

life vitisom



Innovazione in viticoltura



Con il contributo del Programma LIFE
dell'Unione Europea LIFE15 ENV/IT/000392

Innovazione in viticoltura

*Cari amici,
vi diamo il benvenuto alla newsletter del progetto VITISOM LIFE,
Viticulture Innovative Soil Organic Matter management.
Il progetto avviato il 1° Luglio 2016 è nato dalla partnership tra Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Padova, Consorzio Italbiotec, tre aziende operanti nel settore vitivinicolo, Guido Berlucchi & C. SpA, Castello Bonomi Tenute in Franciacorta, Azienda agraria degli Azzoni Avogadro Carradori e nell'ingegneria applicata al settore agricolo e ambientale, Casella Macchine Agricole Srl e West Systems Srl.
Il progetto gode del supporto del programma LIFE dell'Unione Europea.
Buona lettura!*

VITISOM LIFE Team

Un progetto europeo per la tutela del vigneto

Attualmente il suolo vitato è soggetto a crescente diminuzione del contenuto in sostanza organica a causa della transizione verso sistemi di coltivazione intensiva, che ha determinato sia una riduzione della distanza tra le file sia la rapida evoluzione tecnologica della meccanizzazione del vigneto. L'importanza del contenuto di materia organica nel suolo è già nota da tempo; tuttavia solo recentemente nuovi studi hanno contribuito a un miglioramento della conoscenza e della consapevolezza in tema di tutela del suolo.

La funzione positiva della **sostanza organica nel suolo** è dimostrata in termini di:

- ◆ miglioramento delle condizioni di fertilità, dal momento che la sostanza organica rappresenta una fonte di azoto stabile e un pool di elementi nutritivi per la vite
- ◆ struttura del suolo, ritenzione idrica e disponibilità di nutrienti
- ◆ struttura e proprietà chimiche, fisiche e biologiche del suolo efficiente

La gestione della concimazione organica del vigneto

VITISOM si propone di introdurre un sistema di distribuzione con **rateo variabile** che permetta di contrastare l'erosione della materia organica e di migliorare l'omogeneità e la qualità dei suoli vitati.

In particolare, la promozione dell'uso razionale dei concimi organici consente di conservare e restaurare la sostanza organica nei suoli dei vigneti, in linea con quanto riportato nel protocollo UE per la coltivazione integrata e biologica.

Innovazione in viticoltura

Il simposio della sostenibilità

Biodiversità in vigna secondo i consumatori

Teatro La Rondinella, Piazza Braccaccini Montefano 30 Settembre 2019

Soluzioni innovative in grado di ottimizzare tempi e risorse e di garantire rispetto dell'ambiente come alleati nella lotta ai cambiamenti climatici. Un futuro non troppo lontano, tanto che l'Italia punta ad arrivare entro il 2021 ad avere il 10% della superficie agricola coltivata con tecniche di ultima generazione, la precision farming.

I vantaggi di questo approccio sono già stati ampliamenti dimostrati: miglioramento della produttività agricola e degli standard qualitativi dei prodotti, contenimento dei

costi di produzione, tracciabilità e sostenibilità. Un mercato in continua crescita che si stima dovrebbe crescere a breve del 20% all'anno con un valore che nei prossimi 5 anni potrebbe arrivare a 4,5 miliardi a livello mondiale.



Come queste innovazioni possono divenire parte delle scelte del consumatore?

È questo l'oggetto di approfondimento del workshop di Montefano, interessato a coinvolgere cittadini, tecnici e produttori sulla percezione della sostenibilità ed in particolare della biodiversità come driver economico.

Il progetto europeo Life Vitisom prevede un'analisi economica sull'accettazione da parte dei consumatori di un marchio di biodiversità in vigna, che attesterebbe l'applicazione di pratiche agronomiche che promuovono una maggiore biodiversità nell'agroecosistema rispetto alle pratiche di viticoltura convenzionale. Il marchio verrebbe applicato sulla bottiglia di vino, proprio come accade per il marchio del biologico. Lo studio si svolge presso le 5 aziende vitivinicole partner, in areali produttivi differenti. L'analisi economica si basa sul modello dei **Choice Experiments**, e stima il valore del marchio sulla base della domanda potenziale del prodotto.

L'approccio dei Choice Experiments consente la misurazione di prezzi ombra, cioè non riflessi da prezzi di mercato, riferiti a beni multi-attributo. La disaggregazione del bene che viene fatta esplicitando gli attributi, segue la moderna teoria del consumatore, secondo cui il consumatore è interessato alle diverse proprietà possedute da un bene; questo impianto concettuale consente di proporre un'adeguata descrizione del bene e di ridurre l'enfasi sull'attributo monetario.

Nel caso di Life Vitisom l'esperimento è effettuato in occasione di eventi aperti al pubblico in ciascuna delle aziende partner. L'esperimento prevede la somministrazione di un questionario basato sul modello dei Choice Experiments, tramite il quale si chiede al consumatore di esplicitare la propria opzione di scelta preferita rispetto a tutte le opzioni di scelta proposte.

ISCRIZIONI <https://simposiodellasostenibilita.eventbrite.it>

Innovazione in viticoltura

Franciacorta in vendemmia Vitisom

Al via l'ultima raccolta dai vigneti sperimentali
Coccaglio, Corte Franca, agosto 2019

Agosto, è tempo di vendemmia per i vigneti franciacortini di Castello Bonomi e Guido Berlucchi. I dati sulla qualità dell'equilibrio vegeto produttivo della vite, dei mosti e dei vini, saranno presto disponibili e aiuteranno ad effettuare un bilancio completo dei risultati ottenuti. Le elaborazioni finali verranno inserite nella pubblicazione "Manual of Good practice of vineyard organic matter management" alla cui redazione i partner Vitisom stanno già lavorando.



Premio Gavi La Buona Italia 2019

Buone pratiche nella valorizzazione delle filiere enogastronomiche
Gavi (AL) - 7 giugno 2019

La quinta edizione del "Premio Gavi La Buona Italia" organizzato dal Consorzio di Tutela del Gavi, è stato dedicato allo "smart wine", ovvero all'uso delle nuove tecnologie in vigna e nell'imbottigliamento.

L'evento si è tenuto presso la tenuta "La Lomellina" dove la giuria ha assegnato il riconoscimento a Marchesi di Frescobaldi (Firenze), mentre le menzioni speciali sono andate a Guido Berlucchi (Brescia), Cantina Placido Volpone (Foggia) e Marchesi Antinori (Firenze). Il premio è stato aggiudicato dopo la mappatura di quasi 100 aziende vinicole, valutando le soluzioni smart adottate in vigna, in cantina, nella distribuzione e nella comunicazione.

In questa cornice è stato presentato il sensore utilizzato per la distribuzione di concimazione a rateo variabile studiata dal progetto Life Vitisom.

Il Premio Gavi LA BUONA ITALIA, è nato nel 2015 a seguito dei lavori del Laboratorio Gavi dell'anno precedente quando a Gavi si sono definite le 'buone pratiche' nella valorizzazione internazionale delle filiere enogastronomiche italiane secondo le 7 regole per la Buona Italia.

1. **La Filiera della Bellezza.** Ama il tuo territorio, gustane i prodotti, e salva la Buona Italia
2. **Cultura della Terra – Sviluppo Economico.** La Cultura produce Economia, se ben integrata alla valorizzazione del Territorio
3. **Comune Visione.** Insieme, a 360°, facendo rete e innovando, parte attiva di un disegno strategico
4. **Sinergie pubblico + privato.** Istituzioni, Imprese e Professionisti possono e devono fare squadra, interpretando al meglio il proprio ruolo
5. **Muoversi nel Mondo.** Il miglior modo per vendere un Prodotto è che il suo Produttore viaggi per il mondo consumando scarpe e valigie
6. **Il colore della Comunicazione.** La Comunicazione dell'Enogastronomia è narrazione, coinvolgimento, emozione
7. **Unione Italia.** Oltre i particolarismi territoriali, la Buona Italia può competere nel mondo solo se unita

Il Premio Gavi riconosce e premia quelle realtà, tra azienda, consorzi, persone, imprese, produttori che

Innovazione in viticoltura

Viticultura smart, tecnologie e applicazioni

Ricasoli azienda agricola, Bianchi Carla vivai e barbatelle
Gaiole in Chianti, 29 maggio 2019

L'azienda vitivinicola Ricasoli di Gaiole in Chianti ha ospitato una giornata di aggiornamento sulla viticoltura di precisione. Al centro dell'incontro lo scambio di esperienze tra il mondo della ricerca e quello delle aziende produttrici e dei provider di tecnologia per la viticoltura 4.0. Life Vitisom ha partecipato portando la testimonianza del proprio impegno per l'implementazione della soluzione a rateo variabile. Al convegno sono intervenuti diversi professori delle università di Teramo, Firenze e Piacenza ed alcuni ricercatori del CREA.

Degustazioni in cantina

Castello Bonomi - Tenute in Franciacorta, maggio 2019

Castello Bonomi - Tenute in Franciacorta ospita le degustazioni tecniche delle microvinificazioni sperimentali della vendemmia 2018. I test hanno coinvolto enologi e tecnici del settore e hanno permesso di valutare eventuali differenze sensoriali tra i vini derivanti da uve sottoposte a trattamenti agronomici diversi. I descrittori aromatici e gustativi che caratterizzano ogni vino sono oggetto di particolare indagine con lo scopo di valutare l'impatto generato dai differenti concimi organici sul prodotto finale. La microvinificazione è una tecnica adottata in fase di sperimentazione adottata in piccola scala basata sull'applicazione di processi microbiologici di trasformazione in modo da simulare le condizioni operative che si realizzano su grande scala. I risultati che questa modalità sperimentale può fornire anche alle aziende supportano il processo strategico-decisionale nella scelta del materiale vivaistico da propagare, nella valutazione dell'attitudine enologica di vari vitigni, nella validazione di innovazioni di processo e di prodotto.



L'alleanza Vitisom e Zeowine

Networking tra progetti Life, maggio 2019

LIFE ZEOWINE è un progetto finanziato dalla Comunità Europea che mira a migliorare la protezione e la gestione del suolo, il benessere della vite e la qualità dell'uva e del vino, attraverso l'applicazione al suolo di un prodotto innovativo "ZEOWINE" derivante dal compostaggio di scarti della filiera vitivinicola e zeolite.

Insieme a Vitisom ha intrapreso un percorso di scambi di buone pratiche e di condivisione di conoscenza. Ora il rapporto si consolida con la condivisione della tecnologia a rateo variabile.

Innovazione in viticoltura

Uno dei prototipi progettati e costruiti per la concimazione organica del vigneto a rateo variabile è stato infatti trasferito in Toscana presso l'Azienda Cosimo Maria Masini per diventare lo strumento di distribuzione della matrice ZEOWINE. Un trasferimento di tecnologia e conoscenza che rappresenta un eccezionale esempio di networking e che contribuirà alla continuità di progetto per Vitisom.

Siglato l'Agreement con la Casa Circondariale di Pavia

Viticultura e solidarietà

Pavia, 20 maggio 2019

L'Università degli Studi di Milano promuove l'applicazione e la divulgazione delle conoscenze e delle tecnologie in un rapporto organico con la società per contribuire al suo sviluppo civile, culturale ed economico. In tale contesto, il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali ha siglato un Agreement con la Casa Circondariale di Pavia finalizzato alla realizzazione di un corso relativo a tecniche agricole, rivolto a persone in condizioni di restrizione al fine di offrire, sia in termini teorici che in termini pratici nuove opportunità ai detenuti per il loro reinserimento nel modo del lavoro. Il progetto coinvolge circa 15 detenuti all'anno e rappresenta un'interessante occasione di confronto e divulgazione dei risultati della ricerca scientifica. Life Vitisom contribuirà allo sviluppo del corso contribuendo a fornire un panorama di quello che rappresenta oggi l'innovazione in viticoltura.

Un seminario su viticoltura ed enologia

Università degli Studi di Milano, 14 aprile 2019

Si è svolto martedì 14 aprile il terzo seminario del progetto Life Vitisom dedicato agli studenti del corso di laurea di viticoltura ed enologia dell'Università degli studi di Milano.

Durante la mattinata sono intervenuti Davide Facchinetti, ricercatore presso il Dipartimento di meccanica agraria e Isabella Ghiglieno, project manager di Life Vitisom, cui si deve un approfondimento dedicato alla viticoltura di precisione.

I vini ottenuti dalle campagne sperimentali di Vitisom sono stati testati con lo scopo di apprezzare le differenze connesse ai diversi trattamenti agronomici in vigna.



Innovazione in viticoltura

VITISOM LIFE Video

Tutti i video sono disponibili su : <http://www.lifevitisom.com/documenti>

Meet VITISOM LIFE tonight!

[Viticoltura ragionata e biodiversità](#)



Life Cycle Assessment in viticoltura

[Il corso e-learning](#)



Resta aggiornato, segui la

nostra pagina su Facebook



Innovazione in viticoltura

Il Programma LIFE

Natura e Biodiversità, Ambiente, Clima, le azioni promosse dall'Unione Europea

Il programma LIFE è lo strumento di finanziamento dell'Unione Europea per l'ambiente e il clima. L'obiettivo generale del programma è quello di contribuire all'attuazione, all'aggiornamento e allo sviluppo della politica e della legislazione ambientale e climatica comunitaria mediante il cofinanziamento di progetti di applicabilità e di interesse europeo.



A partire dal 1992, anno di avvio del Programma LIFE si sono susseguiti quattro cicli completi di programmazione (LIFE I: 1992-1995, LIFE II: 1996-1999, LIFE III: 2000-2006, LIFE +: 2007-2013).

Durante questo periodo, LIFE ha cofinanziato **3.954 progetti in tutta l'Unione Europea**, contribuendo alla protezione dell'ambiente con circa 3,1 miliardi di euro.

La struttura del programma LIFE è articolato in un Programma di lavoro pluriennale, che a sua volta è ripartito in due Sotto-programmi “Ambiente” e “Azione per il clima”.

Il Sotto-programma per l'ambiente copre le aree prioritarie “Ambiente ed efficienza delle risorse”, “Natura e biodiversità” e “Governance ambientale e Informazione”.

VITISOM ricade nel contesto dell'Area prioritaria “Ambiente ed efficienza delle risorse”, ed in particolare i suoi obiettivi sono coerente con i topic “Uso efficiente delle risorse, Economia verde e circolare” e “Suolo”.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

DAFNAE
Department of Agronomy Food
Natural resources Animals Environment

