AKINAS: SPumanti INnovativi Ottenuti da Vitigni autoctoni

Relazione attività 2016

Il progetto

Il progetto è suddiviso in tre fasi:

- **Fase 1** (vitigni maggiori): si propone di intervenire con tecniche colturali sui vini base spumante per arricchirne e migliorarne (in rapporto alla persistenza nel tempo) la base aromatica. Sono previsti interventi sui seguenti vitigni, come richiesto dalle cantine aderenti: Vermentino, Nuragus, Malvasia, Cannonau, Semidano, Moscatello. La fase 1 si svilupperà prevalentemente nel corso del 2017 e del 2018, anche se una piccola appendice è stata avviata già nel 2016.
    - In dettaglio le linee di ricerca attivate riguardano:
    1. l'efficacia dei lieviti per la valorizzazione del contenuto aromatico dei vini base spumante (2016);
    2. l'efficacia di trattamenti schermanti sul contenuto aromatico e compositivo dei vini di Nuragus e/o Vermentino (2016, 2017 e 2018);
    3. l'efficacia di trattamenti a base di aminoacidi e altri nutrienti per migliorare il quadro aromatico dei vini base di Nuragus, Vermentino, Malvasia, Nasco, Semidano, Arvesiniadu (2017 e 2018);
    4. l'efficacia di diversi regimi irrigui su Vermentino destinati alla produzione di vino spumante (2017 e 2018);
    5. saggi di produzione di vini secchi da uve Moscatello (Moscato bianco, 2017 e 2018).

- **Fase 2** (vitigni minori): si propone di valutare l'attitudine a produrre spumanti di vitigni cosiddetti minori, coltivati in alcune aree alcuni dei quali sono comunque commercializzati dalle Cantine aderenti (Arvesiniadu, Nieddera, Vernaccia, Girò del Mandrolisai, Granatza, Nasco, Alvarega, Cuscusedda o Torbato, Monica bianca o Pansale, Cannonau bianco o Sinnidanu) o altri vitigni presenti nel territorio e raccolti e studiati da Agris nei suoi campi di collezione germoplasma nell'ambito del progetto AKINAS. L'attività del progetto si svilupperà nel corso del 2016 e del 2017. Non si esclude, per qualche linea, qualora dovesse rendersi necessario, di prorogare questa fase anche al 2018.

- **Fase 3**(vitigni poco diffusi) si riferisce ai vitigni "minori" autoctoni poco diffusi nel territorio, non utilizzati dalle aziende, ma dotati di caratteristiche interessanti e sui quali si desidera acquisire notizie sulla adattabilità di questi vitigni al prodotto spumante.

Attività nel 2016

L'attività del progetto ha preso avvio nel 2016 e avrà una durata tale da consentire di lavorare su 3 annate. Nel corso dei primi 12 mesi è stata svolta la seguente attività:

Fase 1 (vitigni maggiori):

a. E' stata avviata **l'indagine sull'efficacia dei lievit**i per la valorizzazione del contenuto aromatico dei vini base spumante. Sono stati interessati il Cannonau (con vinificazioni in bianco e rosè), il Carignano (con vinificazioni in bianco e rosè) e il vermentino. Sono stati utilizzati 3 tipi di lievito commerciale messi a confronto con la tesi caratterizzata da lievito selvaggio. I vini ottenuti sono stati sottoposti ad analisi sensoriale. Verranno sottoposti ad analisi chimica per lo studio degli aromi; i lieviti utilizzati, secondo le indicazioni delle Ditte produttrici presentano le seguenti caratteristiche:

    1. **Lievito Ditta X Saccharomyces Cerevisiae 1:** ceppo selezionato per l'elaborazione di vini bianchi intensamente fruttati ottenuti da uve neutre; raccomandato per la fermentazione di uve bianche neutre di cui si desidera valorizzare la qualità olfattiva grazie alla produzione di intensi aromi secondari. Con una giusta nutrizione aminoacidica ad inizio fermentazione, questo ceppo sintetizza aromi di ananas, frutto della passione, pompelmo ecc.
    2. **Lievito Ditta X Saccharomyces Cerevisiae 2:** ceppo selezionato per l'elaborazione di vini bianchi giovani intensamente fruttati prodotti a partire da uve neutre e aromatiche; raccomandato per la produzione di vini bianchi giovani, molto intensi all'olfatto.
    3. **Lievito Ditta Y Cerevisiae 3:** ceppo selezionato per l'elaborazione di vini bianchi di qualità, longevi, da consumarsi giovani e dopo due tre anni di affinamento.
    4. **Lieviti selvaggi (fermentazione spontanea):** con l'obiettivo di evidenziare eventuali differenze aromatiche partendo da una stessa base di mosto.

b. E' stata attivata **l'indagine sull'efficacia di trattamenti schermanti** sul contenuto aromatico e compositivo dei vini di Nuragus. La prova è stata avviata in un vigneto di Nuragus localizzato in agro di Serdiana, trattando con caolino, alle dosi raccomandate, da metà luglio fino a fine agosto, in maniera tale da tenere schermato l'acino man mano che questo cresceva di volume. Il primo anno di prova ha evidenziato una maggiore efficacia fotosintetica della tesi con il caolino, che si è tradotta in un leggero anticipo di maturazione e quindi, a parità di data di raccolta, in un maggior grado zuccherino. Da valutare nel corso di apposite analisi, l'influenza sul contenuto aromatico.

Fase 2 (vitigni minori):

La fase 2 è il risultato dell'unione delle originali due linee inizialmente previste (vitigni minori coltivati e vinificati dalle aziende, vitigni minori non vinificati), unificate in un'unica linea, o fase, di ricerca. Sono state **effettuate oltre 58 microvinificazioni**, delle quali 12 con uve provenienti dalle aziende aderenti al progetto e 1 dal campo di germoplasma dell'agenzia Forestas localizzato a Pantaleo, Santadi. Maggiori dettagli sono rintracciabili nelle slide "Un anno di Akinas"allegate alla relazione.

L'elenco delle varietà utilizzate e delle aree di coltivazione o provenienza è nella successiva tabella:

Vitigno	**Area di coltivazione**
Saluda e passa	Sardegna meridionale
Argu Mannu	Sardegna
Arvesiniadu	Goceano, Planargia
Alvarega	Sardegna
Mara bianca	Sardegna meridionale
Caddiu	Oristanese
Caddiu bianco	Sarcidano
Cannonau rosato	Sardegna meridionale
Caricagiola	Gallura
Codronisca	Sardegna meridionale e Sulcis
Crannaccia arussa	Sarcidano e Marmilla
Cuccuau	Barigadu
Culupuntu	Ogliastra
Galoppu	Sardegna
Giro'	Sardegna
Cannonau dorato	Sardegna
Gregu nieddu	Sardegna meridionale e Sulcis
Retagliadu	Gallura e Logudoro
Licronaxiu	Sardegna centro occidentale e Sulcis
Olopo	Ogliastra
Malvasia	Planargia e Cagliaritano
Malaga	Sardegna
Monica bianca	Sardegna
Monica	Sardegna
Nasco	Sardegna meridionale e Mandrolisai
Niedda manna	Sardegna
Niedda carta	Alta Ogliastra e Sarcidano
Nieddera	Oristanese
Nuragus nero	Sardegna meridionale
Pascale di Cagliari	Sardegna
Licronaxiu nero	Sardegna centro occidentale e Sulcis
Remungiau di Serri	Sarcidano
Selezione Vedele	Baronia e Barbagia
Semidano	Marmilla
Cannonau bianco	Sardegna
Granatza	Sardegna

Vitigni provenienti dall'esterno	**Zona di provenienza**
Cuscusedda	Logudoro
Alvarega Agenzia Forestas	Santadi
Lacconargiu Su creccu	Ortueri
Nasco Carboni	Ortueri
Nuragus Atzara	Atzara
Giro' del Mandrolisai	Atzara
Arvesiniadu Benetutti	Benetutti
Vernaccia di Cabras Orro	Tramatza
Nieddera Orro (rosè tardiva)	Tramatza
Nieddera Orro (rosè)	Tramatza
Girò di Samatzai	Trexenta
Girò bianco di Samatzai	Trexenta
Pansale di Mores	Logudoro

Su tutti i vini base verrà effettuato lo studio degli aromi e verranno spumantizzati tutti i vini base ottenuti con le uve delle aziende aderenti e, inoltre, saranno spumantizzati anche i vini risultati più interessanti tra quelli provenienti dai campi di Agris.

Obiettivi per il 2017.

Fase 1.

- Miglioramento profilo aromatico attraverso la nutrizione azotata;
- Miglioramento profilo aromatico attraverso l'ombreggiamento e le tecniche colturali;
- Anticipo del periodo di raccolta delle varietà aromatiche;
- Utilizzo di tecnologie di cantina per l'esaltazione degli aromi.

Fase 2

- Continuazione dell'attività già iniziata nel 2016, con anticipo del periodo di vendemmia.