

Titolo

**INNOVATIVI MODELLI DI SVILUPPO,
SPERIMENTAZIONE ED APPLICAZIONE DI PROTOCOLLI DI SOSTENIBILITA'
DELLA VITIVINICOLTURA VENETA**

Acronimo

VIT-VIVE

Bando AZIONE 1.1.4

“Sostegno alle attività collaborative di R&S sperimentale per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili, di nuovi prodotti e servizi” DGR n. 1139 del 19 luglio 2017

Tipologia

Ricerca Industriale, Sviluppo Tecnologico e Innovazione

Sintesi del Progetto

Il progetto VIT-VIVE intercetta la quasi totalità delle traiettorie innovative caratteristiche della SMART AGRIFOOD del “Documento di Strategia Regionale della Ricerca ed Innovazione”. L’iniziativa acquisisce, combina, struttura e sistematizzano conoscenze, capacità e pratiche preesistenti, afferenti alle scienze viticole ed enologiche. Le innovazioni configurate avranno ricadute che spaziano dall’area tecnica a quella economica, sociale, gestionale e di mercato, dal breve al lungo periodo. Si prevedono attività sperimentali in ambito viticolo che comprendono analisi e razionalizzazione di processi e protocolli non routinari in ambiente reale, evidenziandone i vantaggi di costi, anche adottando strategie di condivisione costi fissi. Il contesto sperimentale è costituito da più di 100 Ettari vitati, dai sistemi di allevamento misti, localizzati in pianura, pedocollina e collina, tra le province di Padova, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza. I campi sperimentali, principalmente delle varietà Pinot Grigio, Glera, Garganega e Corvina, sono stati individuati in aziende viticole dall’elevata propensione all’investimento in innovazione. Le attività di ricerca industriale coinvolgono l’ambito viticolo ed enologico. L’aspetto viticolo prevede la valutazione di nuovi materiali vegetali (portainnesti e varietà resistenti) non ancora valorizzati o di nuova costituzione. I materiali oggetto di studio, in parte già impiantati in vigneti sperimentali in parte ancora in serra pertanto da impiantare ex-novo nelle aziende interessate, saranno valutati per aspetti sanitari, fisiologici e del potenziale enologico. Nell’ambito enologico si prevede di acquisire nuove conoscenze sui fenomeni associati ad alcune fasi critiche del processo di vinificazione e conservazione dei vini, per programmare tecnologie e metodiche in grado di migliorare la sostenibilità e la longevità delle produzioni, evidenziando anche i margini di riduzione dei costi associate a tali interventi. Il progetto studia, inoltre, le politiche di prezzo atte a valorizzare i vini ottenuti adottando dette innovazioni.

SPESA COMPLESSIVA FINANZATA € 5.914.142,33