



REGIONE DEL VENETO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



Relazione conclusiva sulle attività svolte nel quadro del progetto “Vini Super/ultra Premium in Veneto” - DGR n. 813 del 05/07/2022 - CUP: H27G22000200002

Indice

1. Premessa	2
2. Attività svolte	2
<i>WP1 Costituzione della struttura organizzativa</i>	2
<i>WP2 Attività di approfondimento del contesto</i>	3
<i>WP3 Pianificazione attività sperimentali</i>	3
<i>WP4 Applicazione dei protocolli test</i>	3
<i>WP5 Valutazione risultati e impostazione attività successive</i>	4
<i>WP6 Disseminazione</i>	4
<i>WP7 Coordinamento e monitoraggio progetto</i>	4
3. Nota sull'utilizzazione di fondi	5
4. Considerazioni di sintesi	5
5. Allegati	6
Allegato 1 – Analisi del contesto pedoclimatico del distretto dei Colli Euganei	7
Allegato 2 – Valutazione analitica e sensoriale campione vini taglio bordolese	11
Allegato 3 – Protocollo enologico utilizzato per i vini della vendemmia 2022 (Merlot e Cabernet Sauvignon)	21
Allegato 4 – Protocollo viticolo da utilizzare per i vini della vendemmia 2023	23
Allegato 5 – Report analisi quantitativa descrittiva dei vini della vendemmia 2022	26
Allegato 6 – Protocollo di gestione e mantenimento dei vini della vendemmia 2022 (Merlot e Cabernet Sauvignon)	30
Allegato 7 – Locandina-programma evento 13-12-22	31
Allegato 8 – Locandina-programma evento 24-02-23	32

Maggio 2023



REGIONE DEL VENETO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



cirve

1. Premessa

Le attività relative al progetto “Vini Super/ultra Premium in Veneto” si sono svolte nell’arco temporale luglio 2022 - aprile 2023 e si sono sviluppate nei diversi work package (WP) secondo la proposta progettuale, anche grazie alla proroga di mesi 4 concessa dalla Direzione Agroalimentare (decreto n. 205 del 05 dicembre 2022).

Segue una descrizione sintetica delle attività svolte, articolata secondo i WP di progetto; quando opportuno si rimanda agli allegati.

2. Attività svolte

WP1 Costituzione della struttura organizzativa

Nei primi mesi di attività si è provveduto a realizzare la struttura organizzativa programmata che è risultata così articolata:

Comitato tecnico scientifico (CTS)

Personale CIRVE

Personale Consorzio di tutela vini Colli Euganei

Tecnici di area: liberi professionisti: 6 professionisti e 1 rappresentante O.P.

Gruppo tecnico di coordinamento

Costituito con DGR n. 813 del 5 luglio 2022 nella seguente composizione:

- dott. Alberto Zanol o suo delegato - Regione del Veneto;
- dott. Alberto Andriolo - Regione del Veneto: referente tecnico;
- dott. Nicola Barasciutti- Regione del Veneto: referente tecnico;
- prof.ssa Margherita Lucchin - CIRVE;
- prof. Andrea Pitacco – CIRVE: referente tecnico;
- prof. Andrea Curioni- CIRVE: referente tecnico.

Comunità dei produttori

Produttori con sede attività in comuni di Teolo, Vo’ Galzignano Terme, Torreglia, Due Carrare, Monselice, Arquà Petrarca, Cinto Euganeo.

Tutte queste aziende sono dotate di vigneti idonei, impiantati con varietà Merlot e Cabernet Sauvignon e con adeguate caratteristiche in termini di numero minimo di viti ettaro, forma di allevamento, età e stato sanitario; sono inoltre dotate di uno stabilimento enologico in grado di seguire tutte le fasi produttive, dalla vinificazione, all’invecchiamento, fino all’imbottigliamento, e hanno in staff un enologo. Le aziende coinvolte nella comunità dei produttori sono risultate quindi idonee a svolgere il ruolo di Aziende Pilota.

Panel di degustazione tecnica e analisi sensoriale

Il panel di degustazione tecnica e analisi sensoriale (PDAS) è stato formato mediante adesione volontaria di enologi e tecnici del territorio. Il panel è stato addestrato e ha operato sotto la direzione tecnico scientifica del prof. Matteo Marangon.



REGIONE DEL VENETO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



cirve

Personale di supporto

A supporto dell'attività è stata contrattualizzato un agronomo che è stato responsabile dei rilievi in campo e il CIRVE e ha assegnato due borsisti part time retribuiti con fondi propri.

Due tesisti magistrali hanno supportato le attività del PDAS.

WP2 Attività di approfondimento del contesto

Si è proceduto ad un inventario e analisi di tutte le informazioni relative al territorio di interesse, sia in relazione alla base produttiva viticola sia in relazione all'offerta enologica.

Relativamente alla base produttiva viticola sono state esaminate le informazioni provenienti dalla zonazione e da altri studi locali e questo ha consentito di individuare le esigenze di integrazione di dati, soprattutto nell'ambito della rilevazione dei dati meteorologici, prefigurando un piano di installazione di strumentazioni per rilevazioni meteo e relative alle condizioni idriche del suolo. In allegato una sintesi del risultato di questa attività.

Relativamente all'offerta enologica, è stata effettuata un'analisi della produzione attuale della denominazione per comprendere la distribuzione delle referenze per fasce di prezzo e individuare quelle di pregio più elevato. Sono quindi state scelte le referenze dei Colli Euganei considerate di maggiore pregio e definito un campione di prodotti concorrenti provenienti da altre aree italiane e dalla regione di Bordeaux. Si è quindi individuato un gruppo di 32 vini, per i quali sono state stese delle schede tecniche, e sottoposti ad analisi approfondite presso i laboratori di Avellino. Le analisi hanno considerato le caratteristiche fisico-chimiche dei prodotti, il corredo aromatico e le caratteristiche sensoriali. Sono state quindi avviate elaborazioni statistiche complesse al fine di posizionare l'offerta dei Colli Euganei rispetto alla concorrenza. In allegato un primo report; la ricchezza del database che è stato costruito verrà ulteriormente sfruttata con analisi successive.

WP3 Pianificazione attività sperimentali

Individuazione aree di prova

Il CTS ha proceduto all'individuazione nell'ambito delle aziende della comunità dei produttori i vigneti investiti con Merlot e Cabernet Sauvignon, dove raccogliere l'uva da utilizzare per le vinificazioni sperimentali.

Con riferimento ad ogni azienda pilota sono stati individuati un vigneto Cabernet Sauvignon e uno Merlot; i vigneti risultano collocati sia sul versante est che in quello ovest dei Colli Euganei.

Impostazione protocolli viticoli ed enologici (protocolli test)

Il CTS ha provveduto a stendere e convalidare il *protocollo enologico test* che è stato applicato per la vinificazione della vendemmia 2022; questo rispecchia l'attuale disciplinare della Denominazione, e consente nella sua applicazione l'adattamento alle peculiarità delle diverse zone di applicazione. Il protocollo enologico è riportato in allegato (allegato 3).

Il CTS ha provveduto a stendere e convalidare il *protocollo viticolo test* predisposto per la preparazione della vendemmia 2023, anche attraverso una discussione con le aziende pilota. Il protocollo prevede criteri comuni nella gestione della chioma, quindi della carica di gemme, pur ammettendo una modulazione della resa alla raccolta adattata alle condizioni di fertilità dei diversi siti. Il protocollo viticolo è riportato in allegato (allegato 4).



REGIONE DEL VENETO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



WP4 Applicazione dei protocolli test

Considerato l'inizio tardivo delle attività gli interventi in vigneto per la preparazione alla vendemmia 2022 sono stati limitati in termini di intervento sulla chioma; è stato effettuato il monitoraggio della maturazione dell'uva, finalizzato allo studio delle curve di maturazione, all'analisi sensoriale uva e alla raccolta dei dati meteo disponibili.

La vinificazione è stata avviata dopo una selezione delle uve e si è proceduto alle analisi del mosto e del vino finito.

WP5 Valutazione risultati e impostazione attività successive

I vini prodotti dalla vendemmia 2022 sono stati sottoposti a una prima valutazione collegiale tra CTS e comunità dei produttori in data 08/11/2022, che ha permesso di avere un primo quadro delle caratteristiche dei vini ottenuti, pur nella consapevolezza che questi, data la loro natura, erano ancora immaturi. I vini da Cabernet Sauvignon e da Merlot sono stati degustati separatamente.

Successivamente (aprile) i vini sono stati sottoposti ad una valutazione strutturata da parte del panel di degustazione tecnica e analisi sensoriale (PDAS) che ha proceduto ad un'analisi quantitativa descrittiva.

I risultati presentati sono da considerarsi preliminari (data la giovane età dei vini), e sono in fase di elaborazione aggiuntiva durante la quale si stanno incrociando i dati analitici e sensoriali presentati con le informazioni viticole e climatiche, analisi che dovrebbe portare a spiegare meglio la variabilità osservata e a capire quali siano le variabili principali che influenzano il profilo chimico e sensoriale dei vini.

In generale i vini prodotti sono risultati di buona qualità nonostante l'annata molto seccata, e si sono contraddistinti, dal punto di vista sensoriale, in due gruppi sia per i Merlot che i Cabernet: per entrambe le varietà almeno 4-5 vini sono stati giudicati come più pronti all'assaggio rispetto ad altri che invece erano caratterizzati da un profilo tannico più marcato. Questo ha comportato giudizi sulla qualità complessiva dei vini migliori per i vini più pronti, anche se è probabile che vini di questo tipo non siano adatti all'invecchiamento che invece è necessario per l'elaborazione di vini di alta qualità. I risultati dell'analisi quantitativa descrittiva sono presentati in allegato (allegato 5).

I risultati di questa analisi saranno oggetto di valutazione critica per impostare le vinificazioni della vendemmia 2023.

Il CTS ha convalidato un protocollo di gestione e mantenimento dei vini in modo da consentire condizioni di conservazione omogenee e procedere quindi ad una seconda fase di analisi quantitativa descrittiva. Il protocollo è presentato in allegato (allegato 6).

WP6 Disseminazione

L'attività del progetto è stata presentata:

- nel corso del webinar organizzato dal Consorzio di Tutela vini Colli Euganei il 10 novembre 2022 (*Colli Euganei, a volcanic Bordeaux blend* - intervento del prof. Matteo Marangon);
- in un incontro pubblico il 13 dicembre 2022 presso il Consorzio di tutela vini dei Colli Euganei (locandina programma allegato 7);
- nel corso del convegno Consolidare il successo del vino veneto, Mestre 24 febbraio 2023, nell'ambito della relazione del prof. Eugenio Pomarici: Dinamiche di mercato dei vini di alta qualità (locandina programma allegato 8).

WP7 Coordinamento e monitoraggio progetto

Il "Gruppo tecnico di coordinamento" si è riunito il giorno 16 novembre 2022 presso la sede CIRVE di Conegliano. È stata ascoltata la relazione del responsabile scientifico del progetto, prof. Eugenio Pomarici. E' stata richiesta una proroga delle attività al 31 aprile 2023.



REGIONE DEL VENETO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



cirve

3. Nota sull'utilizzazione di fondi

Per l'attività di progetto sono stati impiegate tutte le risorse di competenza del CIRVE (euro 7.000) e il 95% dei fondi messi a disposizione dalla Regione Veneto (euro 46.373 su 49.000).

4. Considerazioni di sintesi

Le attività svolte nei Colli Euganei nel corso del 2022 e dei primi mesi del 2023 nell'ambito del progetto "Vini Super/ultra Premium in Veneto", sebbene ovviamente non potessero condurre a risultati definitivi, hanno dimostrato le potenzialità del metodo partecipativo adottato rispetto all'obiettivo di innescare, a livello territoriale, un processo condiviso tra più operatori di costruzione di una cultura produttiva comune capace di portare ad un miglioramento complessivo dell'offerta dell'area interessata.

L'attività svolta ha visto svilupparsi un'intensa collaborazione tra ricercatori dell'università, professionisti, produttori, personale del Consorzio di Tutela, in uno spirito pienamente conforme al modello AKIS che anche la riforma della PAC appena andata in vigore propone come riferimento per innescare efficaci processi di sviluppo basati sull'innovazione di processi e pratiche.

Il successo dell'attività intrapresa è dimostrato anche dal fatto che nel corso dell'inverno 2023 altre aziende dell'area dei Colli Euganei hanno chiesto di entrare a fare parte della comunità dei produttori e di inserirsi quindi nel processo partecipativo attivato dal progetto. L'iniziativa ha anche suscitato l'interesse del Consorzio di tutela dell'areale della pianura veneziana del Veneto orientale con il quale c'è stato un primo incontro finalizzato a valutare l'attivazione di una iniziativa analoga, anche se necessariamente diversa a causa della diversa situazione pedoclimatica e di composizione dell'offerta.

Con riferimento ai risultati operativi già ottenuti, l'attività svolta ha confermato le notevoli potenzialità enologiche dei Colli Euganei nel campo dei vini taglio bordolese, anche se sarà necessario tenere conto degli effetti del cambiamento climatico e in generale adattare la tecnica viticola ed enologica ai diversi contesti pedoclimatici dei Colli. Appare però anche chiaro che l'adattamento al cambiamento climatico potrà essere notevolmente facilitato dallo scambio di esperienze tra tecnici, ricercatori e produttori consentito dalla rete di relazioni sviluppata nell'ambito del progetto.

31 maggio 2023

Prof. Eugenio Pomarici



REGIONE DEL VENETO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



5. Allegati

Allegato 1 – Analisi del contesto pedoclimatico del distretto dei Colli Euganei

Allegato 2 – Valutazione analitica e sensoriale campione vini taglio bordolese

Allegato 3 – Protocollo enologico utilizzato per i vini della vendemmia 2022 (Merlot e Cabernet Sauvignon)

Allegato 4 – Protocollo viticolo da utilizzare per i vini della vendemmia 2023

Allegato 5 – Report analisi quantitativa descrittiva dei vini della vendemmia 2022

Allegato 6 – Protocollo di gestione e mantenimento dei vini della vendemmia 2022 (Merlot e Cabernet Sauvignon)

Allegato 7 – Locandina-programma evento 13-12-22

Allegato 8 – Locandina-programma evento 24-02-23