

# OTTIMIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE DI VINI IN ANFORA” – VINANFORA.

## Partner del progetto:

CANTINA COOPERATIVA DI PITIGLIANO S.A.C. (<https://cantinadipitigliano.it/>)

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE – DAGRI – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (Resp. Prof.ssa Lisa Granchi) (<https://www.dagri.unifi.it/>)

FOODMICROTEAM SRL ([www.foodmicroteam.it](http://www.foodmicroteam.it))

CANTINA TUSCANIA SRL ([www.cantinatuscania.it](http://www.cantinatuscania.it))

## Obiettivi del progetto e risultati attesi

Il progetto ha lo scopo di supportare la Cantina di Pitigliano nella realizzazione di un vino prodotto in anfora arrivando a definire un protocollo operativo. Il progetto prevede che inizialmente siano realizzate fermentazioni spontanee in anfora e che sempre in anfora sia realizzato l’affinamento del vino. Il processo completo sarà monitorato prendendo in esame parametri fisici quali ossigeno disciolto e temperatura monitorati grazie ad apposite sonde disposte nelle anfore, parametri microbiologici per descrivere l’ecologia di lieviti e batteri, parametri chimici per verificare sia il corretto svolgimento delle fermentazioni, sia l’impatto di questi particolari vasi vinari sulla componente polifenolica, aromatica e sensoriale del vino finito. Contemporaneamente saranno selezionati lieviti autoctoni appartenenti alla specie *Saccharomyces cerevisiae* adatti da un punto di vista tecnologico e sensoriale al processo di produzione dei vini in anfora. Tutte le informazioni ricavate e la selezione di starter microbici ad hoc per la produzione di vini in anfora consentiranno alla Cantina di Pitigliano di disporre di un protocollo per realizzare un nuovo vino da immettere sul mercato. Allo stesso tempo le aziende vitivinicole del territorio potranno beneficiare del bagaglio tecnico-scientifico ottenuto con la realizzazione del progetto per avviare la messa a punto di vini impiegando le anfore di terracotta.

## Risultati

I risultati ottenuti con la realizzazione del progetto sono i seguenti:

1. ottimizzazione del processo di produzione di un vino in anfore di terracotta sia per la fase di fermentazione, sia per quella di affinamento;
2. valorizzazione del vino attraverso la selezione di lieviti indigeni per migliorare la qualità dei vini prodotti in anfora e realizzazione di un protocollo per il loro impiego;
3. realizzazione di linee guida fruibili per le cantine del territorio che desiderino mettere a punto un processo di vinificazione e affinamento di vini in anfore di terracotta.

L’ottimizzazione del processo è stata realizzata combinando le informazioni ottenute da sensori che misurano la temperatura e l’ossigeno disciolto direttamente nelle anfore con i risultati di analisi chimiche (zuccheri, etanolo, acidi organici, composti fenolici, composti aromatici, ammine biogene, ecc.) e microbiologiche (quantificazione di lieviti, batteri lattici, batteri acetici).

Per migliorare ulteriormente la qualità del vino, è stata intrapresa la strada della selezione di lieviti indigeni adatti alla produzione di vino in anfora. Questo è stato fatto isolando i lieviti da fermentazioni spontanee in anfora, caratterizzandoli geneticamente e selezionandoli per le loro capacità tecnologiche e sensoriali. Per facilitare l’impiego dei ceppi scelti in condizioni reali, è stato realizzato un protocollo di impiego ad uso della Cantina Cooperativa di Pitigliano S.A.C..

Infine, l’esperienza fatta con la suddetta attività è stata sfruttata per realizzare delle linee guida per quelle Cantine del territorio che desiderano intraprendere la strada di diversificare la loro produzione vitivinicola con vini ottenuti in anfora.

*Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana - Metodo Leader GAL FAR MAREMMA – Bando Misura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”.*



Regione Toscana

