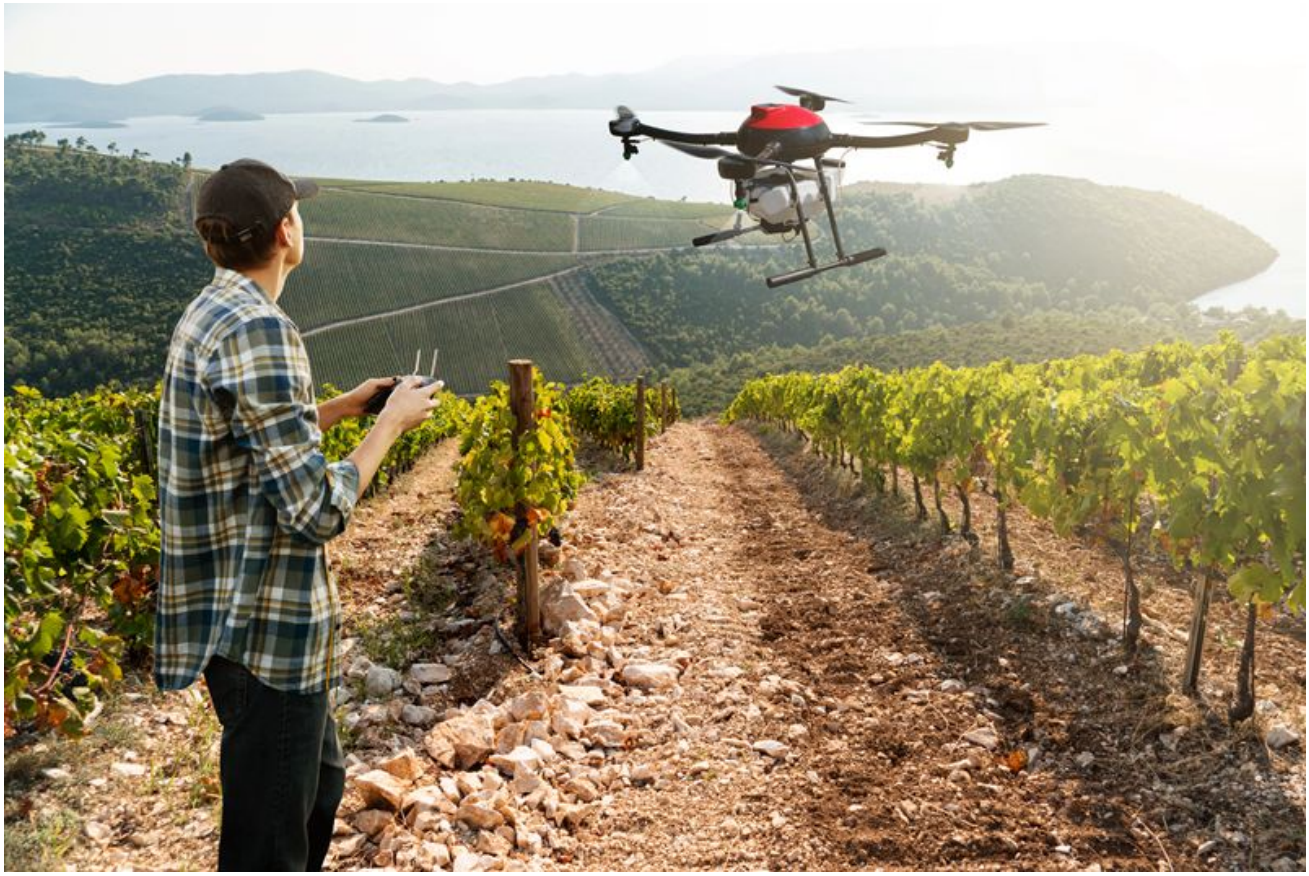
vinetur

Canary Wine aderisce a un progetto spagnolo che usa l’IA per modernizzare i vigneti in forte pendenza

L’iniziativa da 599.238,85 € testerà inoltre droni e pratiche rigenerative in vigneti dove le pendenze possono arrivare al 70%.

lunedì 28 settembre 2026



La Denominazione di Origine Protetta Islas Canarias-Canary Wine si unisce a un progetto multi-regionale che userà intelligenza artificiale, droni e pratiche agricole rigenerative per modernizzare il lavoro in vigneto sui pendii ripidi, un ambito della viticoltura in cui i macchinari spesso non possono sostituire il lavoro manuale.

Canary Wine partecipa tramite l'Associazione dei Viticoltori e delle Cantine delle Isole Canarie, nota come AVIBO, al progetto Penvitis+, secondo le informazioni diffuse dall'organizzazione. L'iniziativa ha ricevuto 599.238,85 € di finanziamenti pubblici dal Fondo spagnolo per la Garanzia Agricola, o FEGA, nell'ambito del piano strategico della Politica Agricola Comune 2023-2027 del paese.

Il progetto è rivolto ai vigneti situati su pendii superiori al 30%, un terreno che limita fortemente la meccanizzazione e lascia gran parte del lavoro nelle mani dei viticoltori. In alcune zone della Spagna, questo tipo di produzione difficile in collina viene spesso definito viticoltura eroica per le esigenze fisiche, i costi più elevati e i rischi per la sicurezza che comporta.

Penvitis+, il cui nome completo lo descrive come un programma di viticoltura intelligente e sostenibile per l'adattamento climatico e il miglioramento della qualità dei vigneti su pendii ripidi, riunisce 12 enti provenienti da Galizia, Isole Canarie e Catalogna. Il coordinatore è l'associazione del cluster vinicolo catalano INNOVI. Il lavoro è previsto per le stagioni vitivinicole 2026, 2027 e 2028.

Uno degli obiettivi principali del progetto è applicare nei vigneti strumenti basati sull'IA per costruire modelli predittivi in grado di anticipare almeno l'80% degli episodi legati a parassiti e malattie. Il piano prevede di combinare il modello Fitovit con sistemi sviluppati nelle Canarie, con la validazione scientifica della Stazione di Viticoltura ed Enologia della Galizia, nota come EVEGA-AGACAL.

Secondo il schema del progetto, questi strumenti dovrebbero ridurre del 30% l'uso di prodotti fitosanitari sugli appezzamenti partecipanti. Se l'obiettivo sarà raggiunto, l'effetto potrebbe andare oltre le operazioni in campo. Per le cantine e i fornitori di uva, soprattutto in siti montani o costieri difficili, un minore impiego di sostanze chimiche e una maggiore precisione nei tempi di trattamento potrebbero aiutare a contenere i costi, sostenere gli obiettivi di sostenibilità e proteggere la qualità dell'uva in un

periodo di stress meteorologico più frequente. Ciò è particolarmente rilevante per il settore vinicolo, dove lo stato dell'uva incide direttamente su resa, stile e prezzo.

Una seconda importante linea di lavoro si concentrerà sui droni per l'applicazione dei trattamenti colturali in vigneti ripidi e difficili da raggiungere. I partner del progetto mirano a ridurre del 30% il tempo di lavoro manuale per tali attività, migliorando al tempo stesso la sicurezza dei lavoratori e rendendo più precise le applicazioni.

Le prove saranno effettuate in vigneti delle Isole Canarie, della Galizia e della Catalogna considerati rappresentativi della viticoltura eroica. Tra i siti di test figurano appezzamenti gestiti da Adegas Moure nella Ribeira Sacra, dove le pendenze possono arrivare al 70%. Quelle condizioni dovrebbero offrire ai ricercatori un contesto impegnativo per misurare le prestazioni dei droni e confrontarle con i metodi convenzionali.

Il terzo pilastro del progetto si concentra sulla salute del suolo e su pratiche rigenerative pensate per rendere i vigneti più resilienti al cambiamento climatico. Gli organizzatori hanno detto che il lavoro includerà colture di copertura e la gestione della vegetazione e della chioma, con l'obiettivo di conservare l'umidità, ridurre l'erosione e proteggere i grappoli dalle alte temperature.

Uno degli obiettivi dichiarati è ridurre del 30% gli effetti dello stress termico sulla maturazione dell'uva. Il progetto afferma che ciò potrebbe aiutare a mantenere un migliore equilibrio di zuccheri, acidità e pH nel frutto, una questione chiave per la qualità del vino mentre condizioni più calde alterano i modelli di maturazione. In termini pratici, questo è importante sia per la produzione di vini fermi sia per quella di spumanti, perché variazioni nei livelli di acidità e zuccheri possono incidere su alcol, freschezza, tempi di vendemmia e sullo stile che una cantina è in grado di produrre.

L'attenzione al clima riflette le crescenti pressioni su molte regioni vinicole. I vigneti su pendii ripidi sono spesso apprezzati per il paesaggio, il patrimonio e la distintività del frutto, ma possono anche essere più esposti a erosione, caldo, siccità e ai limiti logistici del lavoro manuale. Piogge intense, temperature in aumento e cicli di maturazione in cambiamento hanno aggiunto ulteriore pressione.

Accanto ad AVIBO, tra i beneficiari del progetto figurano il consiglio regolatore della Denominazione di Origine Qualificata Priorat, Adegas Moure e Celler Mas Doix. Altre organizzazioni partecipanti sono il consiglio regolatore della Denominazione di Origine Ribeira Sacra, Bodegas Viñátigo, l'Istituto catalano della vite e del vino, noto come INCAVI, EVEGA-AGACAL, l'Istituto delle Canarie per la qualità agroalimentare, o ICCA, GALA Media e Zabala Innovation.

Il progetto include anche una componente di trasferimento delle conoscenze. Gli organizzatori hanno detto che intendono organizzare sessioni tecniche e produrre rapporti e materiali divulgativi per viticoltori, cantine, enti di denominazione e centri tecnologici, affinché gli strumenti e i metodi testati in Penvitis+ possano essere applicati in altre regioni vinicole con condizioni analoghe. Il lavoro è inoltre pensato per contribuire a preservare i paesaggi viticoli e ridurre il rischio di abbandono delle aree rurali in zone in cui il terreno ripido rende l'agricoltura più difficile e costosa.