

OXYLESS: gestione del rischio di ossidazione nei vini da uva sangiovese



In un contesto di **mercato** del vino sempre più **globalizzato e competitivo** la quota di export è in crescita e ha sostenuto il settore nell'ultimo decennio, il Vino deve quindi **potere viaggiare ed essere stoccato** per periodi più lunghi in condizioni ambientali non ottimali giungendo al consumo nelle migliori condizioni finali.

Un'altra tendenza chiara del mercato mondiale è la preferenza data ai vini **spumanti e rosati**. Inoltre, i consumatori sono sempre più attenti agli attributi del Vino quale **“naturali” o “sostenibile”**.

Infine, il **riscaldamento globale** causa in certe annate un **disaccoppiamento** tra maturità tecnologia e fenolica e sempre più spesso si raggiunge un equilibrio **zuccheri/acidità** settimane prima di quando giunge a maturazione piena la **componente tannica**. Di conseguenza accade sempre più spesso di avere a disposizione **quote di uve sangiovese più idonee alla produzione di spumante e di rosati**. Il nuovo prodotto toscano deve tuttavia avere una **chiara identità** e proporsi al mercato con marcati caratteri di tipicità e naturalità. **Il principale rischio tecnologico di un tale prodotto è l'ossidazione**.

Il **progetto OXYLESS** prevede la messa a punto di un **test rapido ed economico** che permetta di **determinare l'ossidabilità specifica** di ogni lotto di Vino, bianco, rosso o rosato in più fasi della sua lavorazione, l'uso del test per **valutare e quantificare gli effetti di diverse pratiche viticole ed enologiche** sulla sensibilità del Vino all'ossidazione, l'applicazione delle conoscenze acquisite per la **produzione di un nuovo prodotto : vino frizzante o spumante bianco o rosato da uve sangiovese**, l'individuazione delle **buone pratiche di cantina per ottenere vini rossi con lunga vita commerciale** utilizzando le **strategie sostenibile di vinificazione a basso input**.

Il progetto ha avuto inizio in febbraio 2019 e durerà 24 mesi. I partner coinvolti nel gruppo operativo sono **Cantina Sociale Colli Fiorentini** (capo fila), **ISVEA** e **Vinidea**.

Per maggiori informazioni sul progetto Oxyless: www.oxyless.eu o contattare **Fabio Signorini** presso **Cantina Sociale Colli Fiorentini** <https://www.collifiorentini.it/>

Progetto finanziato nell'ambito del Progetto Integrato di Filiera della Regione Toscana “il sangiovese, “il territorio”, la sostenibilità” una visione innovativa di coltivazione per una produzione spumeggiante” nella Sottomisura 16.2 – Sostegno a progetti pilota di cooperazione OXYLESS – Gestione del rischio di ossidazione nei vini da uva Sangiovese



Regione Toscana

