



COMUNICATO STAMPA

**In Costiera Amalfitana nasce Vi.B.Ri.S. un progetto cofinanziato dal «Gal Terra Protetta» e con il supporto scientifico dell'Università Federico II
Oggetto di studio i vitigni Fenile, Ripolo, Ginestra e Pepella
Giovedì 11 novembre a Ravello la presentazione dell'iniziativa a cui partecipano cinque aziende della Costiera Amalfitana promotrici del progetto**

Un progetto sperimentale per dare vita a vini bianchi longevi e di elevata qualità sensoriale. Come? Attraverso nuovi metodi scientifici di trasformazione delle uve provenienti da vitigni a piede franco e che prevedono un ridotto contenuto di solfiti.

L'iniziativa, promossa da cinque aziende della costiera in collaborazione con l'**Università Federico II** e cofinanziata dal Fears - Psr Campania 14/20 **Gal Terra Protetta**, interessa le tre sottozone della Dop Costa d'Amalfi (**Furore, Tramonti e Ravello**) e i vitigni **Fenile, Ripolo, Ginestra e Pepella**.

Per favorire una viticoltura che tuteli e valorizzi la biodiversità locale e la salute dei consumatori, peraltro in un periodo in cui la tendenza globale è sempre più quella di un ritorno ad una enologia "leggera", è nato **Vi.B.Ri.S.** (Vini bianchi a ridotto contenuto di solfiti, longevi e di elevata qualità sensoriale) un progetto di cooperazione che ha l'obiettivo di rafforzare e consolidare le reti relazionali tra i soggetti del sistema della conoscenza, di promuovere la diffusione dell'innovazione nella filiera vitivinicola del territorio del **Gal Terra Protetta**, selezionando, tra i vitigni nativi dell'area quelli adatti a una viticoltura intelligente e sostenibile.

Il progetto che sarà presentato a **Ravello** presso l'**Auditorium di Villa Rufolo giovedì 11 novembre** (ore 10.45), vede tra i partner, oltre alle cinque aziende della Costiera (Cantine Marisa Cuomo, Marisa Cuomo Società Agricola, Azienda Agricola Reale, Cantine Giuseppe Apicella, Azienda Agricola Tagliafierro Raffaele) anche la Sezione di Scienze Enologiche del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

La cabina di regia è formata invece da un gruppo di lavoro di ampio spessore tecnico-scientifico e formato da **Martino Forino** (Professore Associato del dipartimento di Agraria), **Luigi Moio** (Professore Ordinario del dipartimento di Agraria), **Angelita Gambuti** (Professore Associato del dipartimento di Agraria), **Maria Tiziana Lisanti** (Ricercatore a tempo determinato del dipartimento di Agraria), **Nicola Matarazzo** (economista, responsabile tecnico scientifico).

Sulla base dei risultati ottenuti per ciascuna varietà di uva verrà elaborato uno specifico protocollo sperimentale di vinificazione, che possa garantire un prodotto di alta qualità e longevo. I risultati confluiranno nell'elaborazione di linee guida per la produzione di vini

bianchi di elevata qualità a ridotto contenuto di solfiti, che sarà disponibile per tutti i produttori dell'area.

*«La produzione di vini di alta qualità e con basse concentrazioni di SO₂ risponde alle richieste dei consumatori, sempre più attenti all'aspetto salutistico e alle pratiche vitivinicole ecosostenibili, contribuendo alla crescita di valore del comparto vitivinicolo locale, fortemente piegato dalla crisi pandemica dovuta al Covid19 - spiega **Nicola Matarazzo** il responsabile scientifico del progetto cofinanziato dal Fears - Psr Campania 14/20 nell'ambito della Misura 19 destinata allo sviluppo locale di tipo partecipativo, Gal Terra Protetta - La buona riuscita del progetto avrà sicuramente delle vantaggiose ricadute sulle aziende vitivinicole presenti sul territorio - prosegue Matarazzo - Innanzitutto con le conoscenze scientifiche in termini di profilo metabolico delle uve a bacca bianca storiche della Campania oggetto di studio (Fenile, Ripoli, Ginestra e Pepella) e dei vini bianchi da esse prodotti, tutti i produttori avranno disponibili dati e processi in grado di incrementare immagine e reputazione delle loro produzioni e del territorio».*