

Gli obiettivi e i primi risultati del progetto

Prof. Giovanni Nieddu

Responsabile Scientifico Convisar - Università di Sassari

Con circa 26.000 ha coltivati, pari al 3,3% del vigneto nazionale e con 895.000 hl, corrispondenti all'1,73% del vino prodotto in Italia, la Sardegna non può competere per quantità con le altre regioni vitivinicole, e soprattutto con quelle del nuovo mondo che oggi coltivano il 51,3% delle superficie vitate presenti nel pianeta. A fronte di basse rese per ettaro, è in crescita il numero dei prodotti di qualità e con diciannove DOC e una DOCG il comparto vitivinicolo regionale rappresenta il 60% della PLV dell'industria trasformazione della Sardegna e incide per il 4% sulla PLV regionale. La Sardegna evidenzia molti tratti comuni con le regioni circostanti, ma anche numerose specificità geografiche, geologiche, climatiche, vegetazionali, storiche, culturali che si sono interconnesse e si riflettono nella attuale vitivinicoltura. Questa ricchezza e complessità è un grande punto di forza che consente in un piccolo territorio produzioni vitivinicole peculiari, spesso di nicchia, ma anche coltivazioni estensive. L'essere Isola nel centro di mediterraneo ha consentito nel tempo scambi continui, ma anche un lungo isolamento e una condizione di fragilità. Ciò ha determinato una grande possibilità di conservazione delle culture e delle risorse tradizionali, ma anche una maggiore difficoltà per molti suoi prodotti ad essere conosciuti all'esterno. Il progetto del Convisar, "Per un salto di qualità della filiera vitivinicola della Sardegna", parte dalla convinzione che una strategia vincente per la Sardegna è anche quella che passa attraverso la valorizzazione della propria **identità viticola**, con l'obiettivo di proteggere dall'erosione genetica, caratterizzare e promuovere le varietà locali, migliorare la qualità dei vini ottenibili dai vitigni autoctoni e conservare le varietà insieme ai sistemi viticoli tradizionali. Questo percorso passa attraverso la **conoscenza, la ricerca e il trasferimento delle innovazioni** nella scelta varietale, nelle tecniche di coltivazione e nelle innovazioni tecnologiche e di processo. Ma, sicuramente una strategia vincente per la Sardegna è anche quella che passa attraverso **la realizzazione di sinergie, l'unione delle proprie intelligenze e risorse umane**. In questo senso il progetto un importante risultato riunendo le competenze tecniche di sei aziende vitivinicole e di oltre cinquanta ricercatori esperti nella viticoltura, l'enologia, la microbiologia, la farmacologia, la patologia vegetale, l'entomologia, la genetica, la pedologia, la climatologia, il paesaggio, appartenenti alle principali Istituzioni di ricerca pubbliche e private della Regione Sardegna e di altre Regioni. In particolare nel progetto operano le Agenzie Regionali Agris, Laore ed Arpa, l'Università di Sassari, con i dipartimenti di economia e sistemi srborei, di protezione delle piante, di scienze ambientali e tecnologie agro alimentari e di agronomia e genetica vegetale, l'Università di Cagliari, con il Dipartimento di Tossicologia, l'Università di Palermo, con il dipartimento di colture arboree, l'Università della Tuscia con il dipartimento di produzione vegetale, Il Consiglio nazionale delle ricerche, con gli istituti di biometeorologia e di studio sulle produzioni mediterranee, e la società Porto Conte ricerche. Le ricerche sono state condotte sui principali vitigni maggiori e minori dell'Isola, nelle regioni viticole di pertinenza della aziende afferenti al Progetto (Gallura, Mandrolisai, Trexenta, Parteolla e Sulcis) su 82 ettari di vigneti aziendali, effettuando numerose sperimentazioni che hanno portato alla comparazione di 100 diversi nuovi vini ottenuti con processi di macro e micro vinificazione. E' stato anche realizzato, anche in collaborazione con l'Agenzia Agris, un **laboratorio di analisi** disponibile nel territorio (Serdiana, Villasor, Olbia, Senorbì).

Gli obiettivi e i primi risultati

Un preliminare obiettivo ha riguardato l'acquisizione di dati bibliografici storici e statistici sulla viticoltura in Sardegna, sullo stato di conservazione dei vitigni minori e sulla caratterizzazione pedoclimatica delle aree vitate. Sono state raccolte, catalogate ed archiviate in formato digitale **340 ricerche** condotte in Sardegna tematiche della viticoltura ed enologia che saranno rese fruibili, insieme ad un Dossier sulle risorse genetiche della vite, nel sito web del CONVISAR.

Uno dei primari obiettivi del progetto è stato quello della **conoscenza e la valorizzazione della biodiversità viticola della Sardegna**. Le ricerche condotte in questo biennio hanno consentito l'individuazione, recupero, conservazione di vecchie varietà di vite ancora presenti nei vigneti della Sardegna, la conoscenza di tale patrimonio tramite analisi ampelografiche e genetiche ed il risequenziamento del genoma delle varietà Bovale, Carignano e Vermentino. E' stata registrata la presenza nell'Isola di molta biodiversità viticola non esplorata, sono state acquisite nuove informazioni che consentiranno l'iscrizione al Registro Nazionale di diverse varietà minori e sono state identificate sinonimie ed omonimie importanti (es: acclarata la diversità tra Cannonau nei confronti del gruppo Grenache –Garnacha-Tocai rosso).

Un altro obiettivo di ricerca del progetto ha riguardato **la selezione genetica e sanitaria delle principali varietà**. Sono state condotte osservazioni su oltre 16.000 ceppi di 11 varietà in 10 territori della Sardegna, selezionati 5000 biotipi, individuati tra questi 500 distinti biotipi con caratteristiche sanitarie ed agronomiche superiori alla media della popolazione e infine conservati queste selezioni nei campi sperimentali.

Altre ricerche sono state condotte sull'**identificazione, il ripristino e la valorizzazione di sistemi di paesaggio viticolo polifunzionali della Sardegna**, definendo una metodologia di studio su scala territoriale ed aziendale e misurando un set di caratteri riconoscibili come indicatori di paesaggio, di biodiversità, sostenibilità e tradizionalità e ottenendo indicazioni per la valorizzazione della funzione ecologico-ambientale, storico-culturale, paesaggistica degli ecosistemi viticoli.

Molta attenzione è stata posta alle **analisi delle uve e dei vini**, condotte nei laboratori aziendali e in quelli delle Istituzioni pubbliche con strumentazioni avanzate che hanno consentito di studiare anche le frazioni aromatiche, polifenoliche, acidiche, e di valutare metodiche più efficaci e rapide. Le analisi strumentali sono state completate dalla valutazione sensoriale dei vini ottenuti dalla sperimentazione, effettuata da un panel di enologi delle cantine afferenti al progetto che ha operato costituendo un panel congiunto con esperti valutatori delle Agenzie regionali Agris e Laore per la definizione dei profili sensoriali dei principali vini dell'Isola.

Un punto centrale delle ricerche del progetto è stato il **collaudo di tecniche enologiche e studio dell'evoluzione del vino**, con la verifica su varietà locali delle tecniche di criomacerazione, salasso e aggiunta di tannini, la alutazione di nuovi lieviti (basso produttori di alcool che aumentano il contenuto di glicerolo), lo studio dell'appassimento controllato e l'applicazione di tecniche di affinamento su diversi contenitori o sulle fecce.

Il vino è stato anche studiato per i suoi rapporti con salute umana, per la sua attività antiradicalica e antiossidativa ed è stato condotto uno studio sui residui dei fitofarmaci che ha consente di affermare che i vini delle cantine afferenti al progetto sono privi di residui.

Numerose sono state le ricerche condotte sulle **tecniche culturali**, con studi sul ruolo del portinnesto (effetto del piedefranco), sulla gestione suolo effettuata con metodi alternativi, sulla gestione della chioma (tecniche di cimatura, sfogliatura e diradamento grappoli), sulla concimazione e sull'irrigazione. Su quest'ultima tecnica agronomica le ricerche hanno inteso determinare i volumi, le tecniche somministrazione, i bilanci idrici ed il bilancio del carbonio in specifici territori). Sono state comparate anche tecniche di lotta integrata e lotta biologica contro i principali insetti fitofagi della vite e contro le principali malattie crittogamiche, effettuando un monitoraggio utile ai fini della definizione delle soglie d'intervento, usando antagonisti naturali e valutando tecniche innovative quali la confusione sessuale.

Lo **studio degli ambienti viticoli** ha inteso studiare le relazioni tra vitigno ed ambiente al fine di esaltare l'espressione qualitativa dei caratteri delle uve e dei vini. I territori aziendali sono stati caratterizzati da

un punto di vista climatico e pedologico, con successive applicazioni delle informazioni nel studiare e definire modelli previsionali sull'evoluzione del grado zuccherino un specifici territori, nell'individuare le più idonee epoche di vendemmia e nell'approfondire il ruolo di alcuni fattori climatici, quali le diverse frazioni della luce sulla sintesi dei polifenoli.

Infine, un obiettivo primario perseguito dal Consorzio è stato quello di favorire **la crescita tecnica delle aziende e del personale**, promuovendo un rapporto costante tra enologi delle cantine, oggi riuniti in un Comitato tecnico , che hanno discusso e uniformato protocolli, analisi e tecniche enologiche. Parallelamente, grazie anche alla collaborazione con l'Agenzia Laore, è stata svolta un'attività diretta di formazione frontale ed in campo, con corsi, lezioni, workshop, congressi, svolta da esperti regionali, nazionali ed internazionali su aspetti enologici, agronomici, analitici, economici. Non di minore importanza è stato il rapporto tra tecnici aziendali, Agenzie regionali, ricercatori Enti di ricerca, Università che oggi scambiano quotidianamente le proprie esperienze.

Il progetto ha ancora un anno di attività e molte delle informazioni acquisite potranno essere approfondite anche a vantaggio del territorio. La prosecuzione delle attività prevede la diffusione delle ricerche svolte, la valutazione e lo scambio dei risultati delle ricerche in relazione agli ambienti di coltivazione, la definizione di protocolli di coltivazione e gestione del vigneto specifici per area, la promozione di specificità colturali (es. viticoltura prefillosserica, lieviti), culturali (conservazione delle varietà e dell'ambiente...), ambientali (aromi, residui....), l'applicazione dell'innovazione e del cambiamento prodotti dalle ricerche nel rispetto delle identità culturali.

Molti comunque sono stati gli spunti per ulteriori approfondimenti, quali la caratterizzazione pedologica e climatica delle aree vitate che costituisce una premessa per una zonazione viticola nelle regioni geografiche coinvolte; i campi collezione delle varietà, dei cloni e degli incroci, premessa per più ampi progetti di selezione clonale, la caratterizzazione delle varietà premessa per la collaborazione attiva a database nazionali e internazionali, l'iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di numerose varietà in via d'estinzione e la proposizione di campi collezione unitari per la Regione; la valutazione sensoriale dei vini, premessa per la definizione dei profili sensoriali dei principali vini della Sardegna. Moltissimi sono quindi i dati scientifici e tecnici sinora acquisiti, ma uno dei più importanti spunti di prosecuzione e premessa di un avanzamento del comparto, è l'aver coniugato ricerca pubblica e privata, lavorando come gruppo di esperti vitivinicoli, uniti al di sopra delle Aziende o delle Istituzioni di appartenenza, nell'interesse della Sardegna.