

IN MAREMMA, RICERCA UNIVERSITARIA E CANTINE VITIVINICOLE COLLABORANO PER UNINNOVAZIONE SOSTENIBILE

Grosseto: È stato presentato nei giorni scorsi a Scansano il progetto d'innovazione in vigna e cantina che vede protagonisti i Vignaioli del Morellino di Scansano assieme ad altre cantine maremmane, in collaborazione con i ricercatori dell'Università della Tuscia e la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa.

Il progetto, finanziato con il PIF n.8/2015 della Regione Toscana, ha come capofila la storica cantina scansanese a cui si sono unite anche Fattoria Mantellassi, Fratelli Bruni e Montauto, assieme al Consorzio di Tutela del Morellino di Scansano. L'obiettivo è l'introduzione di nuove tecnologie nel processo produttivo al fine di ridurre al minimo l'uso di trattamenti chimici in vigna e in generale l'impatto ambientale.

Il progetto, della durata di due anni, si avvale della direzione scientifica di Fabio Mencarelli, Professore Ordinario presso l'Università della Tuscia e prevede il test in vigna di una serie di prototipi e tecniche che includono l'uso dellozono in vigna e in cantina e le più moderne tecnologie «Internet of Things», grazie a droni e sensori.

L'innovazione non riguarda solo gli strumenti utilizzati ma anche la collaborazione tra cooperativa e aziende agricole da una parte, e università dall'altra. Come ha dichiarato Benedetto Grechi, presidente della Cantina dei Vignaioli del Morellino di Scansano, «fino a pochi anni fa scuola e università camminavano su binari differenti rispetto a quelli di cooperative e aziende agricole. Oggi invece grazie a queste due università così innovative possiamo collaborare a progetti che hanno un contenuto innovativo e scientifico importante ma anche un'applicazione diretta e concreta».

Anche Fabio Mencarelli concorda sull'importanza di questa collaborazione ribadendo che è indispensabile «per esser sicuri di far ricerca e sperimentazione in qualcosa di veramente utile. È proprio di questi giorni la polemica dell'Università di Stanford nel settore della medicina clinica in cui viene criticato il fatto che la maggior parte delle pubblicazioni non hanno ricaduta applicativa e tante volte i risultati sono falsi. La ricerca è di base e applicativa: noi cerchiamo di fare entrambe le cose».

Ma in cosa consistono queste innovazioni? Innanzitutto c'è l'utilizzo dellozono, un gas formato da tre atomi di ossigeno di cui si intende sfruttare la funzione disinfettante e sanificante sulle foglie, e il fatto che induce una maggiore resistenza sulla pianta. «In questa prima fase», spiega Mencarelli, «si sta testando un prototipo capace di diffondere sulle piante acqua ozonata (in attesa che venga realizzato il supporto per l'ozono gassoso) per valutarne l'efficacia contro varie malattie della vite quali la peronospera. L'obiettivo è creare un'alternativa valida e sostenibile ai trattamenti chimici». Lozono infatti non lascia residui e questo vuol dire che sarà possibile trattare la vigna anche pochi giorni prima della raccolta, senza alcun rischio per il consumatore. Questo gas sarà usato inoltre in cantina, sia per ridurre o eliminare l'impiego di solfiti nel vino, sia per le attività di disinfezione e sanificazione di strumenti e aree di produzione, permettendo in questo caso di recuperare le acque utilizzate e prive di residui, per una gestione ottimale delle risorse.

Ma oltre all'innovativo uso dellozono, ci saranno anche altri strumenti. Tra questi, un drone capace di mappare un ettaro di vigneto in 6 minuti. Attraverso una camera iperspettrale e uno scanner 3D, il drone fotografa il vigneto pianta per pianta. Ogni vigneto, infatti, è diverso e spesso all'interno della stessa vigna, in zone come la Maremma, ci possono essere differenze in termini di suolo, microclima e via dicendo. Le informazioni raccolte grazie al drone si uniranno a quelle raccolte attraverso altri strumenti, come le stazioni microclimatiche basate su microsensori a basso costo collegati a schede Arduino (una scheda elettronica inventata proprio in Italia). Tutti questi dati andranno a formare una mappa con cui impostare il trattore indicando il punto esatto dove andare a trattare. Ne

consegue che il trattamento sarà fatto solo dove necessario con vantaggi a livello d'impatto ambientale ma anche dei costi.

Come nel caso dellozono, anche in questa innovazione riguarda anche la cantina. Ad esempio, i Vignaioli del Morellino di Scansano da un paio d'anni hanno recuperato l'antica tradizione del governo all'uso toscano con il Sangiovese Vin del Fattore. Adesso, grazie all'adozione di un sensore all'infrarosso sarà possibile controllare l'appassimento delle uve in maniera precisa, evitando il rischio di microtossine e funghi.

Innovazione, sostenibilità, efficienza e collaborazione: quattro importanti pilastri a fondamento di un progetto che guarda al futuro della Maremma.

Dettagli

Categoria: ECONOMIA & LAVORO

Pubblicato: 10 Agosto 2016

Visite: 80