

Obiettivi del progetto:

Introdurre innovazione di prodotto nel settore vitivinicolo regionale attraverso:

- la verifica della validità degli starter microbiologici (lieviti vinari autoctoni) in condizioni di produzione effettiva di vini con il coinvolgimento di alcune cantine regionali;
- la produzione di lotti di lieviti vinari autoctoni controllati e pronti all'uso;
- la produzione di lotti di lieviti vinari con protocollo BIO per le produzioni vitivinicole da agricoltura biologica;
- l'uso dei lieviti vinari autoctoni per la produzione di vini umbri con un forte contenuto di innovazione.

Attività realizzate:

- Caratterizzazione dei ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* per la loro utilizzazione ottimale in cantina
- Produzione degli starter microbici per le fermentazioni pilota
- Fermentazioni in cantina di 10-15 hl e successiva analisi chimica e sensoriale dei vini ottenuti



Partenariato:

3A-PTA Soc. Cons. a r.l. (capofila)
Dip. di Biologia Applicata - Univ. di Perugia
Imp Individuale CARDINALI GIUSEPPE
Cantina TODINI s.r.l.
Cantine LUNGAROTTI s.r.l.
Cantine NOVELLI s.r.l.
Cantina CARDETO Soc. COOP.
Cantina Sociale PERUSIA
Società Agricola MORETTI OMERO
BIOTECNOLOGIE B.T. s.r.l.
ANALYSIS s.r.l.

PSR UMBRIA 2007-2013. ASSE 1

MISURA 1.2.4

"COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI, PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI AGRICOLO E ALIMENTARE E IN QUELLO FORESTALE"

Convegno Lieviti Autoctoni: la biodiversità microbiologica per l'Innovazione delle produzioni enologiche

Venerdì 10 Maggio 2013

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria
Pantalla di Todi, PG



L'iniziativa intende presentare i risultati del Progetto "**Lieviti Autoctoni per l'innovazione di prodotto nel settore vitivinicolo regionale**" finanziato dalla Mis 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013 che ha visto la partecipazione di 7 cantine regionali vocate all'innovazione di processo e di prodotto. Il progetto ha inteso concretizzare i risultati di uno studio volto alla valorizzazione della Biodiversità microbiologica regionale iniziato nel 2001 dal Dip. di Biologia Applicata dell'Università di Perugia in collaborazione con 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria.

La S.V. è invitata

Programma:

9.00 Registrazione dei partecipanti
9.30 Saluti

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

Interventi:

Anna Benedetti,
CRA- Centro di Ricerca per lo Studio delle Relazioni tra Pianta e Suolo
Risorse genetiche microbiche ed applicazioni biotecnologiche.

Luciano Concezzi, 3A PTA
*La mis 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013:
Il progetto lieviti autoctoni*

Simona Coranelli, Stefania Morandi, Biotecnologie B.T.
La produzione di lotti di lieviti vinari autoctoni controllati e pronti all'uso

Roberto Luneia, Analysis srl
I profili aromatici dei vini ottenuti nell'ambito della sperimentazione enologica

Laura Corte, Dip. di Biologia Applicata Univ. di Perugia
*Miglioramento genetico classico e caratterizzazione dei ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* per la loro utilizzazione ottimale in cantina ed i risultati enologici della sperimentazione*

Gianluigi Cardinali, Dip. di Biologia Applicata, Univ. di Perugia
Ruolo del miglioramento genetico nel ripristino della biodiversità microbiologica in cantina

Salvatore Ceccarelli, Consulente International Centre of Agriculture Research in Dry Areas (ICARDA)
Il Miglioramento genetico partecipativo: uno strumento per la salvaguardia della biodiversità di interesse agrario, inclusa quella microbiologica

12.00 Testimonianze aziendali

*CANTINA TODINI
CANTINE GIORGIO LUNGAROTTI
CANTINE NOVELLI
CANTINA CARDETO
CANTINA SOCIALE PERUSIA
CANTINA MORETTI OMERO
IMPRESA INDIVIDUALE CARDINALI GIUSEPPE*

12.30 Dibattito

13.00 Conclusioni

Fernanda Cecchini,
Assessore regionale alle Politiche Agricole ed Agroalimentari, Regione Umbria

Attività dimostrativa

Degustazione dei vini prodotti durante la sperimentazione