

La Vitivinicoltura in Calabria



Grappolo tipico del vitigno Gaglioppo

La presenza della vite in Calabria è testimoniata da numerose fonti letterarie ed archeologiche. Testimonianze di una civiltà in simbiosi con le coltivazioni dei luoghi, non è infatti un caso che nell'antichità la Calabria venisse denominata Enotria (*terra del vino*) e che i Greci la scelsero per impiantare i loro vitigni più pregiati dai quali si ottenevano vini rinomati e di ottima qualità. La produzione ed il commercio del vino continuarono durante il periodo romano quando, dal porto di Sibari, il vino in anfore di terracotta partiva per essere commercializzato in tutto il Mediterraneo. La viticoltura calabrese ha attraversato alterne vicende, passando da periodi in cui era rinomata ad altri in cui i vini calabresi sono stati utilizzati come taglio per vini di pregio di altre regioni. La coltura della vite in Calabria trae origine da conoscenze e saperi antichi, e investe aspetti sociali, economici ed ambientali. Oggi i produttori avvertono l'esigenza di rendere evidenti e concrete le qualità delle uve nel vino prodotto in Calabria. Le differenti peculiarità territoriali (la natura dei suoli, il clima ed i vitigni) in Calabria trovano poliedriche espressioni costituendo una piattaforma produttiva diversificata, da indirizzare sempre più verso produzioni vinicole tipiche e di qualità.



Comitato Organizzatore

Prof. A. Caridi (Coordinatore)
 Prof. G. Agosteo
 Prof. G. Albanese
 Prof. M. Badiani
 Dott. G. Gullo
 Dott. M. Platania
 Dott. R. Sidari
 Dott. F. Sunseri
 Prof. R. Zappia

Per informazioni

Prof. Andrea Caridi
 Dipartimento STAFA Località Feo di Vito
 89124 Reggio Calabria

Tel.: 0965 312330
 Fax: 0965 312330
 E-mail: acaridi@unirc.it



Università degli Studi
 Mediterranea
 di Reggio Calabria

Giornata di Studio su:

Prospettive di innovazione
 per il potenziamento del
 comparto vitivinicolo calabrese



Centro Servizi Avanzati Ricerca, Formazione, Sviluppo Agroalimentare della Calabria
 Area Nucleo Industriale Ex-SIR, Lamezia Terme

13 Dicembre 2007, ore 9,00



FACOLTÀ DI
 AGRARIA

Stampato presso il
 CSDA Centro Servizi
 d'Ateneo

09.00-09.30 **Apertura e saluto delle Autorità**

Sessione I - Stato dell'arte, criticità e fabbisogno di ricerca ed innovazione per la filiera vitivinicola - Coordinatore **S.M. ZIMBONE**

09.30-10.00 **R. DI LORENZO, Università di Palermo**
 Orientamenti per la viticoltura calabrese

10.00-10.30 **C. INTRIERI, Università di Bologna**
 Evoluzione integrata delle macchine e del sistema vigneto negli ultimi venti anni

10.30-11.00 **F. FAGGIOLI, CRA - Centro di Ricerca per la Patologia Vegetale - Roma**
 Selezione sanitaria della vite

11.00-11.30 **Pausa lavori**

11.30-12.00 **F. GIACOSA, Cantine Zanin**
 Prospettive di innovazione per l'enologia meridionale

12.00-12.30 **A. CARIDI, Dipartimento STAFA Università Mediterranea di Reggio Calabria**
 Ruolo dei lieviti selezionati nel potenziamento della salubrità, qualità e stabilità dei vini

12.30-13.00 **Discussione**

13.00-14.30 **Colazione di lavoro**

Sessione II - Risultati di attività di ricerca per la filiera viti-vinicola in Calabria

1^ PARTE - Coordinatore **R. MERCURIO**

14.30-14.40 **G. GULLO, V. BRANCA, A. DATTOLA, R. ZAPPIA, Dipartimento GESAF**

Effetto della micorrizzazione sulla conducibilità idrica radicale (Lp) in due portinnesti di vite, 420 A e 779 P, allevati in contenitore

14.40-14.50 **S. FEDERICO, L. PASQUALONI, C. BONSIGNORE, C. BELLECCI, V. VACANTE, CNR-ISAG, CRATI S.c.r.l., Dipartimento DSAT**
 Utilizzo delle uscite di un modello meteorologico (RAMS) per la previsione fenologica a scala regionale dei voli di tignoletta della vite (*Lobesia botrana*)

14.50-15.00 **G. MAGNANO DI SAN LIO, G. E. AGOSTEO, L. SCHENA, Dipartimento GESAF**
 La difesa integrata della vite dalle malattie

15.00-15.10 **G. ALBANESE, G. PASQUINI, L. FERRETTI, M. BARBA, Dipartimento GESAF - CRA**

Giallumi della vite da fitoplasmi in Calabria
 15.10-15.20 **R. SIDARI, A. CARIDI, Dipartimento STAFA**
 Interazione tra lieviti selezionati e costituenti polifenolici delle uve a bacca nera per il miglioramento della qualità dei vini

1^ PARTE - Coordinatore **G. GULISANO**

15.20-15.30 **S. FUDA, S. DE LUCA, A. PISCOPO, M. POIANA, Dipartimento BIOMAA**

Caratterizzazione dei vini passiti calabresi
 15.30-15.40 **A. RUNCIO, S. SANTACATERINA, Dipartimento BIOMAA**

Valutazione del processo di essiccazione di uva moscato d'Alessandria sottoposta a diversi pre-trattamenti

15.40-15.50 **M. BALDARI, D. DI GREGORIO, F. FORTUGNO, Dipartimento STAFA**

15.50-16.00

F. S. NESCI, M. PLATANIA, D. PRIVITERA, Dipartimento STAFA

Impresa e territorio: integrazione strategica per i vini di qualità

16.00-16.10 **S. DI FAZIO, F. BARRECA, Dipartimento STAFA**

La progettazione delle cantine tra innovazione e recupero: tendenze attuali e realizzazioni

16.10-16.20 **G. BOMBINO, V. TAMBURINO, S. M. ZIMBONE, Dipartimento STAFA**

Indicazioni per il controllo di ruscellamento ed erosione nei vigneti in ambiente mediterraneo

16.20-16.40 **Pausa lavori**

16.40-17.00 **F. SUNSERI, R. ZAPPIA, Dipartimento GESAF**
 Proposte di intervento per l'innovazione della filiera vitivinicola in Calabria

17.00-18.00 **Tavola Rotonda - Promuovere l'incontro tra domanda ed offerta di Ricerca ed Innovazione nel comparto vitivinicolo in Calabria** - Moderatore **M. Poiana**



FACOLTÀ DI
 AGRARIA

Per informazioni

Prof. Andrea Caridi
 Dipartimento STAFA Località Feo di Vito
 89124 Reggio Calabria

Tel.: 0965 312330
 Fax: 0965 312330
 E-mail: acaridi@unirc.it