

Vitignoltalia: presentazione e degustazione vini sperimentali progetto GREASE

Giugno 4, 2022 · Benedetta Esposito



Martedì 7 giugno alle ore 17.30 Vitignoltalia ospiterà, per la prima volta a Napoli, una degustazione dei vini sperimentali ottenuti dal progetto PSR-GREASE che unisce ricercatori, agronomi, biologi ed esperti di *agritech* con un approccio multidisciplinare per garantire la sostenibilità della produzione di Greco in vista dei cambiamenti climatici.

Il progetto GREASE in breve

In occasione della XVI edizione di Vitignoltalia, Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, martedì 07 giugno alle ore 17.30, si svolgerà presso la Sala Degustazione di Castel dell'Ovo (Napoli), la presentazione del Progetto PSR-GREASE, seguita dalla prima degustazione a Napoli dei vini sperimentali, organizzata insieme con il FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori).

Il progetto GREASE, finanziato dalla Regione Campania nell'ambito della misura 16.1.2. del PSR 2014-2020, è nato dalla *partnership* tra l'Università degli Studi di Napoli Federico II, ente capofila, con i Dipartimenti di Agraria, Farmacia, Biologia; l'Università della Campania Luigi Vanvitelli, con il DISTABIF; il Consiglio Nazionale delle Ricerche, con l'ISAFOM e l'Azienda agricola Feudi di San Gregorio.



Il progetto vede come sito di sperimentazione un impianto di Greco (varietà autoctona campana) nell'area geografica di Santa Paolina loc. Cutizzi (AV) e ambisce ad individuare, in un contesto di cambiamento climatico, dei **modelli di gestione sostenibile del vigneto** che facilitino il raggiungimento di un equilibrio vegeto-produttivo tale da garantire l'**aumento della redditività aziendale e della sostenibilità ambientale assicurando**

l'espressione dei caratteri di tipicità varietale che rendono i vini fortemente identitari e legati ai territori.

L'approccio di ricerca utilizzato è multidisciplinare e le tecniche applicate vanno dalla scala microscopica a quella territoriale. L'innovazione è proprio far dialogare questi diversi livelli: si parte dai meccanismi di funzionamento morfo-fisiologico del sistema pianta/suolo/atmosfera per ottenere solide conoscenze sui cui basare l'interpretazione di segnali che possono essere catturati con le tecniche di *proximal* e *remote sensing* e che sono alla base dello sviluppo di strategie di gestione tipiche dell'agricoltura di precisione.



La presentazione del Progetto GREASE sarà a cura di Veronica De Micco (Università Federico II di Napoli), responsabile tecnico scientifico del progetto e prevede la partecipazione di Antonello Bonfante (Consiglio Nazionale delle Ricerche), Giovanna Battipaglia (Università della Campania L. Vanvitelli), Pierpaolo Sirch (Feudi di San Gregorio) e sarà introdotta da Luciano D'Aponte e Nicola Fontana della Regione Campania.

A seguire è prevista la degustazione dei vini sperimentali ottenuti dall'attività di ricerca, guidata dall'enologo Arturo Erbaggio e dalla Federazione Italiana Sommelier, Albergatori e Ristoratori.

Fonte: <https://www.ruralhack.org/progetto-grease-presentazione-e-degustazione-vini-sperimentali/>