AKINAS: SPumanti INnovativi Ottenuti da Vitigni autoctoni

Sintesi

Il progetto, avviato nei primi mesi del 2016, punta all'ottenimento di nuove tipologie di vino spumante, ricorrendo alla valorizzazione dei vitigni locali, sia di quelli più diffusi, ma anche di quelli minori o di possibile recupero. La sperimentazione viene condotta utilizzando la metodologia dei progetti cluster, modalità ormai collaudata nell'ambito delle attività di sperimentazione e trasferimento coordinate da Sardegna Ricerche.

L'attività che sta conducendo l'Agenzia Agris Sardegna si basa sulle prime risultanze del progetto AKINAS. Queste infatti individuano la presenza di vitigni con parametri compositivi interessanti, che indicano un pool di vitigni di sicuro interesse per la produzione di vini spumanti quali il contenuto di acidità fissa e lo sviluppo di peculiari caratteristiche aromatiche (sentori fruttati e floreali), che sono essenziali alla produzione di questo particolare e interessante prodotto del mercato enologico.

L'attività del cluster ha riguardato quindi il coinvolgimento delle cantine sarde nell'avvio di un percorso che ha previsto le verifiche sui vitigni con potenzialità compositive interessanti per tale tipologia di vino e le successive verifiche tecnologiche con moduli sperimentali su scala ridotta, per valorizzare ed esaltare le caratteristiche delle varietà autoctone. Le esperienze di spumantizzazione sono state effettuate nelle annualità precedenti con il metodo classico.

Sardegna Ricerche e Agris portano avanti congiuntamente il WP1 (Costruzione, avvio del cluster e gestione del cluster). Gli WP avviati sul progetto a cura integrale di Agris sono il WP2 (Innovazione per i vini spumanti ottenuti dai vitigni principali), il WP3 (Vini spumanti ottenuti da vitigni minori coltivati), il WP4 (Nuovi spumanti dalla biodiversità dell'isola) e il WP5 (Scegliere il metodo classico e il metodo charmat). Per la loro tematica e per il numero di vitigni coinvolti, ed in considerazione del fatto che i vitigni minori cui si faceva riferimento nel WP3 sono caratterizzati da superfici comunque molto ridotte (non superiori ai 100 ettari, spesso non superiori alla decina), i due WP3 e WP4 in sostanza coincidono con un unico WP, che per facilità di lettura considereremo come WP3WP4.

Relazione attività 2018

WP1. Costruzione, avvio del cluster e gestione del cluster

Attività prevista

- Organizzazione di incontri periodici con le imprese del cluster finalizzati a fare il punto sulle fasi e sull'andamento del progetto.
- Realizzazione di attività seminariali sulla base di specifiche esigenze legate alla realizzazione del progetto.

Attività svolta nel 2018

Nell'ambito di tali attività si provvede a tenere informate le cantine partecipanti dell'andamento del progetto; inoltre, a giugno, è stato organizzato un incontro per presentare i risultati delle analisi sugli aromi effettuate sulla base delle raccolte sia da vitigni tra i più diffusi che di quelli minori, per degustare dei prodotti ottenuti nell'ambito del progetto e fare un approfondimento sul mercato degli spumanti e sulle tecniche di produzione, in collaborazione con la ditta Oenoitalia.

WP2. Innovazione per i vini spumanti ottenuti dai vitigni principali

Attività prevista:

- Prove di spumantizzazione dei vitigni maggiormente coltivati nell'isola con il metodo Charmat. A titolo di esempio, si citano Vermentino, Nuragus, Malvasia…
- Effetto di alcune tecniche agronomiche sulla qualità dei vini spumanti ottenuti con il metodo Charmat.

Attività svolta nel 2018

L'attività svolta nel 2018 si è incentrata sull'intervento con tecniche colturali per arricchire e migliorare (in rapporto alla persistenza nel tempo) la base aromatica. Tale attività è stata effettuata con l'ausilio di diverse aziende partecipanti al progetto su diversi vitigni: Nuragus, Nasco (Cantine Argiolas di Serdiana), Semidano (Azienda Muxurida di Samatzai).

Lo scopo è stato quello di testare dei prodotti a elevata dose di azoto allo scopo di migliorare il profilo aromatico dei diversi vitigni in diversi areali dell'isola.
Le tesi che sono state messe a confronto con la tesi non trattata riguardavano una serie di trattamenti effettuati con prodotti contenenti azoto (in questo caso Urea) a dosi crescenti.
I vini base ottenuti per la spumantizzazione sono stati sottoposti ad una pigiatura soffice che ha portato a rese intorno al 50%.
I dati elaborati sulle uve hanno evidenziato che il trattamento con Urea per via fogliare ha indotto differenze evidenti nell'APA (Azoto Prontamente Assimilabile), pur in un'annata che avrebbe dovuto appiattire (a causa della notevole piovosità e quindi di vigoria) l'Azoto disponibile per i lieviti
I dati relativi agli aromi su uve e vini sono in fase di determinazione.

WP3WP4. Vini spumanti ottenuti da vitigni minori coltivati e dalla biodiversità dell'isola.

Attività prevista

- Prove di spumantizzazione di vitigni minori coltivati nell'isola con il metodo Charmat. I vitigni minori saranno scelti anche su input della cantine e dovranno essere coltivati nel territorio, in maniera tale da costituire una risorsa facilmente reperibile. A titolo di esempio si citano vitigni come il Granatza, l'Alvarega, il Cannonau bianco, l 'Arvesiniadu, etc …
- Indagini per la determinazione dei vitigni minori con caratteristiche interessanti ai fini della spumantizzazione.
- Prove di spumantizzazione con il metodo Charmat di vitigni minori coltivati nell'isola e scarsamente diffusi. I vitigni minori saranno scelti anche su input delle cantine e dovranno essere coltivati nel territorio, in maniera tale da costituire una risorsa facilmente reperibile. A titolo di esempio si citano vitigni come il Granatza, l'Alvarega, il Cannonau bianco, l'Arvesiniadu, il Lacconargiu – Licronaxu, l'Argu Mannu, etc …

Attività svolta nel 2018

Ricordiamo che siamo partiti da circa 60 microvinificazioni (per quasi una cinquantina di vitigni) del 2016, e poi è iniziato uno screening che attraverso il 2017 ha portato ad un ristretto numero di vitigni per il 2018.
L'attività svolta nel 2018 ha fondamentalmente percorso la strada già intrapresa negli anni precedenti, con delle problematiche nuove, dovute soprattutto alle particolarità climatiche dell'annata, caratterizzata da andamento fresco e piovoso.
Nel 2018 si è lavorato sui vitigni minori che hanno superato lo screening (che ricordiamo, non è una bocciatura definitiva - gestione agronomica, tecniche di cantina, ecc. possono contribuire alla risoluzione di alcune delle problematiche incontrate - ma è legata alla tempistica e agli obbiettivi del progetto).
Pertanto, in base ai dati dei primi due anni, si è lavorato su: Saluda e passa (Sardegna meridionale), Argu Mannu (Sardegna), Arvesiniadu (Goceano, Planargia), Alvarega (Sardegna), Caddiu bianco (Sarcidano), Caricagiola (Gallura), Crannaccia arussa (Sarcidano e Marmilla), Cuccuau (Barigadu), Culupuntu (Ogliastra), Galoppu (Sardegna), Cannonau dorato (Sardegna), Licronaxu (Sardegna centro occidentale e Sulcis), Nasco (Sardegna meridionale e Mandrolisai), Niedda manna (Sardegna), Nieddera (Oristanese), Pascale di Cagliari (Sardegna), Remungiau di Serri (Sarcidano), Selezione Vedele (Baronia e Barbagia), Granatza (Sardegna), Cuscusedda (Logudoro), Girò bianco (Trexenta, Romangia).

WP5. Scegliere il metodo classico e il metodo Charmat.

Attività prevista

Le attività del WP5 riguardano una serie di prove e saggi di confronto per i principali vitigni di cui al WP2, per valutare, nel corso degli anni, le eventuali differenze indotte dalle due tecniche.

Attività svolta nel 2018

Sono stati oggetto di questa valutazione, che ha valore puramente indicativo ed è destinata soprattutto a fornire una valutazione alle aziende, i vini vinificati principalmente in autoclave, che però hanno dato delle produzioni notevoli. Infatti la quota eccedente quella spumantizzabile in autoclave verrà sottoposta a presa di spuma con il metodo classico. In questo caso, la differenza tra i due sistemi sarà costituita proprio dal metodo di presa di spuma, premesso che la quantità di zucchero per avviare la fermentazione e i lieviti utilizzati saranno esattamente gli stessi.
La prova ha riguardato Vermentino, Granatza, Moscato, Pascale di Cagliari, Cuscusedda/Torbato.