

 (/blog/feed)

 (<https://www.facebook.com/EmiliaRomagnadaBereEdaMangiare/>)

 (<https://twitter.com/guidaviniER?lang=it>)

 (<https://www.instagram.com/emiliaromagnadabereedamangiare/>)

GUIDA
(<https://app.emiliaromagnavini.it/>)



MAGAZINE
(<https://www.emiliaromagnavini.it/>)



VIGNETO E CAMBIAMENTO CLIMATICO: IL PROGETTO CLIMA.VIT.ER

Il clima minaccia i vigneti con ondate di calore anomale, siccità prolungate ed eventi meteorologici estremi: ne risultano diverse **criticità per la produzione vitivinicola**, tra cui una peggiore sanità delle viti, l'anticipo della maturazione delle uve e una minore qualità delle stesse, che si ripercuote sulle caratteristiche organolettiche dei vini. Infatti, le temperature più elevate anticipano la vendemmia e, soprattutto, creano un marcato sfasamento tra maturazione tecnologica (accumulo di zuccheri e calo dell'acidità) e maturazione fenolica (sviluppo di colore e aromi).

Servono nuove strategie per **rallentare il processo di maturazione delle uve e per proteggere la vite dallo stress idrico e termico**. È con questo proposito che è stato sviluppato il **progetto CLIMA.VIT.ER.** (Strategie Innovative per una Vitivinicoltura Sostenibile e Resiliente al Cambiamento Climatico), con cui vengono fornite alle aziende agricole strategie agronomiche ed enologiche innovative e a basso impatto per la mitigazione e l'adattamento a questi fenomeni, garantendo una viticoltura altamente sostenibile e resiliente. L'obiettivo è proteggere i vigneti e rendere i vini più equilibrati di fronte alle nuove condizioni pedoclimatiche, trasformando la minaccia della sfida climatica in un'opportunità di adattamento e innovazione.

Agire su due fronti: in vigna e in cantina

Le innovazioni applicate e valutate tramite il progetto consistono in un **protocollo integrato che agisce in vigna e, allo stesso tempo in cantina**: le due operatività possono essere combinate per costituire un protocollo integrato di gestione del vigneto e delle vinificazioni. Il fulcro è la messa a punto di strategie che riescano a rallentare il processo di maturazione e a proteggere la vite dallo stress idrico e termico.

La gestione della chioma e del suolo in vigna

Per gestire il microclima del vigneto e rallentare la maturazione, si sta lavorando su due fronti principali (gestione della chioma e gestione del suolo) con tecniche sostenibili come interventi tardivi sulla chioma, l'uso di protettivi solari così come di antitraspiranti e una gestione sostenibile del suolo.

Per entrare nel dettaglio, gli **interventi tardivi sulla copertura fogliare** (Gestione della Chioma) consistono in misure di potatura e gestione della vegetazione eseguiti dopo il germogliamento (potatura tardiva) o dopo l'invasatura (cimatura e defogliazione). Se da un lato questi interventi riducono la fotosintesi delle piante, e di conseguenza rallentano l'accumulo di zuccheri, dall'altro creano un microclima sfavorevole per lo sviluppo di patologie fungine come oidio, peronospora, botrite e marciume acido. Come **protettivi solari e antitraspiranti**, vengono testate applicazioni di caolino e pinolene sulla chioma. Si tratta di prodotti naturali che agiscono come filtri solari e/o antitraspiranti, proteggendo gli acini dalle scottature e riducendo lo stress da calore e lo stress luminoso, senza impattare negativamente sull'ambiente.

La **gestione sostenibile del suolo** viene eseguita tramite la pratica dell'inerbimento, che serve a contrastare la siccità e preservare la fertilità. Questo passaggio include la semina di leguminose autorisemianti lungo la fila e di specifici miscugli di erbe nell'interfilare. Queste "cover crops" competono naturalmente con le infestanti, oltre a prevenire l'erosione e la degradazione della sostanza organica del terreno.

La risposta enologica in cantina

Per le uve che arrivano in cantina già danneggiate, con alte concentrazioni zuccherine e bassa acidità, il progetto sta applicando protocolli enologici innovativi, che permettono una migliore conservazione dell'acidità e un controllo del grado alcolico dei vini.

A livello pratico, i protocolli prevedono **l'uso di microrganismi selezionati** per incrementare l'acidità totale dei mosti, così come di **specifici ceppi di lieviti** per contenere la produzione di etanolo (alcol) nel vino, rispondendo alla domanda dei consumatori di prodotti più leggeri.

Successivamente, per la **fase della stabilizzazione**, vengono impiegati dei prodotti specifici, come l'acido metatartarico, che rendono stabile il vino senza ridurne l'acidità, come avviene nel caso della classica stabilizzazione a freddo.

Come appare chiaro dalle sue diverse fasi operative, CLIMA.VIT.ER. non è solo un progetto di ricerca, ma una vera e propria guida per il futuro. Le strategie valutate, a basso impatto e orientate all'adattamento, potranno segnare un passo fondamentale per garantire che i vini del nostro territorio possano continuare a esprimere la loro eccellenza e tipicità, anche nel difficile contesto del clima che cambia.

Quali sono i rischi senza azione

Il risultato di un'accelerazione della maturazione in vigneto è un'uva con un'elevata concentrazione zuccherina e, di conseguenza, un vino più alcolico, poco rispondente alle attuali tendenze del mercato. La maturazione anticipata comporta una scarsa acidità totale e pH elevato delle uve, complicando il processo di vinificazione e compromettendo la tipicità dei vini. In alcuni casi si assiste anche a fenomeni di disidratazione delle bacche, con conseguenti cali di resa che possono superare il 20% della produzione. In questo scenario, non possono nemmeno escludersi le problematiche di logistica in cantina: le vendemmie si concentrano in finestre temporali ristrette, causando la sovrapposizione delle date di raccolta tra diverse varietà e ingolfando la ricezione delle uve.

L'iniziativa è realizzata nell'ambito del CoPSR 2023-2027 - Tipo di intervento SRG01 "Sostegno ai Gruppi Operativi PEI AGRI" – OS4. Il progetto è finanziato dal FEASR 2023-2027 – Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale – Progetto "Strategie innovative per una vitivinicoltura sostenibile e resiliente al cambiamento climatico - CLIMA.VIT.ER".



ABOUT REDAZIONE EMILIA ROMAGNA VINI **([HTTPS://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/AUTORE/ITEM?ID=6](https://www.emiliaromagnavini.it/it/autore/item?id=6))**

Storie di vino e di cibo che meritano di essere raccontate. Vignerons intimamente legati alla loro terra, cuochi avvezzi alla materia prima e alla tipicità, eventi che fanno grande l'Emilia Romagna. Perché bere e mangiare sono prima di tutto un atto agricolo. Tutto il resto è noia. Per scrivere alla redazione: redazione@emiliaromagnavini.it
redazione@emiliaromagnavini.it (mailto:redazione@emiliaromagnavini.it)

ARTICOLI RECENTI

- Vigneto e cambiamento climatico: il progetto CLIMA.VIT.ER (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/1582-vigneto-e-cambiamento-climatico-il-progetto-clima.vit.er>)
- Bertinoro apre i Pomeriggi del Bicchiere parlando di agricoltura (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/1581-bertinoro-apre-i-pomeriggi-del-bicchiere-parlando-di-agricoltura>)
- A Santarcangelo la novità di Casa Matta (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/1580-a-santarcangelo-la-novita-di-casa-matta>)
- La cucina italiana come patrimonio UNESCO: il pensiero di CheftoChef (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/1579-la-cucina-italiana-come-patrimonio-unesco-il-pensiero-di-cheftochef>)
- La cucina italiana è patrimonio UNESCO (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/1578-la-cucina-italiana-a-patrimonio-unesco>)

CATEGORIE

- 1Vino (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=10>)
- Focus (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=2>)
- Food (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=3>)
- Interviste (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=8>)
- Notizie (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=1>)
- Parola di Ale (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=12>)
- Ricette (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=11>)
- video (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=6>)
- WineGo (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=5>)
- Tutte le categorie (<https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=>)

Copyright © Emilia-Romagna Vini - Iscritto al Registro Stampa presso il Tribunale di Forlì al n. 11/18