



Ministero dello
Sviluppo Economico



Regione Autonoma
della Sardegna



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca

Consorzio Vino e Sardegna
CON.VI.SAR. scarl
c/o Studio Angius
Via G.B. Tuveri, 54 - 09129 CAGLIARI
Tel. +39 070494185 - fax +39 070490931
e-mail: vinoesardegna@gmail.com
website: vinoesardegna.it

ARGIOLAS
CANTINA LA VINDICIA DEI VINI



con la collaborazione di:



REGIONE SARDEGNA
AGENZIA LAORE, AGRIS, ARPA



UNIVERSITÀ DI CAGLIARI
DIP. DI TOSSICOLOGIA



PORTO CONTE RICERCHE



CNR
ISPAAM, IBIMET



UNIVERSITÀ DI SASSARI
DESA, DPP, DISAABA, DISAGEVA



UNIVERSITÀ DI PALERMO
DCA



UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA
DIPROV

progetto grafico di Alessandro Cortes e Stefano Asili: in copertina, un'opera di Angelo Maggi.

CONVISAR PROGETTO SQFVS
SPECIFICITÀ, IDENTITÀ, INNOVAZIONE E AGGREGAZIONE:
IL NUOVO *TERROIR* DEL VINO SARDO
CAGLIARI, CHIOSTRO S. GIUSEPPE 2 DICEMBRE 2011



CONVISAR
VINO E SARDEGNA



Il Progetto *SQFVS: per un salto di qualità della filiera vitivinicola della Sardegna* realizzato nell'arco di tre anni con il contributo della Regione Sardegna, ha riunito nel Convisar realtà produttive molto differenti tra loro per storia, volume d'affari e struttura aziendale: Argiolas Spa di Serdiana, Cantina Li Duni di Badesi, Cantina delle Vigne di Piero Mancini di Olbia, Cantina del Mandrolisai di Sorgono, Cantina Gallura di Tempio, Cantina Trexenta di Senorbì. Alle competenze tecniche delle sei aziende vitivinicole sarde il progetto ha unito quelle di oltre cinquanta ricercatori esperti in diverse discipline che hanno studiato i principali vitigni maggiori e minori dell'isola su 100 ettari di vigneti aziendali. Le ricerche, realizzate nelle aree viticole di pertinenza della aziende consorziate (Gallura, Mandrolisai, Trexenta, Parteolla e Sulcis) hanno consentito di ottenere numerose informazioni scientifiche e tecniche sul patrimonio varietale della vite in Sardegna che permetteranno di valorizzarne la biodiversità, tramite la proposizione di linee guida per un'ottimale coltivazione dei vigneti e per la trasformazione delle uve. Tra i 100 vini ottenuti dalla sperimentazione, 15 sono stati identificati e scelti come prototipi, e saranno presentati nella giornata odierna. I protocolli sperimentali con cui sono stati ottenuti saranno valorizzati dalle aziende in nuove etichette o utilizzati per il miglioramento delle produzioni esistenti.

Credo fermamente che i frutti del nostro lavoro, diffusi tramite azioni di divulgazione e disseminazione e un'adeguata assistenza tecnica, porteranno gli auspicati miglioramenti nella filiera vitivinicola della Sardegna, non solo per le aziende direttamente impegnate nel progetto, ma anche per tutto il comparto.

Carlo Giua
Presidente Convisar

PROGRAMMA

h 9.00 **Accoglienza**

h 9.30 **Apertura lavori**

dr.ssa Carmina Conte, moderatrice

dr. Carlo Giua, Presidente Convisar

on. Giorgio La Spisa, Assessore Programmazione e Bilancio, Regione Autonoma Sardegna

h 10.00 **I risultati del progetto SQFVS**

Presentazione dei volumi:

Vitigni della Sardegna

Modelli viticoli e gestione del vigneto in Sardegna

Prof. Gianni Nieddu, Università di Sassari,

Responsabile Scientifico del progetto.

h 11.00 **La sperimentazione enologica**

Presentazione delle schede:

La sperimentazione enologica ed i risultati ottenuti

dr. Mariano Murru, Direttore Tecnico Argiolas SpA,

Presidente Comitato Tecnico Enologi

Coffee break

h 11.30 **Il piano di comunicazione**

dr.ssa Monica De Murtas,

Responsabile Comunicazione Convisar

h 12.00 **Proiezione documentario Convisar**

Regia Gianni Marras

h 13.30 Colazione di lavoro con degustazione dei vini ottenuti con la sperimentazione

h 15.30 **Reading**

Storie di vite. Vini, uomini e donne di Sardegna

eseguito dall'Ensemble Laborintus

testi: Marcello Fois, Michela Murgia

altri testi: Monica De Murtas, Speranza Serra,

Angelo Vargiu

musiche : Gabriele Verdinelli;

voce narrante: Mariantonietta Azzu;

canto: Laura Mamia

progetto scenico: Angelo Maggi

abiti di Scena: Atelier Parabatula, Sassari