UN ANNO DI AKINAS SP.IN.O.V.

L'attività svolta nel 2016, in breve

Il progetto AKINAS SP.IN.O.V., partito nel 2016, si articola in 3 fasi.

Fase1, è quella dedicata ai vitigni che, per diffusione (Vermentino, Nuragus, Cannonau…) o per importanza per la tipologia di vino spumante (Malvasia, Moscato…) costituiscono una realtà importante per le aziende vitivinicole della Sardegna-

Fase 2: è quella dedicata ai vitigni "minori" autoctoni, poco diffusi nel territorio, ma fortemente identitari e utilizzati dalle aziende (ad esempio, Monica bianca, Arvisionadu, Nieddera, Girò, Lacconargiu …), che caratterizzano aree vitivinicole ben precise, sui quali si desidera acquisire notizie sulla adattabilità di questi vitigni al prodotto spumante.

Fase 3: è quella dedicata 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.

Nel 2016 è stato possibile attivare la fase 1 relativamente a dei saggi di valutazione di lieviti, per il conferimento di caratteristiche sensoriali ed organolettiche interessanti, effettuati su Vermentino (4 lieviti), Cannonau e Carignano (4 lieviti per 2 tipologie di vino, bianco e rosato). Inoltre sul Nuragus è stata effettuata una prova preliminare per valutare l'efficacia del caolino come agente schermante.

Le fasi 2 e 3 sono state attivate in toto, con il contributo delle aziende aderenti al progetto.

Maggiori dettagli sono rintracciabili nelle slide allegate alla relazione.

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.

Richieste alle aziende partner per il 2017.

a) Vigneto (o filari) omogenei per: Vermentino, Nuragus, Malvasia, Semidano. Approssimativamente, la situazione ottimale sarebbe di poter disporre per ciascuno dei 4 vitigni di 6 filari, di circa 40-100 ceppi l'uno (dipende dalla produzione). **Utili per lo studio dell'effetto di sostanze a base azotata come precursori di aromi.** Disponibilità di aziende che effettuino trattamenti con queste sostanze, permesse anche in agricoltura biologica;

b) Vigneto (o filari) omogenei per: Vermentino, Nuragus. Approssimativamente, la situazione ottimale sarebbe di poter disporre per ciascuno dei 2 vitigni di 6 filari, di circa 40-100 ceppi l'uno (dipende dalla produzione). **Utili per lo studio dell'effetto di tecniche colturali, come potatura, irrigazione, ecc.**

c) Vigneto (o filari) omogenei per: Malvasia, Moscato. Approssimativamente, la situazione ottimale sarebbe di poter disporre per ciascuno dei 2 vitigni di 6 filari, di circa 40-100 ceppi l'uno (dipende dalla produzione). Utili per studi sulle componenti aromatiche e sui vini spumanti a basso contenuto in alcool. **Possibilità di interazione con la richiesta a) di cui sopra.**