

FAQ e CHIARIMENTI - AVVISO PUBBLICO

PER LA PRESENTAZIONE DI MANIFESTAZIONI DI INTERESSE PER L'ACCESSO GRATUITO A SERVIZI DI SPERIMENTAZIONE DI VINIFICAZIONE SOTTOMARINA E PROMOZIONE DEL PRODOTTO – PROGETTO TIRAMISU

IF Marittimo00306 PROGRAMMA INTERREG ITALIA-FRANCIA MARITTIMO 2021-2027.

Consulta le FAQ e i chiarimenti relativi all'Avviso organizzati per aree tematiche.

Ultimo aggiornamento 09/06/2026

I tappi devono essere per forza DIAM 5 o DIAM 10?

Sì. I tappi tecnici come DIAM presentano una maggiore uniformità delle caratteristiche tecniche. Inoltre, nel nostro caso, la presenza della gommalacca stabilizza notevolmente il sistema di chiusura.

Anche per le bottiglie devo scegliere per forza la tipologia indicata?

Sì. Il volume della bottiglia può influenzare l'affinamento del vino. Come per il tappo, seguire il protocollo permette di escludere - in caso di differenze nei risultati analitici o sensoriali - che queste siano dovute alle caratteristiche della bottiglia anziché alle condizioni di affinamento oggetto dello studio.

Il volume della bottiglia influisce sulla velocità di evoluzione del vino perché modifica il rapporto tra la quantità di vino e l'ossigeno presente nello spazio di testa.

Bottiglie di dimensioni diverse possono quindi favorire cinetiche di affinamento differenti.

È importante anche il colore?

Sì. Anche il colore del vetro è importante perché determina il grado di protezione dalla luce. Vetri con diversa capacità schermante possono influenzare alcune reazioni chimiche

responsabili dell'evoluzione degli aromi e del colore del vino.

In breve, il protocollo a che cosa serve?

In uno studio sperimentale è fondamentale ridurre il numero di variabili non controllate. Il formato della bottiglia può influenzare la velocità di evoluzione del vino, mentre differenze nel colore del vetro possono modificare il livello di protezione dalla luce durante le fasi di stoccaggio e movimentazione.

Utilizzare la stessa tipologia di bottiglia e di tappi per tutti i campioni consente di attribuire con maggiore affidabilità eventuali differenze osservate alle condizioni di affinamento studiate e non alle caratteristiche del contenitore.

La sperimentazione quando comincia?

È prevista per la fine del periodo della vendemmia, tra fine settembre e ottobre

Il vino da affinare di che annata deve essere?

Deve essere dell'anno precedente, ovvero della vendemmia del 2025.