

CLUSTER TOP DOWN MIGLIORVINO

Progetto finanziato con fondi POR FESR 2014/2020 - ASSE PRIORITARIO I "RICERCA SCIENTIFICA, SVILUPPO TECNOLOGICO E INNOVAZIONE

UNISS

Prof. Alessandra Del Caro – coordinatore
Prof. Gianni Nieddu
Dr. Luca Mercenaro
Dr. Costantino Fadda
Dr. Pietro Paolo Urgeghe
Dr. Giacomo Petretto

Azienda	Sede aziendale	Tipologia
Cantine Argiolas	Serdiana (CA)	Azienda privata
Cantina Sociale S.M La Palma	Santa Maria La Palma (Alghero, SS)	Cooperativa sociale
Cantina Sociale Dorgali	Dorgali (NU)	Cooperativa sociale
Cantina Sociale Oliena	Oliena (NU)	Cooperativa sociale
Cantine Bingiateris	Ortueri (NU)	Società semplice Azienda privata
Azienda Vitivinicola Leonardo Bagella	Sorso (SS)	Società semplice Azienda privata
Cantine di Orgosolo	Orgosolo (NU)	Società semplice Azienda privata
Azienda Agricola f.Ili Puddu	Oliena (Nu)	Società semplice Azienda privata
Azienda Agricola Carpante	Usini (SS)	Società semplice Azienda privata

Manifestazioni di interesse recenti: Tenute Corradile, OSSI



Conclusi i **dati analitici e sensoriali** dei vini prodotti presso la cantina sperimentale di Fenosu:

Cantina Santa Maria La Palma: MONTE DOGLIA, MARISTELLA, ARENOSU, tutti Cannonau

Cantina Bagella 1 Sorso: Cannonau

Carpante Usini: Cannonau

Cantina Sociale di Dorgali: A, Isalle Cannonau

Cantina Sociale di Dorgali: B, Isalle Cannonau

Cantina Argiolas: Cannonau

Azienda F.Ili Puddu, Oliena: Pascale

Azienda Carpante: Cagnulari

FOSS



I campioni vinificati sono stati analizzati nei mesi di ottobre, dicembre e marzo. Si riportano i dati relativi al mese di marzo.

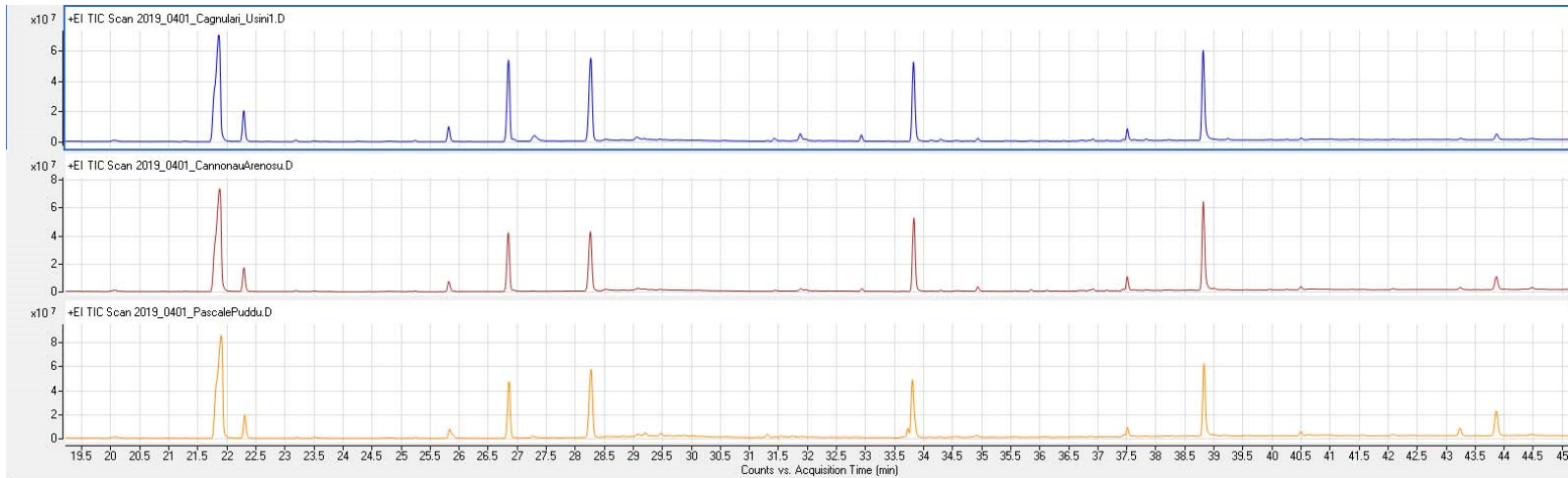
Campione	data	alc	zr	pH	at	av	mal	lat	est	gli	ant	pft	cen
CannonauNord Sardegna 1	marzo	10,71	1,32	3,89	4,18	0,66	0,73	1,72	23,25	7,23	63	793	2,76
CannonauNord Sardegna 2	marzo	14,27	1,96	3,46	5,5	0,25	1,13	0,29	25,99	10,04	228	1191	1,95
CannonauNord Sardegna 3	marzo	10,84	1,48	3,55	4,62	0,57	0,49	1,24	20,91	6,68	66	901	2,13
Cannonau Nord Sardegna 4	marzo	15,72	0,83	4,08	4,98	0,37	2,25	0,41	30,48	10,24	235	1504	3,39
Cannonau Centro Sardegna 1	marzo	12,05	2,15	3,35	5,93	0,27	1,11	0,45	25,5	8,98	179	926	1,99
Cannonau Sud Sardegna 1	marzo	14,7	1,1	3,7	5,03	0,31	1,62	0,33	25,7	9,96	173	1129	2,38
Cannonau Centro Sardegna 2	marzo	11,77	2,12	3,61	4,61	0,42	0,34	1,08	26,2	8,92	144	1150	2,4
Cannonau Nord Sardegna 5	marzo	12,3	0,65	3,92	3,51	0,44	0,57	1,43	21,88	8,62	165	895	2,56

Il colore è stato determinato per via spettrofotometrica utilizzando gli indici di Glories.



Conclusi i **dati relativi alla composizione volatile** dei vini prodotti presso la cantina sperimentale di Fenosu:

I composti organici volatili dei vini sperimentali sono stati determinati qualitativamente e quantitativamente tramite una tecnica di estrazione senza solvente, quale l'SPME, accoppiata con la gascromatografica.



Le analisi preliminari mettono in evidenza la presenza comune per tutti i vini degli esteri etilici degli acidi grassi a sei, sette, otto, dieci e dodici atomi di carbonio.

Si è registrata la presenza dei composti varietali terpenici, già riscontrati nelle uve, quali limonene e alpha-terpineolo.



In via di conclusione i dati relativi all'analisi della **componente volatile delle uve** (buccia e polpa)

I primi risultati sulle analisi delle uve mettono in evidenza una composizione chimica con un "fingerprint" relativamente comune a tutti i campioni di uva analizzati.

I composti che ricorrono più frequentemente sono n-hexanal, 2-hexenal, il n-hexanol, il benzyl alcohol e 2-feniletanolo.

Tra i composti isoprenoidi i risultati preliminari mettono in evidenza la presenza del monoterpene idrocarburico limonene e del monoterpene ossigenato alpha-terpineolo.

Valutazione sensoriale

13 giudici hanno valutato gli 8 campioni di Cannonau utilizzando una scheda già utilizzata per il Cannonau e modificata dalla Prof. Del Caro per alcuni parametri.



I dati sono in fase di elaborazione

Giudice	Campione								
CANNONAU 100 %		intensità della percezione							
VISTA									
Colore	intensità	1	2 3	4	5	6	7	8	9
OLFATTO									
	Intensità	1	2 3	4	5	6	7	8	9
Floreale	rosa	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	viola	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	geranio	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	altro	1	2 3	4	5	6	7	8	9
Fruttato fresco	mora	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	lampone	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	fragola	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	ciliegia	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	altro	1	2 3	4	5	6	7	8	9
Fruttato essiccato	prugna	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	uva passa	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	confettura	1	2 3	4	5	6	7	8	9
Vegetale	erbaceo fresco	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	altro	1	2 3	4	5	6	7	8	9
Speziato	chiodo di garofano	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	pepe	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	altro	1	2 3	4	5	6	7	8	9
GUSTO									
	intensità	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	acidità	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	amaro	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	astringenza	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	corpo	1	2 3	4	5	6	7	8	9
AROMI IN BOCCA									
	Intensità	1	2 3	4	5	6	7	8	9
Floreale	rosa	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	viola	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	geranio	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	altro	1	2 3	4	5	6	7	8	9
Fruttato fresco	mora	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	lampone	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	fragola	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	ciliegia	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	altro	1	2 3	4	5	6	7	8	9
Fruttato essiccato	prugna	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	uva passa	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	confettura	1	2 3	4	5	6	7	8	9
Vegetale	erbaceo fresco	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	altro	1	2 3	4	5	6	7	8	9
Speziato	chiodo di garofano	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	pepe	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	altro	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	Persistenza	1	2 3	4	5	6	7	8	9
	Retrogusto	1	2 3	4	5	6	7	8	9