

IL PROGETTO



Effetti di pratiche colturali e di parametri tecnologici e microbiologici sulla qualità di vini rossi di pregio dell'area del GAL Partenio (ECOVINI)
CUP F86B19005400009

AZIENDA CAPOFILA



Masseria Alfano, il cui nome è legato alla famiglia proprietaria dell'Azienda, si trova nel comune di Sant'Angelo a Scala in provincia di Avellino, alle pendici del Monte Vallatrone.

ORGANIZZATORE



In Taverna della Figura, frazione del comune di Santa Paolina, nel cuore della verde Irpinia, tra lunghi filari regolari di vigneti e ombrosi ulivi secolari, ha sede Vigne Irpine SRL, fondata nel 1999 da alcuni amici accomunati dalla passione per l'enologia, caratterizzata da una particolare attenzione per la salvaguardia delle tradizioni e una irrinunciabile sensibilità all'innovazione.

ENTE DI RICERCA



La Sezione di Scienze della Vigna e del Vino unisce docenti e ricercatori del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II e focalizza l'attenzione scientifica su tematiche inerenti alla produzione dell'uva e del vino, includendo gli aspetti chimici, biochimici, microbiologici, genetici, tecnologici, sensoriali, salutistici, economici, commerciali, regolamentari e sociali.



Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale:
l'Europa investe
nelle zone rurali



PSR CAMPANIA 2014/2020

**EFFETTI DI PRATICHE COLTURALI E DI PARAMETRI
TECNOLOGICI E MICROBIOLOGICI SULLA QUALITÀ
DI VINI ROSSI DI PREGIO DELL'AREA
DEL GAL PARTENIO (ECOVINI)**
CUP F86B19005400009

Misura 19

Sviluppo locale di tipo Partecipativo - LEADER.
Tipologia di intervento 19.2.1: "Strategie di Sviluppo Locale".

Misura 16

"Cooperazione" (art. 19 del Reg. (UE) 1305/2013).
Tipologia di intervento 16.1.1: "Sostegno per la costituzione e il funzionamento dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura". Azione 2: "Sostegno ai Progetti Operativi di Innovazione (POI)".

Focus Area 2A

"Migliorare le prestazioni economiche di tutte le aziende agricole e incoraggiare la ristrutturazione e l'ammmodernamento delle aziende agricole, in particolare per aumentare la quota di mercato e l'orientamento al mercato nonché la diversificazione delle attività"

EVENTO DIVULGATIVO

LUNEDÌ 29 MAGGIO 2023 | ORE 16.30
VIGNE IRPINE SRL
FRAZIONE TAVERNA FIGURA, 58B
83030 SANTA PAOLINA AV

● DIRETTA STREAMING

facebook.com/vinoirpinia

youtube.com/@vigneirpine

INNOVAZIONI VITIVINICOLE & QUALITÀ DEI PRODOTTI

L'evento intende diffondere i risultati acquisiti con il progetto ECOVINI che, grazie alle sinergie tra aziende produttrici ed enti pubblici di ricerca, ha inteso sperimentare e validare nuovi percorsi finalizzati a migliorare le caratteristiche di vini di pregio irpini, sperimentando anche possibili usi alternativi delle uve a bacca bianca per l'ottenimento di prodotti che possono costituire interessanti strumenti di ampliamento dell'offerta delle aziende.

Un'occasione di confronto tra ricercatori e tecnici del comparto viti-vinicolo per discutere degli effetti di pratiche colturali a basso impatto ambientale sulle peculiarità qualitative delle uve.

Un focus particolare è rivolto all'Aglianico con particolare riferimento alla definizione di protocolli per la sua vinificazione a partire da uve di elevata qualità, all'individuazione di ottimali procedure di affinamento dei vini e alla descrizione di profili sensoriali caratteristici dei prodotti.

PROGRAMMA

ORE 16.30 – APERTURA DEI LAVORI

MODERA

Dott.ssa Carmela Cerrone
Giornalista enogastronomico

INTERVENGONO

Dott. Rino Ricciardelli
Sindaco di Santa Paolina

Dott. Luca Beatrice
Presidente GAL PARTENIO

Prof. Giuseppe Blaiotta
*Responsabile scientifico del Progetto "ECOVINI"
Dip. Agraria - Università di Napoli Federico II*

Prof.ssa Angelita Gambuti
Dip. Agraria - Università di Napoli Federico II

Prof.ssa Paola Piombino
Dip. Agraria - Università di Napoli Federico II

Dott. Domenico Polzone
Vigne Irpine SRL

Dott. Roberto Mazzei
Coordinatore del Progetto

CONCLUDE

Prof. Luigi Frusciante
*Professore Emerito
Presidente della Fondazione Italiana per gli Studi sul Vino*

