

## TASK 3.1 Caratterizzazione e miglioramento delle tecniche di produzione delle materie prime

L'Azienda, sulla scorta dell'esperienza maturata negli anni, individuerà alcune varietà, scelte tra quelle autoctone e quelle non autoctone, intorno alla quale calibrare protocolli di agricoltura sostenibile per la coltivazione mirata a valutare e migliorare le relative produzioni innovative di spumante.

### RISULTATI

Individuazione di varietà di vite.

Determinazione delle curve di maturazione, zuccheri, acidi organici, costituenti polifenolici, profilo antocianico, composti aromatici varietali sotto forma libera e glicosilata.

Rilievo delle caratteristiche produttive (fenologia, fertilità, carpometria, produttività, peso del legno di potatura, etc.).

Redazione delle schede tecnologiche-varietali dei vitigni di riferimento.

## TASK 3.2 Selezione enologica di ceppi autoctoni di lievito

### DESCRIZIONE

Si prevede di effettuare la elezione enologica ceppi autoctoni di lievito dotati di peculiari caratteristiche tecnologiche da utilizzare per la preparazione e la sperimentazione di nuove colture starter, che riuniscano caratteristiche di efficienza tecnologica e di produzione di composti positivi, preservando le caratteristiche peculiari del vino spumante prodotto e legando quest'ultimo al proprio "terroir". Le performances fermentative dei ceppi selezionati verranno valutate mediante test su scala di laboratorio per la produzione di vino base e prove di rifermentazione su micro scala condotte presso l'Azienda. Il responsabile dell'azione sarà il CNR-ISPA in collaborazione con l'Azienda Agricola Tenute Chiaromonte.

### RISULTATI

Collezione di ceppi candidati starter. Vini base e vini spumante prodotti su scala di laboratorio. Schede descrittive dei vini prodotti

COSTI (personale, acquisizione di servizi, acquisizione di consulenze, realizzazione di prototipi, beni durevoli, materiali di consumo, noleggi, missioni e rimborsi spese)

## TASK 3.3 Applicazione dei candidati starter in produzione di vino base e spumante su scala pilota

### DESCRIZIONE

L'attività consiste nell'impiego e la verifica delle performances mediante produzione di vini base (effettuate in un volume di mosto di 80L, su almeno due mosti differenti rispettivamente ottenuti da uve prodotte in biologico e non) e spumantizzazioni su scala pilota (2-4 bottiglie per ciascun ceppo candidato starter). Si prevede di svolgere effettuare le prove presso l'Azienda Agricola Tenute Chiaromonte. Vini base e spumanti ottenuti saranno oggetto di analisi strumentale ed organolettica. Verrà elaborato un protocollo innovativo per guidare il passaggio delicato della rifermentazione del vino base mediante l'utilizzo di lieviti "bagnati". Il responsabile dell'azione sarà il CNR-ISPA in collaborazione con l'Azienda.

### RISULTATI

Starter microbici autoctoni. Vini base e spumanti prodotti su scala pilota. Schede descrittive dei vini e spumanti prodotti.

COSTI (personale, acquisizione di servizi, acquisizione di consulenze, realizzazione di prototipi, beni durevoli, materiali di consumo, noleggi, missioni e rimborsi spese)

## **TASK 3.4 Produzione di vini base e di spumante su media scala industriale.**

Il protocollo messa a punto nel Task 3.2 sarà poi validato nelle cantine, grazie alle competenze del personale tecnico dell'Azienda Agricola Tenute Chiaromonte. Si procederà alla produzione su scala industriale di almeno due vini base, uno ottenuto dalla fermentazione di uve in biologico e non. I processi fermentativi saranno oggetto di costante monitoraggio e i vini prodotti saranno comparati con simili vini prodotti con gli standard aziendali. I suddetti vini base saranno oggetto di fermentazione secondaria secondo il metodo classico con i candidati starter (almeno 100 bottiglie) e il vino spumante così prodotto sarà oggetto di analisi strumentale ed organolettica. Il responsabile dell'azione sarà l'Azienda in collaborazione con il CNR-ISPA.

### **RISULTATI**

Protocollo di rifermentazione del vino base mediante lieviti "bagnati". Vini base e spumanti prodotti su scala industriale. Schede descrittive dei vini e spumanti prodotti.

COSTI (personale, acquisizione di servizi, acquisizione di consulenze, realizzazione di prototipi, beni durevoli, materiali di consumo, noleggi, missioni e rimborsi spese)

## **WP3 TASK 3.5 Analisi economico-finanziaria delle attività in pieno campo e di trasformazione**

### **DESCRIZIONE**

L'Azienda Capofila, attraverso un lavoro di consulenza svolta da parte di esperti del settore, svilupperà un'analisi di valutazione costi/ricavi di convenienza economica-finanziaria inerenti alle pratiche agronomiche ed ai processi di trasformazione.

Una volta applicati gli strumenti di valutazione economica-finanziaria e valutata la potenziale positività dei risultati sarà stata riscontrata la fattibilità sotto tutti i profili: strategico, commerciale, tecnico-produttivo, organizzativo, economico-finanziario.

### **RISULTATI**

Almeno 2 indicatori aziendali di fattibilità economica e finanziaria.

Individuazione e trasferimento di un modello di analisi economico-finanziaria trasferibile all'Azienda.

COSTI (personale, acquisizione di servizi, acquisizione di consulenze, realizzazione di prototipi, beni durevoli, materiali di consumo, noleggi, missioni e rimborsi spese)

## **WP3 TASK 3.6 Strategie di marketing innovativo.**

### **DESCRIZIONE**

L'Azienda Capofila, attraverso un lavoro di consulenza svolta da parte di esperti del settore, svilupperà uno studio di mercato per la definizione di innovative strategie di marketing, attraverso un'indagine circa la struttura delle preferenze del consumatore per i nuovi vini spumante, dunque la sua curva di domanda, il suo comportamento, nonché il rapporto fra la percezione della qualità e gli attributi dei nuovi prodotti enologici.

### **RISULTATI**

Piano di marketing

Individuazione e trasferimento di un modello di marketing innovativo all'Azienda.

COSTI (personale, acquisizione di servizi, acquisizione di consulenze, realizzazione di prototipi, beni durevoli, materiali di consumo, noleggi, missioni e rimborsi spese)

## DIVULGAZIONE (WP4)

### OBIETTIVI

L'obiettivo della divulgazione è quello di diffondere i risultati progettuali conseguiti.

Nello specifico si individuano tre Obiettivi Specifici, ognuno dei quali è rivolto ad un determinato target e sarà perseguito con strumenti dedicati: OS1) Accrescere le conoscenze degli operatori vitivinicoli sulle soluzioni innovative progettuali sperimentate; OS2) Raggiungere il territorio locale-nazionale e rendere disponibili le informazioni su avanzamento, benefici e risultati del progetto; OS3) Creare una interazione efficace con esperti di settore. Obiettivo trasversale del piano OT) consiste nell'assicurare l'efficacia e l'efficienza della comunicazione.

### RISULTATI

Realizzazione di un sitoweb di progetto; Predisposizione di un sistema di indicatori atti a verificare l'efficienza delle attività di comunicazione; 1 living labs dimostrativi; - 1 Study visit nell'azienda per dimostrare i risultati ottenuti attraverso il trasferimento dell'innovazione; 1 convegno finale di progetto.

Attività social media in continuum durante i 24 mesi di progetto; Un video esplicativo/dimostrativo del progetto pubblicato su youtube e sulle pagine web del progetto.

## WP4 TASK 4.1

### DESCRIZIONE

Sitoweb del progetto. L'attività vedrà l'organizzazione e la realizzazione di un sitoweb con l'obiettivo di contenere tutta l'informativa di carattere tecnico e tecnologico, il tutto relazionato ad informazioni di natura geografica e spaziale. A partire dall'analisi del fabbisogno informativo, il sitoweb sarà strutturato avvalendosi delle conoscenze acquisite in itinere ed al termine del progetto.

## WP4 TASK 4.2

### DESCRIZIONE

Azioni dimostrative e condivisione dei risultati scientifici di progetto. L'attività vedrà l'organizzazione e la realizzazione di una o più giornate dimostrative, rivolte principalmente ad agricoltori e tecnici da una parte ed ai ricercatori, imprenditori e policy maker dall'altra, che potranno conoscere le modalità di applicazione dell'innovazione introdotta, i vantaggi ed i risultati raggiunti con il progetto. Il fine dell'attività è quello di accrescere le conoscenze degli operatori vitivinicoli sulle soluzioni innovative progettuali sperimentate, nonché creare conseguentemente una interazione efficace con esperti di settore.

### RISULTATI

- 1 living labs dimostrativi.
- 1 Study visit nell'Azienda per dimostrare i risultati ottenuti attraverso il trasferimento dell'innovazione.
- Convegno finale.

## WP4 TASK 4.3

### DESCRIZIONE

Semplificazione delle nozioni tecnico-scientifiche e dei risultati. L'attività consiste nella trasformazione dei contenuti tecnico-scientifici del progetto in forme compatibili con un target non necessariamente formato sul tema. L'azione è concepita per avvicinare un pubblico vasto e diversificato ed ha il fine di raggiungere il territorio locale-nazionale e rendere disponibili le informazioni su avanzamento, benefici e risultati del progetto con mezzi e modalità accessibili.

### RISULTATI

- Attività social media in continuum durante i 24 mesi di progetto
- Un video esplicativo/dimostrativo del progetto pubblicato su youtube e sulle pagine web del progetto.