



SPUMAPULIA

Spumantizzazione e frizzantatura dei vini pugliesi

Newsletter - Febbraio 2022

IL PROGETTO SPUMAPULIA: la valorizzazione vitivinicola attraverso sperimentazione e cooperazione

La **Puglia** è una delle principali regioni viticole italiane ed è, con 1,3 milioni di tonnellate prodotte nel 2017 (c.a. 21% del totale nazionale), leader nazionale nella produzione di uva di vino (ISTAT), nonostante quest'ultima sia scarsamente valorizzata. Pur contando quasi 5 milioni di hl di vino prodotti e numerose produzioni di qualità tra DOCG, DOC e ITG, ad oggi il settore vitivinicolo si trova ancora a dover risolvere il binomio "produzione-consumo". La strategia che sembra più promettente in tal senso è da un lato **la ricerca della maggiore qualificazione di prodotti tradizionali** e, dall'altro, **la ricerca di prodotti nuovi, capaci di conquistare nuove fasce di consumatori e di soddisfare**



1. Cantina "Le Grotte"



2. Campo di trasferimento vitigni autoctoni presso l'azienda Vignaioli Pugliesi S.R.L.

le nuove esigenze di consumo.

In questo contesto, **il progetto SPUMAPULIA finanziato dalla Regione Puglia nell'ambito della misura 16.2 del PSR**, ha colto questa sfida e **si propone di valorizzare le produzioni enologiche tipiche della Puglia Centro - Settentrionale implementando tecniche di spumantizzazione e "frizzantatura" per l'ottenimento di nuovi vini 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. Questo consentirà la diversificazione delle produzioni (spumanti, frizzanti e altre bevande a base di vino) delle aziende viti-vinicole, con conseguente ampliamento dei mercati ed aumento della redditività e competitività delle aziende di questi territori.

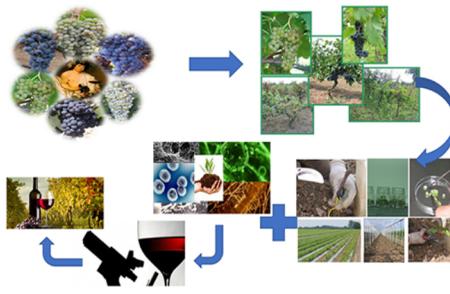
Per la realizzazione di questo obiettivo, durante il primo anno di progetto il **Gruppo Operativo** coinvolto sta attuando due linee principali: da un lato trasferire alle aziende del territorio, strategie per una maggiore qualificazione di prodotti tradizionali; dall'altro la valorizzazione della biodiversità viticola pugliese mediante l'introduzione di nuove accessioni recuperate nel meridione d'Italia utili alla produzione di vini frizzanti

Per **il secondo aspetto**, grazie all'azione di recupero di antichi vitigni realizzata dal **CREA** Viticoltura ed Enologia nel corso dell'ultimo decennio, **si è avviato il trasferimento presso le aziende del GO di vitigni di antica coltivazione per la loro introduzione in territori ad elevata vocazione viticola.**



6. Prove di gestione sostenibile del vigneto presso le aziende partner del GO.

In questo primo anno di progetto sono state avviate prove di vinificazione atte a identificare le condizioni necessarie per la migliore espressione delle loro potenzialità. Anche in questo caso, l'uso di lieviti autoctoni sta dando ottimi risultati per l'ottenimento di nuovi vini frizzanti e spumanti. Questo grazie all'esperienza maturata in questo settore dall'Università di Foggia, partner del GO. In questo modo si potrà, da un lato ottenere un ampliamento della superficie destinata a vitigni autoctoni, dall'altro si potranno



3. Strategia del Progetto SPUMAPULIA



4. Vitigno autoctono recuperato e trasferito

innovativi, il tutto in combinazione con la valorizzazione della biodiversità microbica isolata negli stessi areali per realizzare nuovi prodotti (vini spumanti e frizzanti) capaci di intercettare l'interesse dei consumatori.

Per il primo aspetto, il progetto vuole valorizzare due varietà tipiche dell'areale Centro-Nord Pugliese (Nero di Troia e Bombino bianco), mediante la messa a punto di spumanti bianchi e rosati e nuovi prodotti frizzanti a basso grado alcolico. Per questo si sta occupando di implementare le tecniche agronomiche di gestione del vigneto per coniugare produzione, qualità e basso impatto ambientale su due vitigni tipici di grande importanza nell'areale Centro-Nord della Puglia, quali il Nero di Troia e il Bombino bianco. Questo combinato con l'impiego della biodiversità microbica isolata da uve, mosti e vini, grazie alla collaborazione dell'**Università degli Studi di Foggia**, consentirà di migliorare il tenore acido e aumentare i precursori aromatici dei mosti prodotti da questi vitigni per renderli più adatti alla trasformazione per la produzione di vini spumante. Ci si aspetta quindi l'incremento qualitativo delle uve, la riduzione dei costi di produzione, conseguenza del minor utilizzo di input produttivi per unità di prodotto finale (con particolare riferimento ad un più attento uso della risorsa idrica) e la diversificazione di due delle produzioni più tipiche di questo territorio.



5. Prove di gestione idrica sostenibile presso l'azienda San Michele Vitivinicola Coop Agr.

avere nuovi prodotti fortemente legati al territorio e dunque rappresentativi dell'identità vitivinicola della Puglia.

La buona riuscita del progetto sarà garantita dalla creazione di un network formato da diversi attori della filiera.

La realizzazione di vini spumanti consentirà al settore viticolo del Centro- Nord della Puglia di fare quanto hanno già saputo fare altre regioni italiane, cogliendo un'opportunità, quella degli spumanti, che ha visto l'Italia leader mondiale nell'export nel 2017 (ISTAT); mentre la produzione di bevande frizzanti, intercetterà l'interesse di una nuova fetta di consumatori.

F.to

Dott.ssa Maria Francesca Cardone



7. Cantina Vignaioli Pugliesi S.R.L.

GO del Progetto

- San Michele Vitivinicola Coop. Agr.
- Vignaioli Pugliesi S.R.L.
- CREA-Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia
- Cantine Le Grotte di Dell'Erba Pasquale
- Grasso Sergio Lucio (Cantina la Marchesa)
- Società agricola denominata Cantina Cooperativa tra produttori agricoli Nero di Troia Decanto
- Distretto Agroalimentare Regionale (D.A.Re. S.C.R.L.)
- Cassandro Unipersonale S.R.L.
- Università degli Studi di Foggia
- Unione regionale pugliese della Cooperazione (Confcooperative Puglia)
- Aretè S.R.L.

Per ulteriori informazioni, scrivere a: info@darepuglia.it

Capofila progetto: San Michele Vitivinicola Coop. Agr.
R.T.S. Dott.ssa Maria Francesca Cardone

