



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Assessorato all'Agricoltura



Tutela e valorizzazione della viticoltura di montagna



Consorzio Interprovinciale Frutticoltura Cagliari
Enologo Paolo Cardu

Dr. Renzo Peretto



Dr. Aldo Buiani

Jerzu 18 Novembre 2006

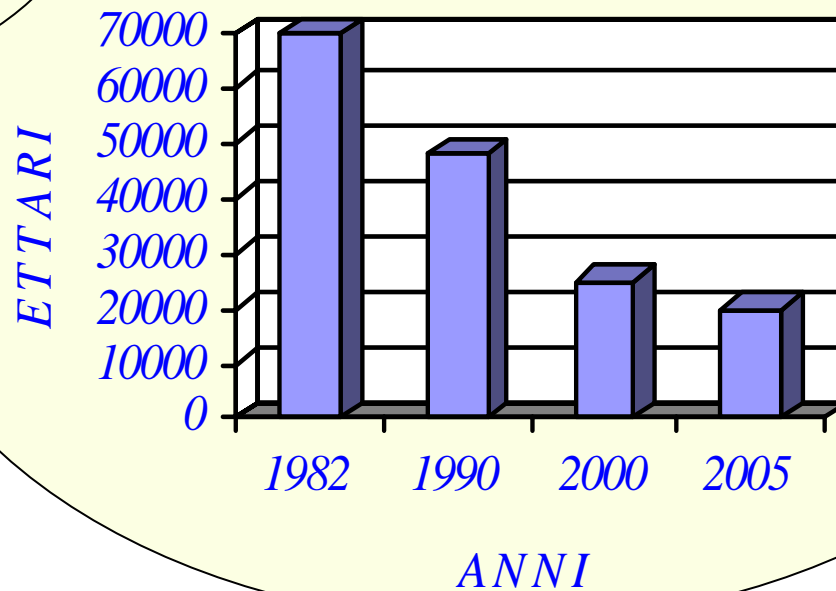


IL NOSTRO VIGNETO

1982: ETTARI 70.000

2005: ETTARI 20.000

Fonte MIVA (Tempesta)





IL NOSTRO VIGNETO

Specializzata: 62.6%

Altitudine: collina 68%; montagna 5%; Pianura 27%

In asciutto 84.8%; Irrigua 15.2%

Gestione: familiare 92.8%

Iscritti alle D.O.: 24.7%



FATTORI PRINCIPALI CHE INFLUENZANO LA MATURAZIONE DELL'UVA



Temperatura;



Luminosità;



Forma di allevamento;



Concimazioni e irrigazioni;



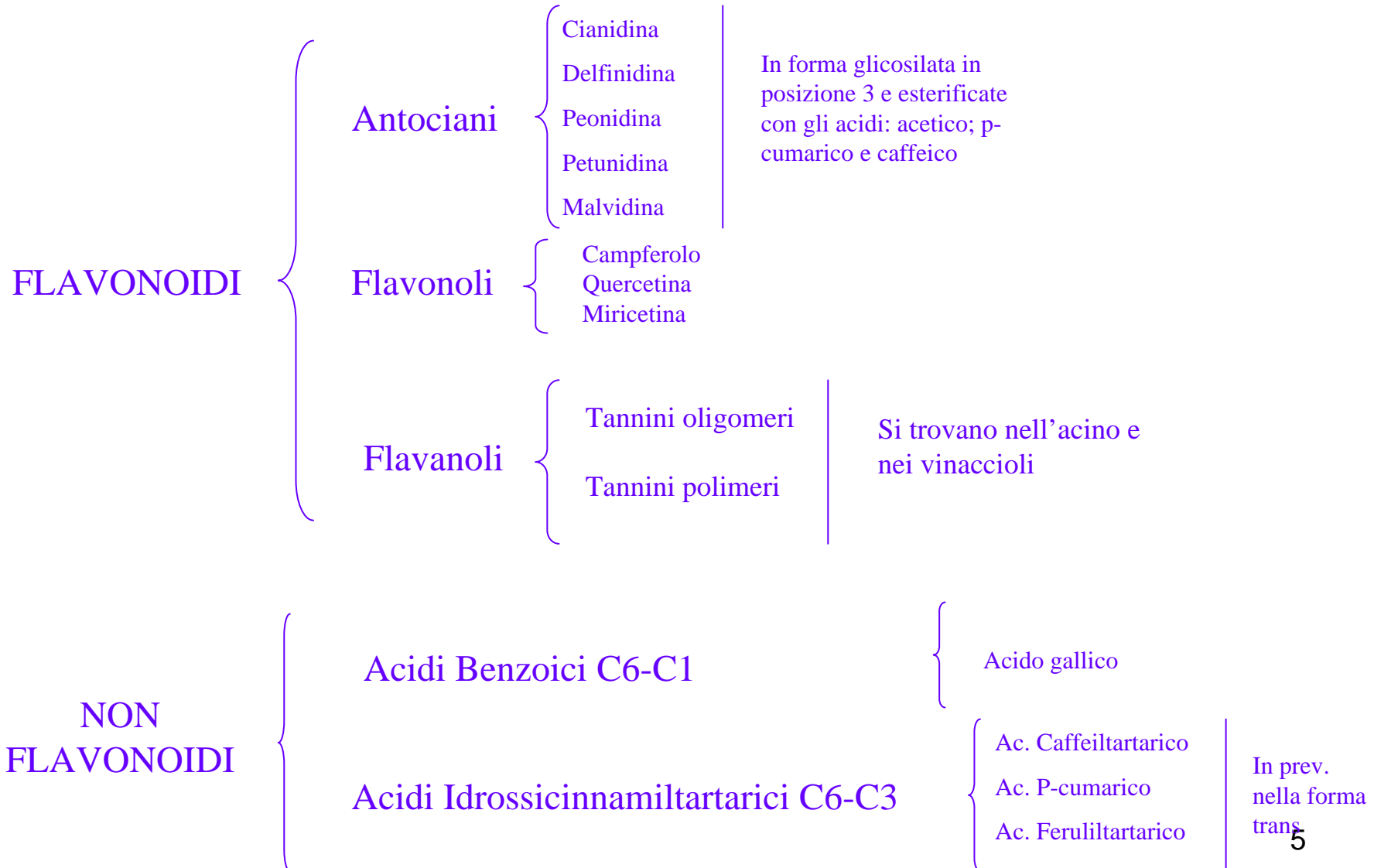
Quantità di uva per ceppo;



Umidità relativa

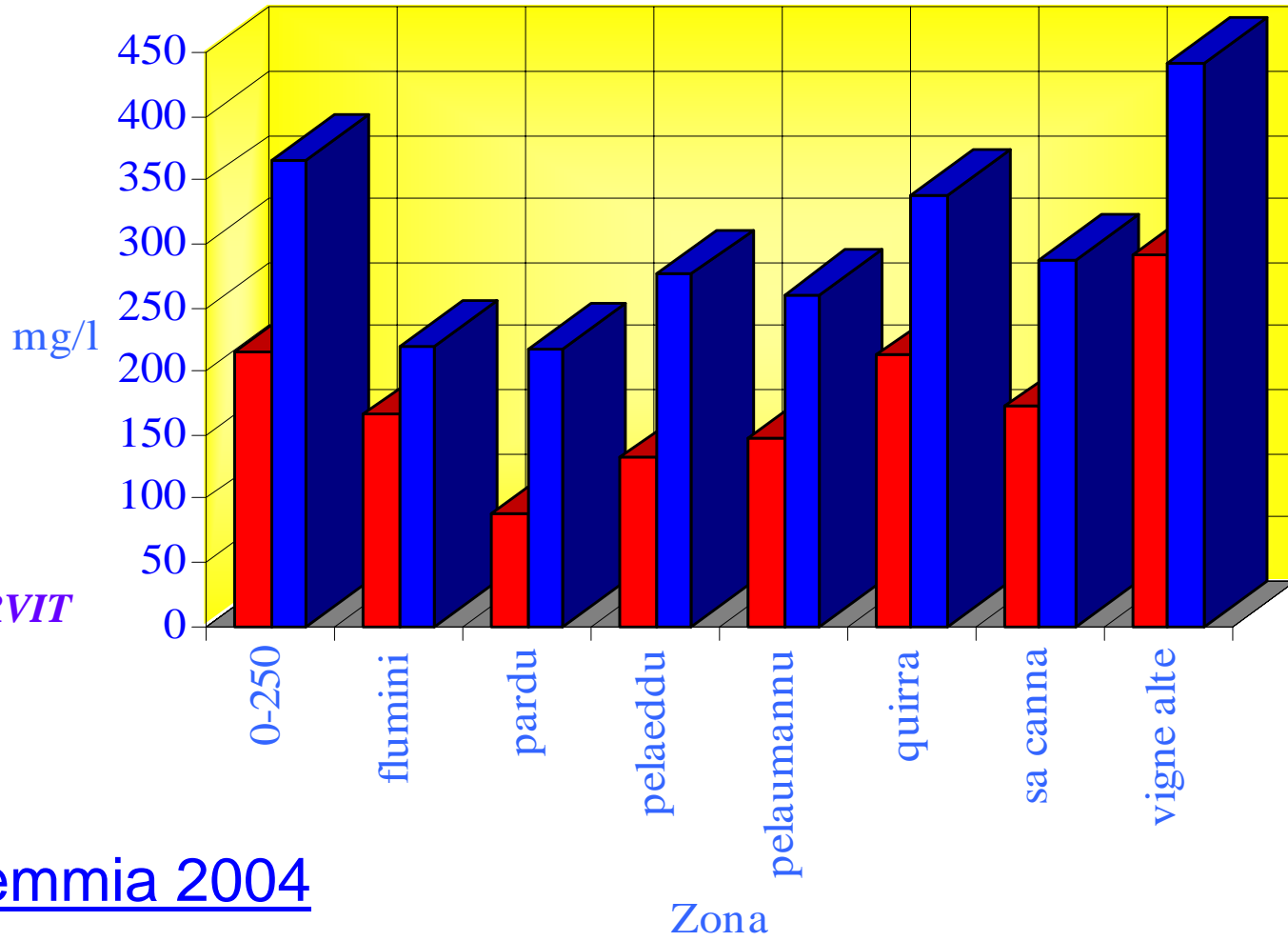


MATURAZIONE E ACCUMULO DEI POLIFENOLI





Antociani



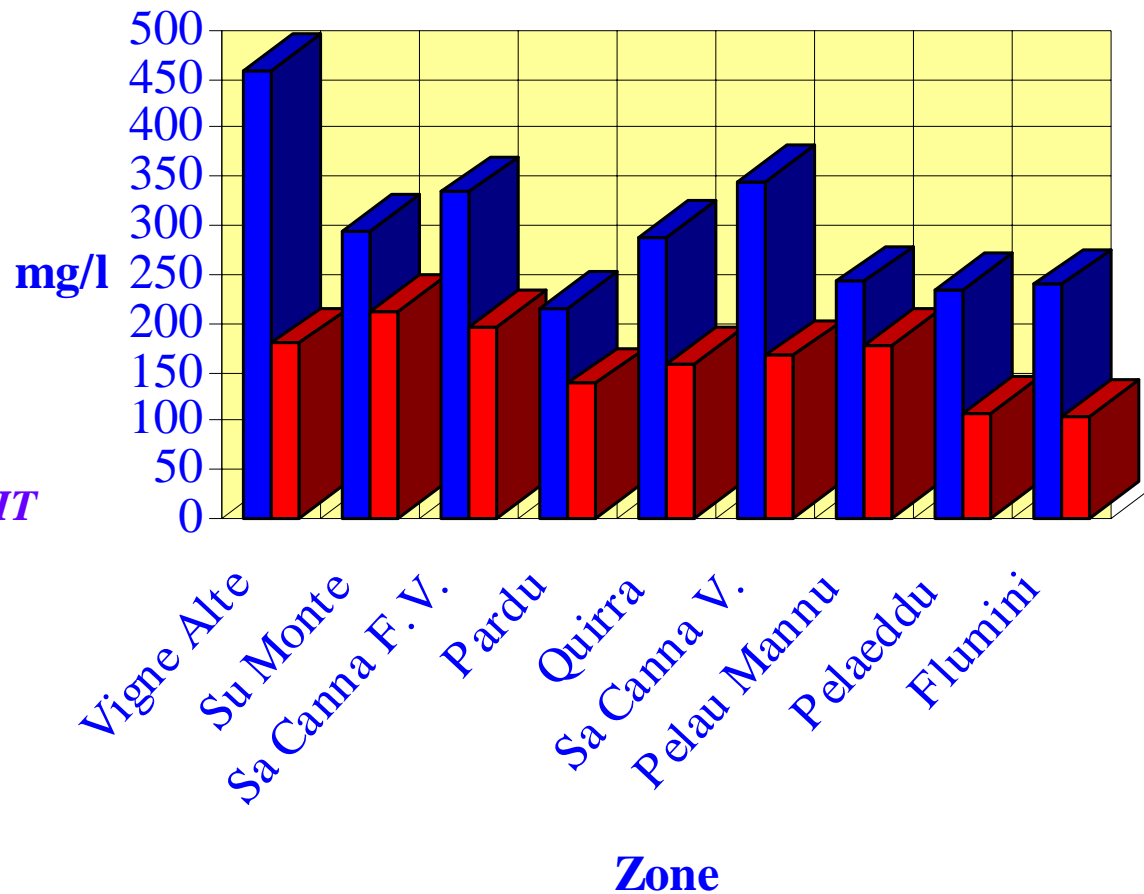
Vendemmia 2004

■ Antociani estraibili ■ Antociani Totali



Antociani

VENDEMMIA
2005



Dati ISPERSIT

■ Antociani Totali ■ Antociani estraibili



SINTESI DELLE SOSTANZE AROMATICHE

Le sostanze aromatiche sono localizzate nelle bucce e compaiono nel corso dell'invasatura. Esse crescono, insieme agli zuccheri, fino alla maturazione completa. Sotto questo profilo le uve possono classificarsi in:



Aromatiche;



Mediamente aromatiche



Poco aromatiche

Anche se tutte quante presentano, nella loro buccia, molecole aromatiche, diversi sono i quantitativi e i rapporti fra di loro.

Gli aromi si trasferiscono dalle bucce al vino ad opera di enzimi e lieviti.

Un'altra frazione di sostanze aromatiche è collegata all'attività dei lieviti durante la fermentazione.



LE SOSTANZE AROMATICHE



Alcoli Alifatici



Monoterpeni



Norisoprenoidi



Benzenoidi



Aromi varietali in forma eterosidica (si liberano per azione



enzimatica)



Metossipirazine



Composti solforati (tioli)



Alcol isoamilico

Esanolo

Cis-3-esenolo

Trans-2-esen-1-olo

furan linalol ossido isomero 1

1-otten-3-olo

STI

furan linalol ossido isomero 2

benzaldeide

linalolo

1-ottanolo

metil benzoato

α -terpineolo

geraniale

piran linalol ossido isomero 1

metil salicilato

piran linalol ossido isomero 2

citronello

nerolo

-metil benzenmetanolo

geraniolo (+eso-idrossicineolo)

alcol benzilico

alcol feniletico

furan linalol ossido 1

SI

furan linalol ossido 2

vitispirani

vitispirani

linalolo

riesling acetale

α -terpineolo

TDN

damascenone

actinidolo 1

actinidolo 2

diolo 1

4-vinilguaiacolo

acido geranico

3,4-diidro-3-oxo- -ionolo I

acido benzoico

3,4-diidro-3-oxo- -ionolo II*

3,4-diidro-3-oxo- -ionolo III*

p-ment-1-ene-7,8-diolo

3-idrossi- -damascone

vanillina

metil vanillato

3-oxo- -ionolo

acetovanillone

3,9-diidrossi-megastigma-5-ene

simil-butirovanillone

3-oxo-7,8-diidro- -ionolo

5,6-epossido-trans- -ionone

3-idrossi-7,8-diidro- -ionolo

zingerone

alcol omovanillico

acido 2,6-dimetil-OH-2,7-octadienoico

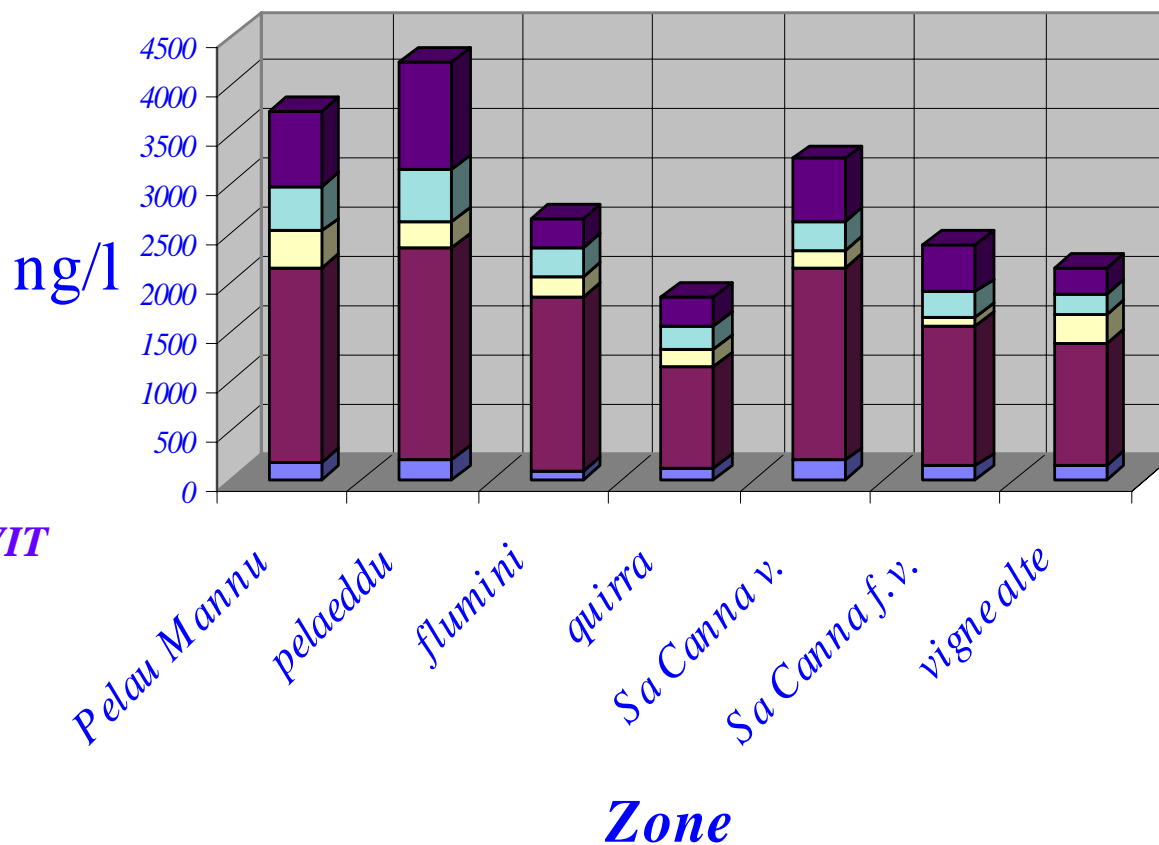
diidroconiferil alcol

estere metilico dell'acido 2,5-diidrossibenzoico

vomifoliolo



Composti aromatici vendemmia 2004

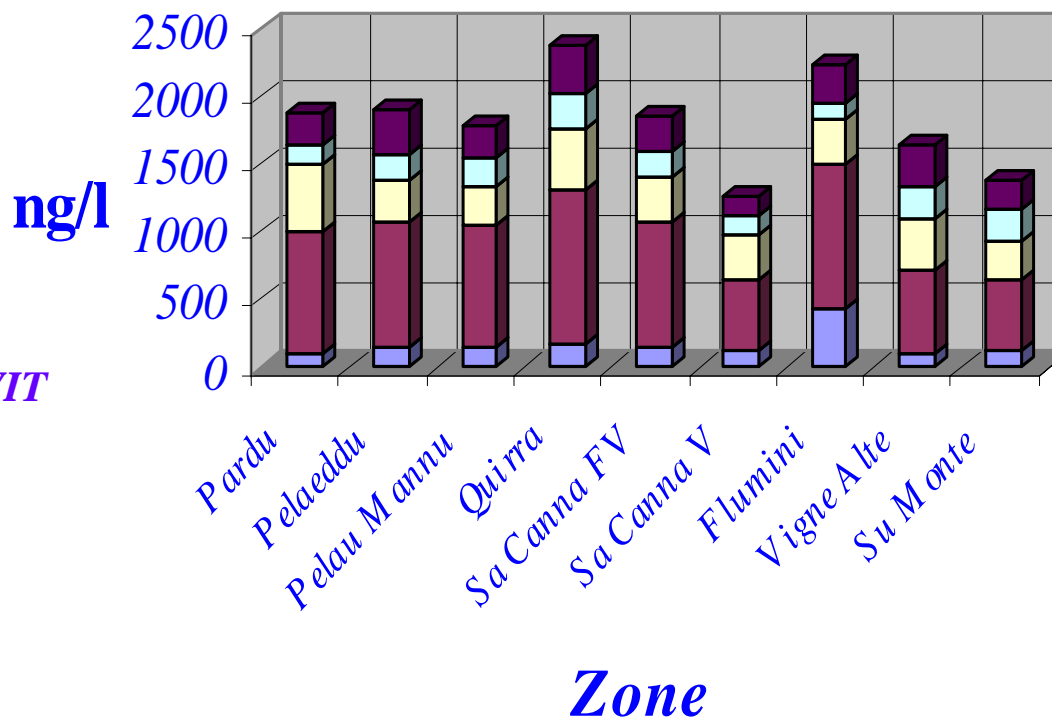


Dati **ISPERVIT**

- | | |
|------------------------------|-------------|
| Alcoli alifatici | Benzenoidi |
| Eterosidi (idrolisi chimica) | Monoterpeni |
| Norisoprenoidi | |



Composti aromatici vendemmia 2005



Alcoli Alifatici
Monoterpeni

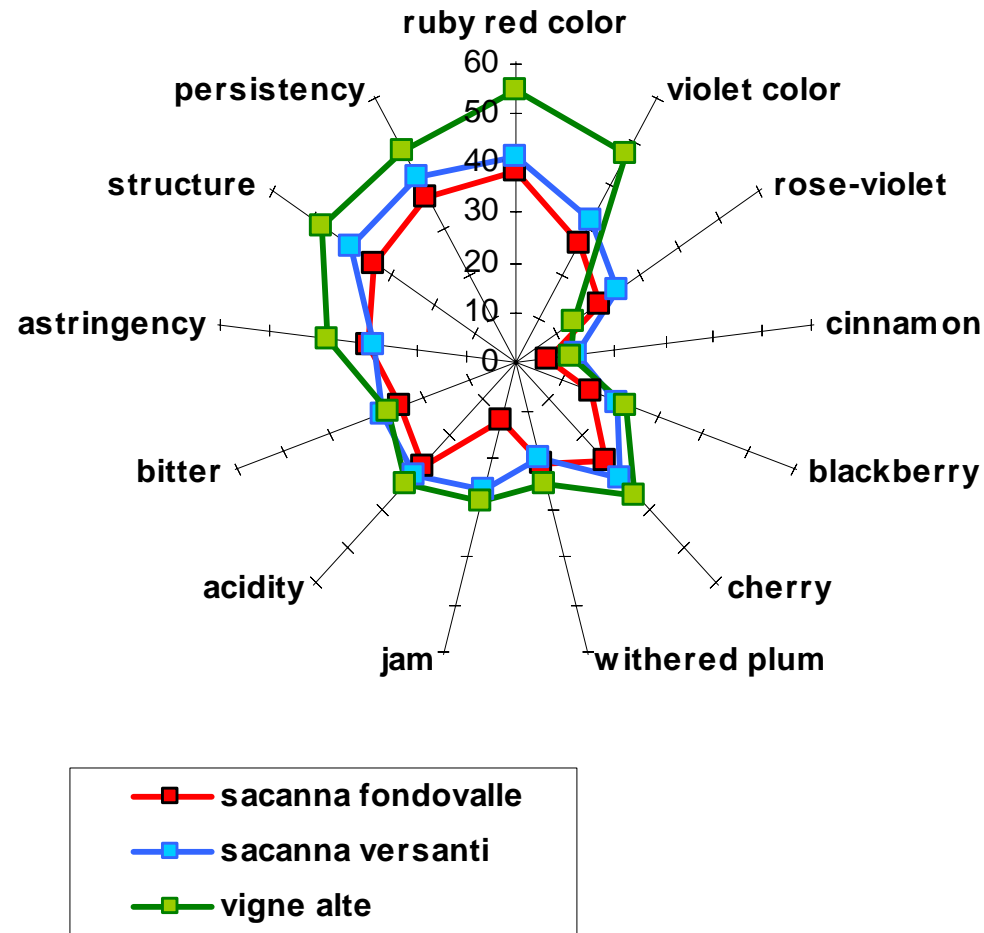
Benzenoidi
Norisoprenoidi

Eterosidi (idrolisi chimica)



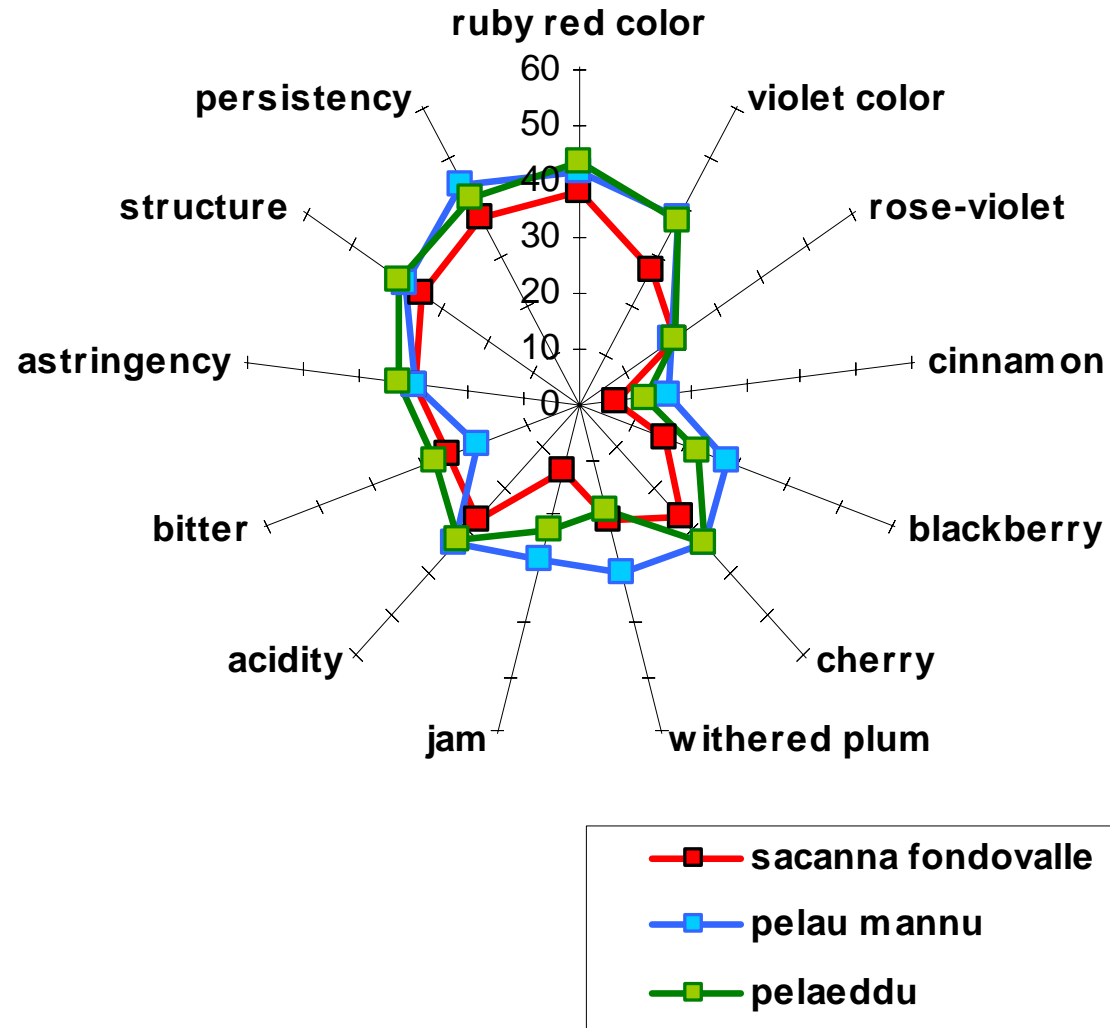
I PROFILI SENSORIALI

Dati ISPERVIT



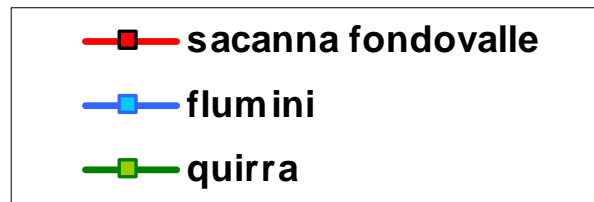
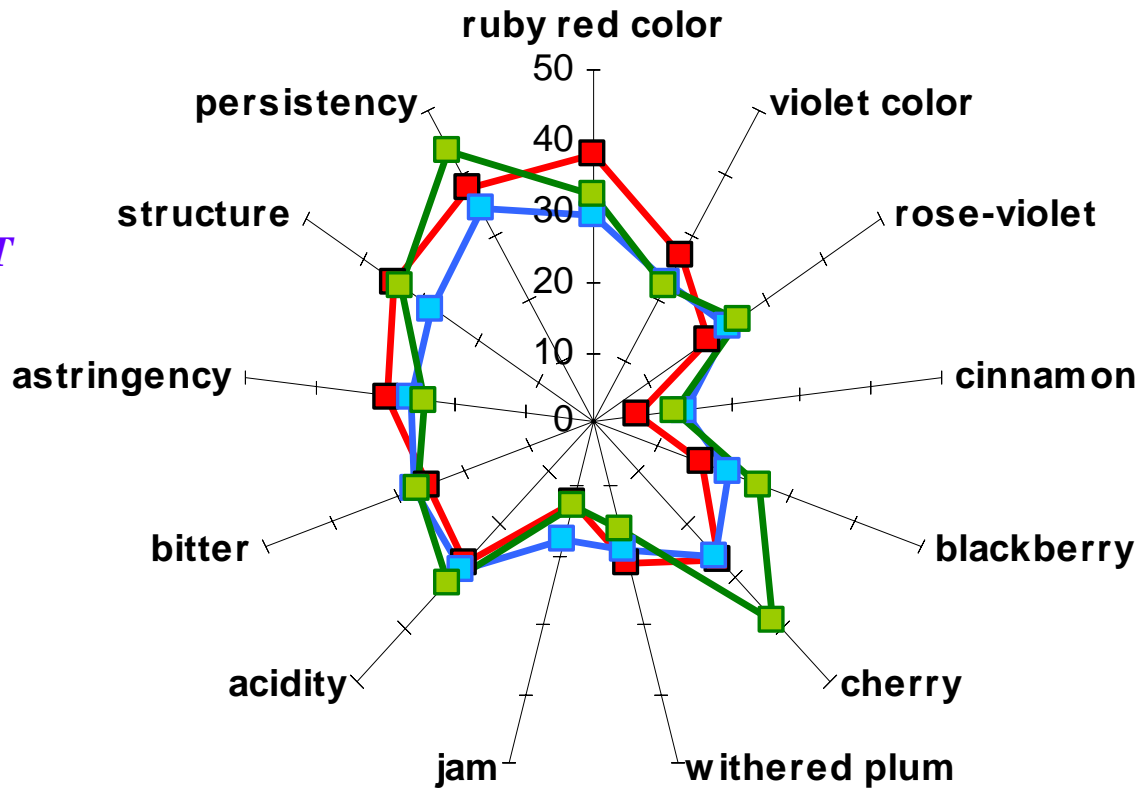


Dati ISPERVIT





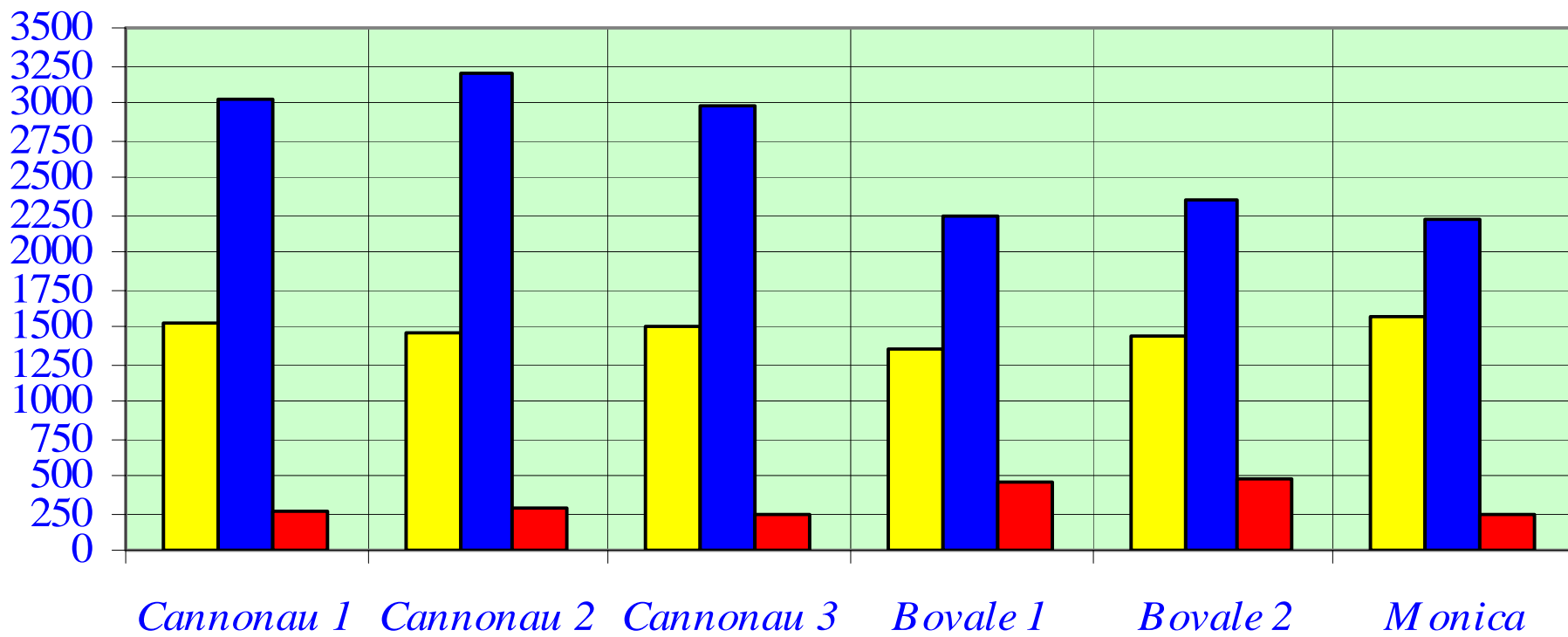
Dati ISPERVIT





I VINI DEL MANDROLISAI

VENDEMMIA 2005

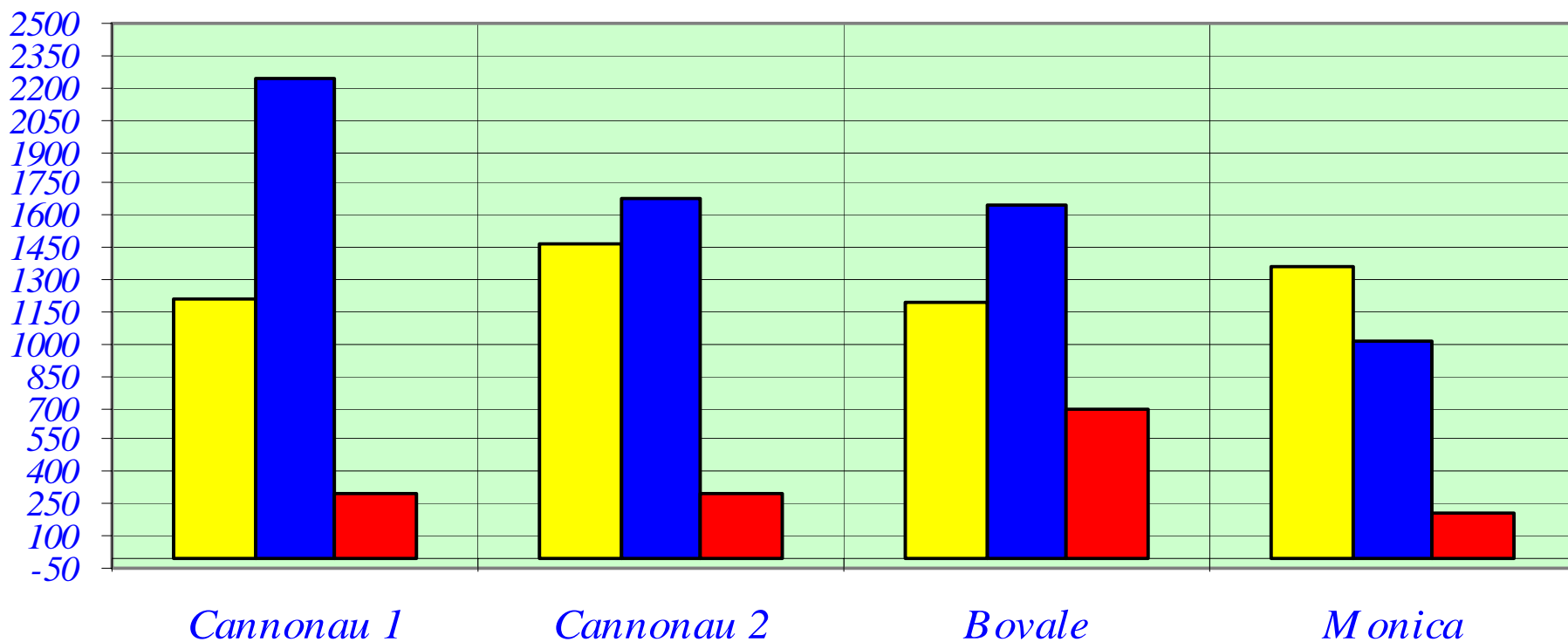


■ Grado alcolico ■ Polifenoli totali ■ Antociani totali



I VINI DEL MANDROLISAI

Vendemmia 2006



■ grado alcolico ■ polifenoli totali ■ antociani totali

Every gourmand knows nothing complements a top-quality steak better than a glass of red wine.

Now a Margaret River company has cut out the middleman by feeding a local red wine to its premium Wagyu beef herds.

Margaret River Premium Meat Exports director John McLeod said the idea was mooted by one of the company's customers, Japanese celebrity chef Akio Yamamoto, who fell in love with local wines during a visit to the South-West. He suggested the company follow the example of the best Japanese producers of Wagyu beef, who pampered their cows daily with beer, massages and music. Mr McLeod said the wine, a fruity Pitchfork cabernet shiraz merlot, was mixed with the cows' feed, with each animal consuming about a litre a day for 60 days. Though the quantity was not enough to make the cows tipsy, it appeared to increase their appetite and calm them.

“It is quite a good drop actually and they tend to eat more than they should so I guess they like the taste,” Mr McLeod said. “The anti-oxidant properties that we associate with red wine appear to have an effect on the meat's colour and shelf life, and from the tests we carried out the meat also tastes sweeter.”

Mr McLeod said Wagyu, known as the “king of meats” for its full flavour and marbled fats, fetched up to \$100/kg on the Japanese market.

The wine-fed cows were raised exclusively for the Japanese chef.

TIFFANY LAURIE

Si ringrazia



La Regione Autonoma della Sardegna e
in particolare l'Assessorato all'Agricoltura



La Provincia dell'Ogliastra



La Cantina Antichi Poderi, il suo
Presidente e tutti i Soci



Tutti i presenti per la pazienza
dimostrata