



QuaSAr: qualità e sostenibilità dei vini tipici aretini

Rita Perria

Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

rita.perria@crea.gov.it



Il progetto QuaSAR

Misura 16.2: Sostegno a progetti pilota e di cooperazione

PIF Piano Integrati di Filiera Regione Toscana

**Miglioramento qualitativo e ambientale delle produzioni
vitivinicole aretine**

24 mesi: aprile 2016-aprile 2018

Filiera/Settore di riferimento prevalente : vitivinicola



Il progetto risponde alle seguenti priorità del PSR

P1: Promuovere il trasferimento di conoscenze e l'innovazione nel settore agricolo e forestale e nelle zone rurali

P2: potenziare in tutte le regioni la redditività delle aziende agricole e la competitività dell'agricoltura in tutte le sue forme e promuovere tecnologie innovative per le aziende agricole e la gestione sostenibile delle foreste

4B) Migliore gestione delle risorse idriche, compresa la gestione dei fertilizzanti e dei pesticidi



**Introdurre strategie produttive innovative
nella viticoltura del comprensorio aretino**

**Migliorare la gestione
fitosanitaria**



**Individuando il momento migliore
per i trattamenti**



**Razionalizzando e riducendo l'uso di
fungicidi chimici**

**Migliorare la qualità delle uve
conferite in cantina**



Azioni di monitoraggio
con lo scopo di fornire un supporto alle scelte relative alla
gestione fitosanitaria e
alla scelta del miglior momento per la raccolta

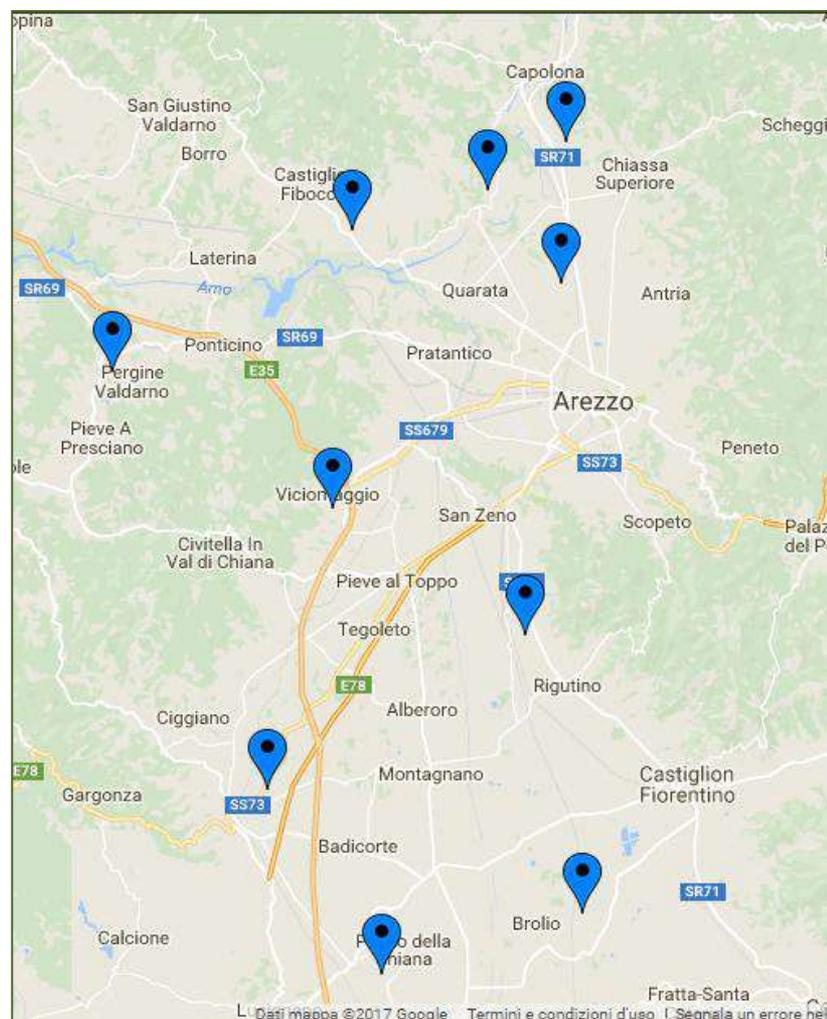
Valutazione dell'efficacia di prodotti alternativi ai
fitofarmaci chimici introducendo l'uso di induttori di
resistenza



Estratto di alghe

**Estratto di Saccharomyces
Carbossilamine**

Lisato batterico



Castelluccio

Castiglion Fibocchi

Castroncello

Ceciliano

Foiano Chiana

Giovi

Monte San Savino

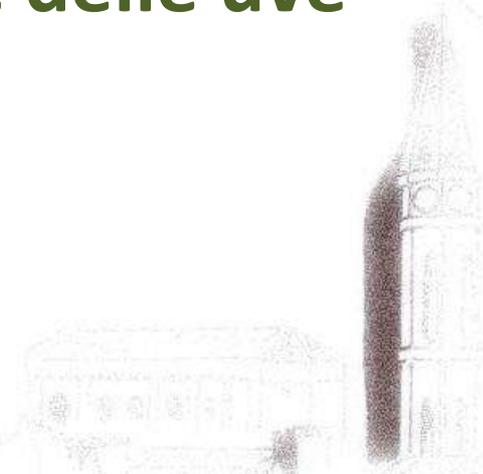
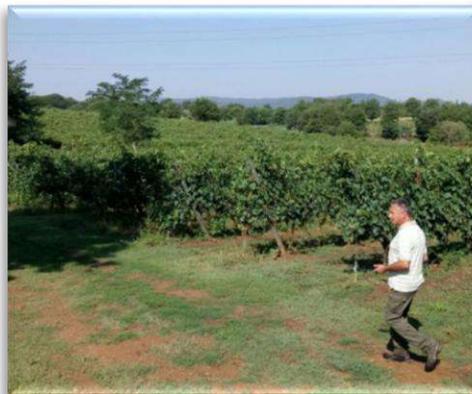
Pergine Valdarno

Policiano

Viciomaggio



Monitoraggio maturazione delle uve



SANGIOVESE (in tutte le aziende)

CABERNET SAUVIGNON e/o MERLOT (in tutte le zone)

ANCELOTTA (nell'area di Arezzo e Valdichiana)





I 10 vigneti di Sangiovese sui quali è stato attivato



vite.net





Grazie

