



**F O O D
M I C R O
T E A M**



Presentazione del progetto **CILIEGIOLO**

«Effetto dell'ambiente pedoclimatico di coltivazione sulla qualità del vino da uve ciliegiole prodotte in Maremma»

Dr. Damiano Barbato
Tecnologo alimentare

damiano@foodmicroteam.it
www.foodmicroteam.it

Intervento realizzato grazie al finanziamento DEFR 2022—Progetto Regionale 8 "Sviluppo sostenibile in ambito rurale e agricoltura di qualità"—Interventi a sostegno dei processi di innovazione organizzativa e di processo produttivo nel settore della cooperazione agricola e nei consorzi forestali. Progetto "Effetto dell'ambiente pedoclimatico di coltivazione sulla qualità del vino da uve Ciliegiole prodotte in Maremma (Ciliegiole)" CUP Artea: 1158245

Regione Toscana



IL CILIEGIOLO

- Vitigno a **bacca nera** con origini incerte, in Toscana ce ne è traccia dal 1590 (Soderini). Coltivato anche in altre regioni d'Italia, ma è particolarmente diffuso in **Maremma**.
- **Coltivazione in diminuzione** (<2000 ettari in Italia, dato 2023). Il nome è dato dal color **ciliegia** caratteristico dell'uva, ma anche dal sapore che ricorda le note gradevoli del frutto.
- Ha ottime potenzialità in purezza ma quasi sempre utilizzato nel taglio del Sangiovese. Con una percentuale minima dell'85% dà origine alla **DOC Maremma Toscana Ciliegiolo**.
- Vitigno con **buona vigoria, maturazione precoce**. Molto resistente alla siccità.
- **LE CARATTERISTICHE DEI TERRENI MAREMMANI NEL CONTESTO DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO SEMBRANO INDICARE LA POSSIBILITA' DI SFRUTTARE IL CILIEGIOLO PER LA PRODUZIONE DI VINI DI QUALITA'.**



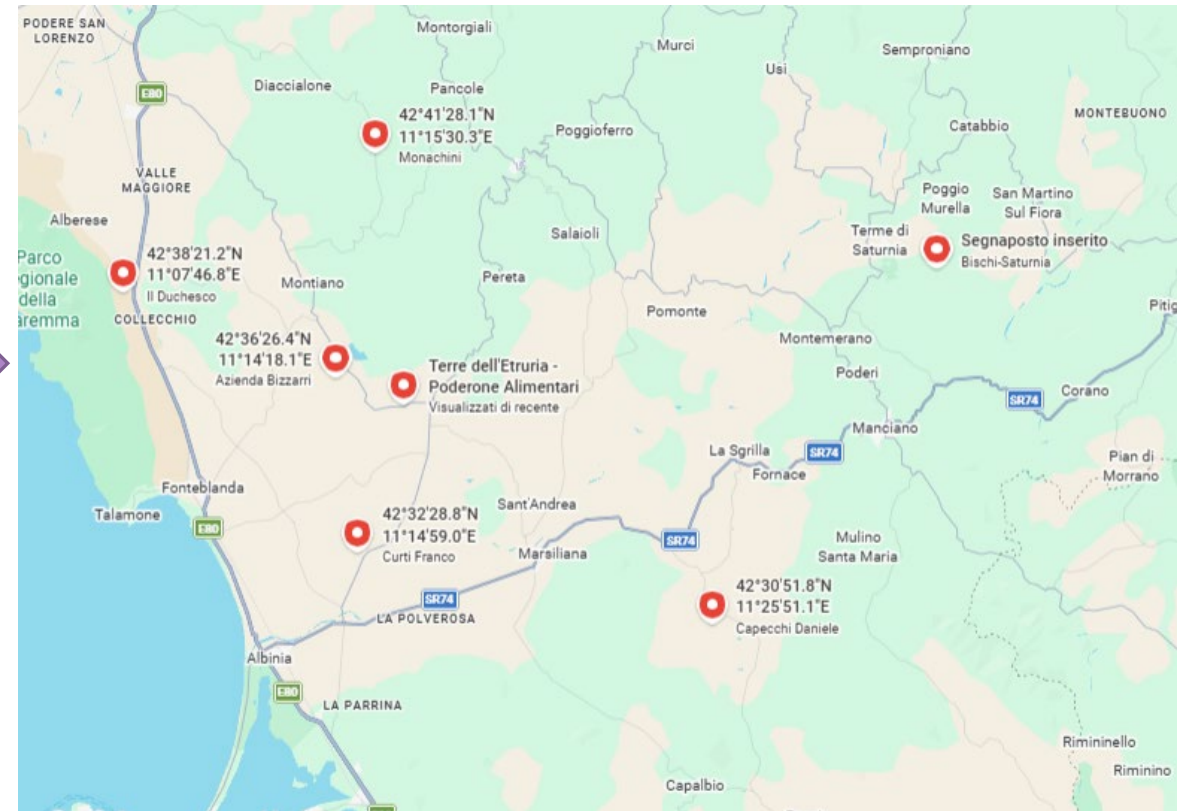
Obiettivo

Valutare l'effetto dell'ambiente fisico di coltivazione sulla maturazione delle uve di 5+1 vigneti di cilieggiolo e sulle caratteristiche qualitative chimiche e sensoriali dei relativi vini ottenuti per arrivare all'ottenimento di un «nuovo» vino di qualità ottenuto in purezza con queste uve.

Terre dell'Etruria conta 27 zone coltivate a cilieggiolo per 15 ettari



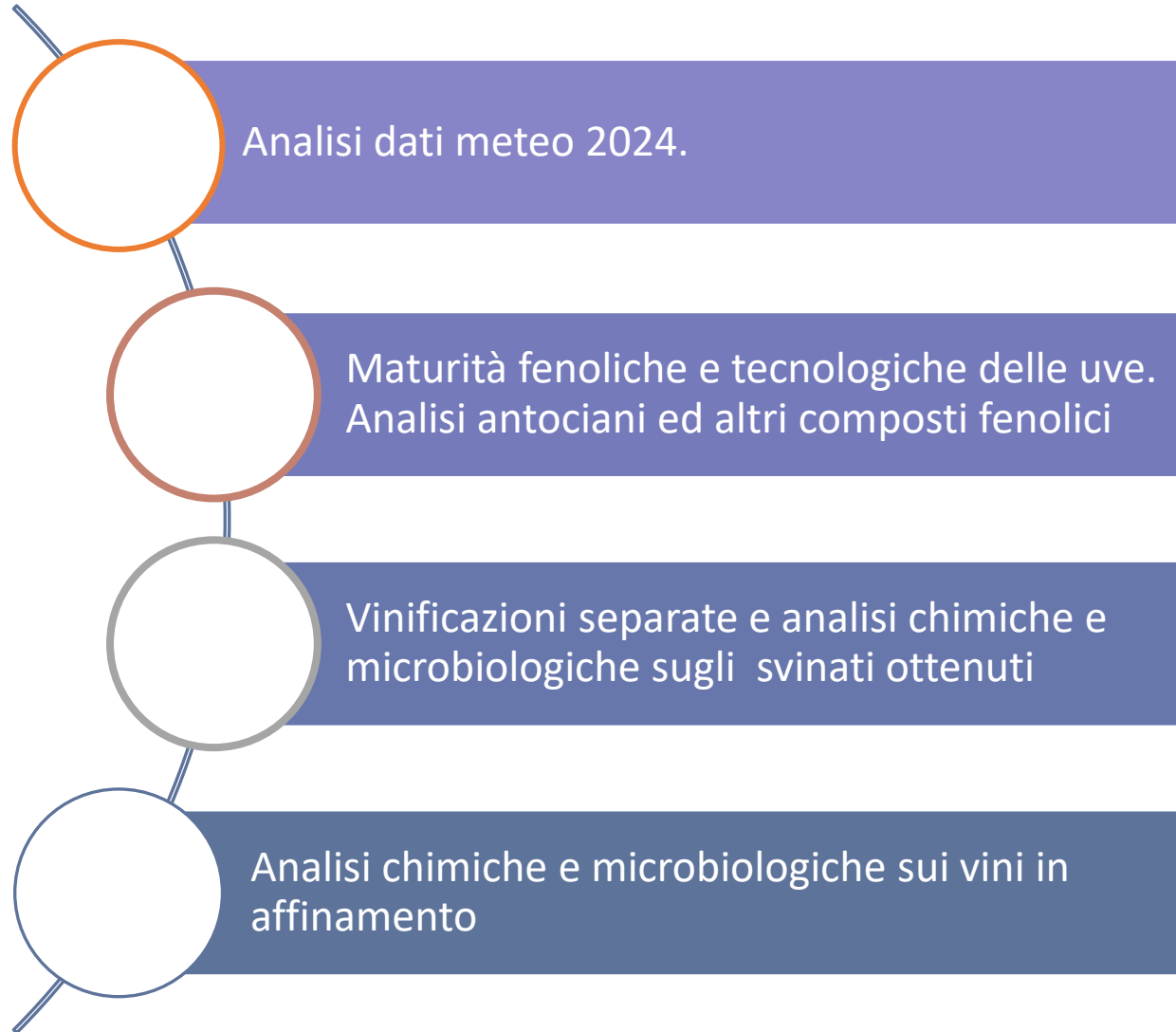
5 + 1 vigneti oggetto di studio in areali diversi



2023 Attività nei 5 vigneti oggetto di studio



2024 Attività nei 5 vigneti oggetto di studio



2025 Attività nei 5+1 vigneti oggetto di studio.....



2023-2024- 2025 Attività progettuale.....

Azione 2 – Caratterizzazione viticolo-climatica: posizionamento centraline con termoigrometro in 5 vigneti; raccolta ed elaborazione dati. Dati per 3 stagioni. Definizione delle variazioni dei trend dei principali indici viticolo-climatici e proiezione degli indici agroclimatici nei futuri 10 anni. Analisi dei suoli.

Azione 3 - Gestione dei vigneti e campionamento delle uve: campionamento di 5 vigneti nelle annate 2023 e 2024 e 6 vigneti nel 2025 per seguire la maturazione tecnologica e fenolica delle uve (metodo *Glories* mod.). Sul campione prossimo alla vendemmia analisi profilo fenolico delle uve tramite estrazione con solvente.

Azione 4 – Vinificazione delle uve e affinamento dei vini: allestimento di 5 vinificazioni nel 2024 e 6 nel 2025

Azione 5 - Analisi chimico-fisiche, chimiche, microbiologiche e sensoriali. Analisi chimiche classiche e della componente fenolica (ca. 90 molecole in 7 classi) per 5 vini del 2023, 4 nel 2024 e 6 nel 2025.

Azione 6 Divulgazione: sito internet dedicato - <https://www.terretruria.it/progetto-ciliegiolo>



**FOOD
MICRO
TEAM**

EVENTO FINALE DEL PROGETTO

Ciliegiolo

Effetto dell'ambiente pedoclimatico di coltivazione sulla qualità del vino da uve Ciliegiolo prodotte in Maremma

24 Febbraio ore 14:30-18:00

Presso Terre dell'Etruria

Cà de Frati, 58051 Loc. Poderone, Magliano (GR)

Programma

- 14:30 **Registrazione**
- 15:00 **Saluti del Capofila**
Dr. Giulio Fontana (Terre dell'Etruria)
- 15:15 **Presentazione del progetto a cura di FoodMicroTeam**
Dr. Damiano Barbato (FoodMicroTeam)
- 15:30 **La caratterizzazione agroclimatica del ciliegiolo**
Dr. Marco Mancini (Fondazione per il Clima e la Sostenibilità)
- 16:00 **La caratterizzazione delle uve di ciliegiolo nelle annate 2023, 2024 e 2025**
Dr. Giacomo Buscioni (FoodMicroTeam)
- 16:20 **I composti fenolici nelle uve e nei vini di ciliegiolo**
Dr. ssa Silvia Mangani (FoodMicroTeam)
- 17:05 **Interazione tra ambiente e qualità delle uve e dei vini di ciliegiolo**
Dr. Giacomo Buscioni e Dr. ssa Silvia Mangani (FoodMicroTeam)
- 17:20 **Conclusioni**
Dr. Claudio Galli (Regione Toscana)
- 17:30 **Degustazione dei vini del progetto**

 Segui Ciliegiolo su Facebook

Intervento realizzato grazie al finanziamento DEF 2022—Progetto Regionale 8 "Sviluppo sostenibile in ambito rurale e agricoltura di qualità"—Interventi a sostegno dei processi di innovazione organizzativa e di processo produttivo nel settore della cooperazione agricola e nei consorzi forestali. Progetto "Effetto dell'ambiente pedoclimatico di coltivazione sulla qualità del vino da uve Ciliegiolo prodotte in Maremma (Ciliegiolo)" CUP Artea: 1158245

Regione Toscana

