

ALL'UNIVERSITÀ DI PARMA FA SCUOLA IL SISTEMA ABRUZZESE PER UNA VITICOLTURA TECNOLOGICA “WINETECH”

29 Marzo 2022



PARMA – Un’esperienza sensoriale di degustazione, dalla vigna fino in cantina, attraverso tecnologie innovative, ma soprattutto un modo per raggiungere una viticoltura di precisione attraverso analisi satellitari, sensori in vigna e analisi del terroir.

Si chiama Winetech, è un ecosistema di innovazione del vino tutto abruzzese, ed è stato al centro di un seminario all’università di Parma che si è tenuto nei giorni scorsi. La lezione dal titolo “L’innovazione dell’enoturismo nel territorio abruzzese. Progetto di degustazione Winetech”, la penultima nell’ambito del corso di studi in Valorizzazione delle produzioni enologiche del dipartimento della facoltà di Scienze economiche e aziendali dell’università di Parma, a cura del professore e gastronomo **Paolo Tegoni**, ha visto protagonista l’Abruzzo a 360 gradi.

È abruzzese **Noemi Pallottini**, laureata appena un mese fa all’università di Parma con una tesi sul progetto e ora junior account manager di Trace Technologies srl, la start up di Nereto (Teramo) che ha creato WineTech. Come è abruzzese l’azienda vinicola Strappelli di Torano Nuovo (Teramo) al centro della lezione con la responsabile commerciale, **Camilla Di Emidio**,

perché la prima cantina ad aver applicato pienamente il progetto WineTech.

“In Abruzzo è stata sviluppata una degustazione innovativa che cambia completamente l’esperienza enoturistica – spiega a *Virtù Quotidiane* Tegoni, docente responsabile del corso -. Ho pensato che fosse importante dedicare un approfondimento su un metodo che permette all’enoturista di vivere la degustazione in modo diverso da quello canonico, attraverso la presentazione di lavori agronomici condotti tramite apparecchiature all’avanguardia. Con questo sistema vengono individuate varie fasi operazionali, da svolgere in vigna che anticipano al vignaiolo quando e se intervenire con i vari trattamenti. Questo permette di abbattere del 50 per cento i trattamenti chimici in vigna, con una ricaduta propizia per l’ambiente e per le tasche del vignaiolo”.



Durante il seminario, oltre alla parte teorica, è stata svolta una simulazione in aula di quello che l'enoturista vive in vigna e in cantina, con la degustazione di tre vini, provenienti da uve autoctone: Pecorino, Cerasuolo d'Abruzzo e Montepulciano d'Abruzzo. "Abbiamo portato a

Parma una fetta abruzzese vitivinicola di qualità”, dice Tegoni.

“WineTech prevede 4 fasi diverse - illustra la ventiduenne Noemi -. la visita alla sensoristica installata in campo, la rilevazione con strumento di misurazione portatile, la visita in cantina e infine l’assaggio in sala degustazione. In vigna, tra i filari di uve montepulciano, con Trace Technologies, è stata installata la tecnologia IoT (Internet of Things), dotata di sensori, che monitora le condizioni pedoclimatiche ed esegue un’analisi chimico-fisica, verificando l’umidità e la temperatura dell’aria e del suolo. Ci sono poi un pluviometro e un sensore-foglia, per verificare la bagnabilità fogliare. Il viticoltore riceve degli alert, direttamente sullo smartphone, contenenti dei fattori di rischio, in modo da abbattere la calendarizzazione dei trattamenti e da intervenire solo in modo mirato per prevenire le malattie e i parassiti della vite, nel segno di un’agricoltura sostenibile”.

La metodologia viene messa al centro anche dell’esperienza dell’enoturista. “L’utente - continua Pallottini - oltre ad ascoltare le peculiarità del territorio e immergersi nel paesaggio riceve un input in più scoprendo come lavora il viticoltore direttamente sul campo. La seconda fase consiste, nella vigna di pecorino, in una simulazione di rilevazione tramite sensoristica portatile. Qui l’enoturista si mette nei panni del data scientist che effettua le rilevazioni settimanalmente. Facciamo sporcare le mani al turista, mostrando come si misura il suolo, lo stato vegetativo della pianta. Poi si procede in cantina e in degustazione, con un impatto esperienziale importante. È un sistema che crea valore per il territorio con una maggiore attrattività turistica e una significativa sensibilizzazione alla sostenibilità ambientale, ma anche per l’enoturista che aumenta il suo bagaglio culturale”.

LE FOTO









