini messi a punto nel progetto, per massimizzare il valore dei nuovi prodotti con benefici ripartibili su tutta la filiera produttiva;
8. analisi delle dinamiche e gli attori di filiera.

Risultati attesi

Le innovazioni che saranno messe a punto dal progetto saranno di semplice trasferibilità al mondo produttivo e potranno generare effetti in tempi brevi.

Dal punto di vista produttivo, i risultati attesi sono i seguenti:

1. Incremento della resa quantitativa e qualitativa dei vigneti.
2. Ampliamento della superficie destinata ai vitigni storici attraverso la reintroduzione di accessioni di varietà autoctone nell'ottica della produzione di nuovi prodotti enologici.

Dal punto di vista economico si attende:

3. una riduzione dei costi di produzione, conseguenza del minor utilizzo di input produttivi per unità di prodotto finale (risparmio di acqua e di trattamenti fertilizzanti e fitosanitari).
4. miglioramento del prezzo medio di vendita in conseguenza dell'introduzione di nuovi prodotti ed anche in conseguenza della miglior conoscenza dei mercati di destinazione.

Dal punto di vista ambientale si attende invece:

1. Recupero di una maggiore diversità varietale di cultivar produttive e dotate di maggior resistenza.
2. Recupero di maggior diversità microbica (batteri e lieviti).
3. Riduzione dell'impronta ambientale della produzione di vino per via del miglioramento del grado di efficienza dei processi produttivi.

Dal punto di vista sociale si attende invece un miglioramento delle opportunità di impiego nel territorio, sia nella fase di produzione (agricola e in cantina) sia nelle fasi a monte e a valle della produzione stessa. Anche la qualità dell'impiego dovrebbe migliorare, sia per le migliori condizioni di lavoro nella fase di produzione (miglioramento della sostenibilità ambientale della produzione) sia per la qualità delle opportunità di lavoro che potrebbero nascere nelle fasi a monte e a valle della filiera vitivinicola. E' atteso infine un miglioramento della conoscenza dei processi produttivi (nuovi prodotti, nuove tecniche produttive sostenibili) e dei mercati, a beneficio di tutti gli operatori della filiera vitivinicola.

Importo del sostegno ricevuto dall'Unione europea

Importo richiesto: € 499.184,27

Importo ammesso: € 499.184,27

Sito web della Commissione dedicato al FEASR: https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/rural-development_it