

Sardegna

Isola di biodiversità

Vitigni unici per spumanti originali

Vinitaly • Padiglione 8 • 16 aprile 2024

Evento gratuito su prenotazione presso l'infopoint del Padiglione 8 a partire dal 15 aprile

Dal 1897, quando Cettolini nel suo Annuario della Regia Scuola di Viticoltura e Enologia di Cagliari, raccontava delle difficoltà incontrate nel redigere l'elenco delle principali uve sarde, diversi studiosi hanno contribuito ad un incremento delle conoscenze sui vitigni principali. Sono rimaste invece carenti le conoscenze sui vitigni considerati "minori".

Il lavoro di ricerca negli anni ha cercato di colmare anche questo gap con l'obiettivo non solo di salvaguardare la biodiversità sarda ma di fornire alle aziende isolate delle basi di conoscenza per la definizione di nuovi prodotti.

A.K.I.N.A.S. S.P.I.N. O.V., portato avanti da Sardegna Ricerche e Agris Sardegna, ha puntato infatti all'ottenimento di nuove tipologie di vino spumante, ricorrendo alla valorizzazione dei vitigni locali, sia di quelli più diffusi, ma anche di quelli minori.

Le attività sono state impostate secondo il principio del "progetto cluster" dove si lavora alla creazione di un gruppo di imprese, si ragiona intorno a problematiche o sfide comuni, si sperimentano nuovi approcci, nuovi prodotti o processi, si approfondiscono insieme i risultati ottenuti.

L'incontro testimonia l'importanza che questo tema riveste per il futuro della vitivinicoltura, per cui diversi enti hanno deciso di unirsi nel presentare i risultati e le opportunità presenti e future legate agli spumanti da vitigni autoctoni dell'isola.

Una unità di intenti che vede le agenzie regionali Agris, Laore e Sardegna Ricerche e Assoenologi Sardegna agire insieme, consapevoli dell'esigenza di unire tutte le forze, del pubblico e del privato, per delineare un percorso da seguire e avere tutte le energie necessarie per farlo.

13:45 **Introduzione e saluti**

Mariano Murru, Presidente Assoenologi Sardegna

Maria Assunta Serra, Direttore Generale Sardegna Ricerche

Marcello Onorato, Direttore Generale Laore Sardegna

14:00 **I vitigni "unicum" della Sardegna: spumeggiante biodiversità**

A cura di *Gianni Lovicu*, Coordinatore Scientifico del progetto A.K.I.N.A.S. - SP.IN. O.V. (Spumanti innovativi ottenuti da vitigni autoctoni).

14:10 **Presentazione del libro "100 custodi per 100 vitigni, la biodiversità viticola in Italia"**

A cura di *Aldo Lorenzoni*, G.R.A.S.P.O. (Gruppo di ricerca ampelografica sostenibile per la preservazione della biodiversità viticola).

14:20 **Degustazione di spumanti prodotti dalle cantine sarde insieme a quelli realizzati da prove sperimentali del progetto A.K.I.N.A.S. -SP.IN.O.V.**

La masterclass sarà a cura di *Pier Paolo Fiori*, AIS Sardegna.

Vini spumanti in degustazione con i rispettivi enologi

Vermentino Akenta Sub Metodo Charmat • Santa Maria La Palma • Enologo: *Gaetano La Spina*

Vermentino Gallura DOCG Aria di Marì Metodo classico • Li Seddi • Enologo: *Andreino Addis*

Cannonau Metodo classico • Surrau • Enologo: *Mariolino Siddi*

Nuragus Metodo classico • Argiolas • Enologo: *Mariano Murru*

Torbato Oscari Metodo classico DOC • Enologo: *Giovanni Pinna*

Cannonau Saeprus Metodo classico • Cantina Castiadas • Enologo: *Andrea Deiana*

Lacconargiu Metodo classico • Sperimentazione A.K.I.N.A.S. • SP.IN.O.V. • Enologi: *Luca Demelas e Dario Campus*

Nasco Metodo classico • Sperimentazione A.K.I.N.A.S. • SP.IN.O.V. • Enologi: *Luca Demelas e Dario Campus*