

L'iniziativa, promossa da 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria in collaborazione con l'Università degli Studi di Perugia intende presentare i risultati del progetto "Ottimizzazione e standardizzazione del processo di appassimento delle uve in ambiente controllato per l'ottenimento di sagrantino passito e valutazione delle potenzialità enologiche di passiti ottenuti da uve grechetto G5" finanziato dalla Mis. 124 del PSR per l'Umbria.

Obiettivo del progetto

L'obiettivo del progetto è l'introduzione di innovazione di processo e di prodotto nel settore vitivinicolo regionale attraverso:

- messa a punto di un sistema di appassimento controllato delle uve destinate alla produzione di Sagrantino passito e l'individuazione dei parametri operativi ottimali allo scopo di ricreare, in ambiente controllato, le condizioni climatiche che, nel passato hanno contraddistinto le migliori annate, minimizzando le situazioni di rischio
- ottimizzazione delle produzioni e della qualità del Sagrantino passito, in particolare la gestione del processo di appassimento
- tentativo di applicare le tecniche testate sul vitigno sagrantino, anche su un vitigno a bacca bianca come il grechetto per realizzare un "nuovo prodotto" come appunto il grechetto passito, che attualmente non esiste sul mercato

La S.V. è invitata



www.mand.it



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
S.c.a r.l.

Fraz. Pantalla, 06059 Todì - PG
Segreteria Organizzativa: T. +39 075 8957223/259
info@parco3a.org • www.parco3a.org

INNOVAZIONE NEL SETTORE
VITIVINICOLO
Ottimizzazione e
standardizzazione del processo di
produzione di vini passiti in Umbria

MERCOLEDÌ
19 DICEMBRE 2012
ORE 10.00

3A-PTA
PANTALLA DI TODI (PG)

MISURA 124

INNOVAZIONE NEL SETTORE VITIVINICOLO
Ottimizzazione e standardizzazione del
processo di produzione di vini passiti in Umbria



Attività previste:

- Ottimizzazione delle tecniche di appassimento
- Prove di microfermentazione e caratterizzazione dei vini ottenuti
- Caratterizzazione chimica e sensoriale dei vini ottenuti in cantina
- Diffusione dei risultati

Risultati attesi:

- Individuazione dei parametri compositivi responsabili dei caratteri di tipicità e qualità dei vini di Sagrantino passito
- Innovazione nel sistema di appassimento delle uve in condizioni controllate, attraverso l'individuazione delle variabili ambientali ottimali per l'ottenimento di vini di elevato
- standard qualitativo, rispondenti ai requisiti di tipicità del prodotto
- Ottimizzazione della gestione dell'intero processo di appassimento porterà, infatti, ad una minimizzazione delle perdite di prodotto ed una maggiore costanza della qualità nelle diverse annate
- Creazione di un nuovo prodotto, un passito da uve Grechetto, che attualmente non presente nel mercato

PARTNER

- **3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. Cons. a.r.l.**
- **Dipartimento di Scienze Economico Estimative e degli Alimenti Università di Perugia**
- **FARCHIONI MARCO AZIENDA AGRARIA**
- **SOCIETA' AGRICOLA TERRE DE LA CUSTODIA S.S. AZIENDA AGRARIA**

PROGRAMMA MERCOLEDÌ · 19 DICEMBRE 2012

10,00 • REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

10,30 • INTERVENTI PROGRAMMATI

**LA MIS. 124 DEL PSR PER L'UMBRIA 2007-2013
PER INNOVARE LA FILIERA VITIVINICOLA REGIONALE:
IL PROGETTO VINI PASSITI**

Andrea Sisti,
Amministratore Unico,
3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

**MESSA A PUNTO DI UN SISTEMA DI APPASSIMENTO
CONTROLLATO DELLE UVE DESTINATE ALLA PRODUZIONE DI
SAGRANTINO PASSITO E INDIVIDUAZIONE DEI PARAMETRI
OPERATIVI OTTIMALI**

Agnese Taticchi,
Maurizio Servili,
Dipartimento di Scienze Economiche Estimative e degli Alimenti,
Università degli Studi di Perugia

**ANALISI CHIMICA E SENSORIALE DEI VINI OTTENUTI DA
APPASSIMENTO, MICRO VINIFICAZIONI E FERMENTAZIONI
PRESSO LA CANTINA TERRE DE LA CUSTODIA**

Roberto Luneia,
ANALYSIS S.R.L.

**VINO PASSITO DA UVE GRECHETTO:
UN NUOVO PRODOTTO CON GRANDI POTENZIALITÀ**

Pompeo Farchioni,
Cantina Terre de la Custodia

12,00 • DIBATTITO

12,30 • CONCLUSIONI

Giuseppe Merli,
Dirigente Servizi alle imprese e politiche per l'innovazione
in ambito agroindustriale e forestale, Regione Umbria

**ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA
E DEGUSTAZIONE DEI VINI PRODOTTI**



AI PARTECIPANTI SARÀ RILASCIATO L'ATTESTATO DI
PARTECIPAZIONE AI FINI DEL RICONOSCIMENTO DEI
CREDITI FORMATIVI PROFESSIONALI.