



**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 ciliegiolo prodotte in Maremma»

Dr. Damiano Barbato
Tecnologo alimentare

damiano@foodmicroteam.it
www.foodmicroteam.it

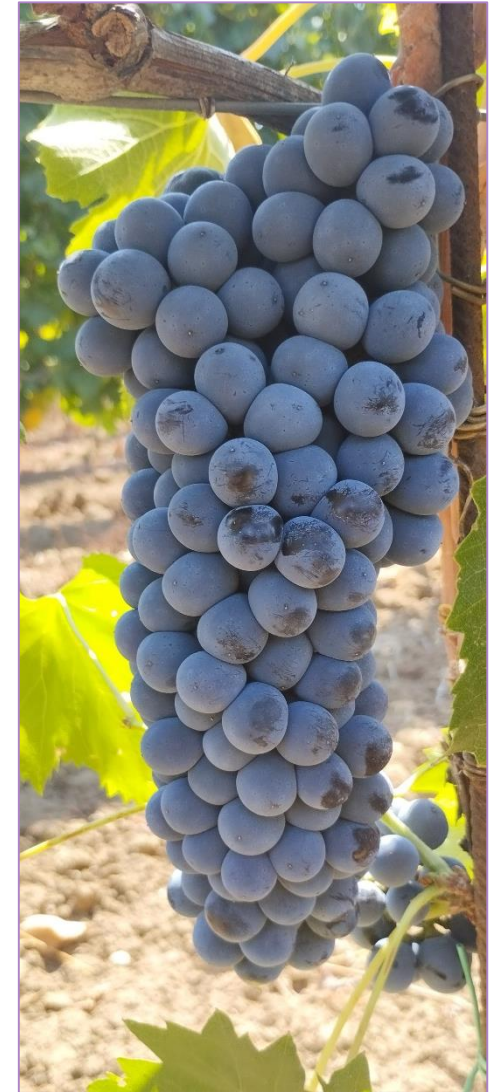
Intervento realizzato grazie al finanziamento DEFR 2022—Progetto Regionale 8 "Sviluppo sostenibile in ambito rurale e agricoltura di qualità"—Interventi a sostegno dei processi di innovazione organizzativa e di processo produttivo nel settore della cooperazione agricola e nei consorzi forestali. Progetto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



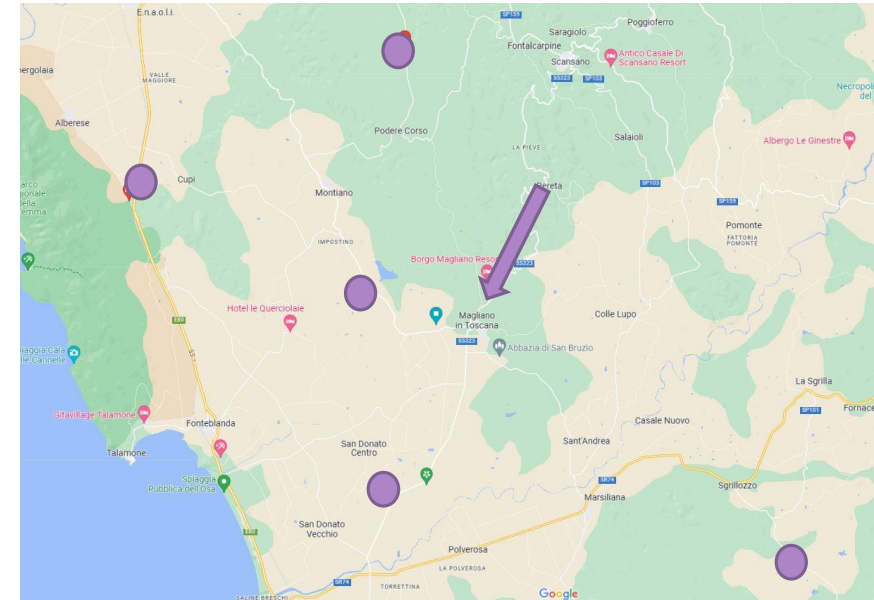
Obiettivo

Valutare l'effetto dell'ambiente fisico di coltivazione sulla maturazione delle uve di 5 vigneti di ciliegio 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 ciliegio per 15 ettari



5 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 previste nei 5 vigneti oggetto di studio.....



La caratterizzazione agroclimatica dell'areale produttivo maremmano

Dr. Marco Mancini e Dr. ssa Giulia Galli (Fondazione per il Clima e la Sostenibilità)

La caratterizzazione delle uve di ciliegiole nelle annate 2023 e 2024

Dr. Damiano Barbato (FoodMicroTeam)

I composti fenolici nelle uve e nei vini di ciliegiole

Dr. ssa Silvia Mangani (FoodMicroTeam)

Discussione e conclusioni