

In evidenza

Presentato il progetto InnoNDA, la conferenza stampa

di: Redazione

23 gennaio 2025



L'associazione viticoltori **Assovini Sicilia** e l'**Università degli Studi di Milano** hanno annunciato l'avvio di una ricerca pionieristica nella produzione del vino, con gli obiettivi di diversificare la produzione enologica, valutare la diversità del vitigno Nero d'Avola e ridurre il contenuto di alcol mantenendo la qualità sensoriale dei prodotti.

La conferenza stampa di presentazione del progetto *InnoNDA* si è svolta martedì 21 gennaio, ore 11.00, presso la stessa sede di **Assovini Sicilia**. Hanno presieduto l'incontro con i giornalisti **Lilly Fazio**, vicepresidente di **Assovini Sicilia** (foto al centro), l'enologo **Leonardo La Corte** di Isvea e la **Prof.ssa Daniela Fracassetti** dell'Università di Milano, responsabile scientifico del progetto.

Il progetto InnoNDA

Il progetto *InnoNDA*, al quale partecipano **Assovini Sicilia**, capofila del progetto, l'**Università degli Studi di Milano**, i laboratori **ISVEA** e le aziende vitivinicole **Dimore di Giurfo (RG)**, **Feudi del Pisciotto (CL)**, **Tenute Lombardo (CL)**, **Tenuta Rapitalà (PA)**, tecnici e professionisti di settore, tra cui l'**Innovation Broker Leonardo La Corte**, segna un importante passo avanti nello studio delle caratteristiche dei vini. Il progetto *InnoNDA*, originato grazie alla sinergia tra l'**Università degli Studi di Milano** e **Assovini Sicilia**, è finalizzato all'indagine delle tecniche agronomiche ed enologiche che permettono di ottenere vini con una gradazione alcolica più bassa, mantenendo al contempo l'intensità aromatica e il gusto distintivo che caratterizza la varietà **Nero d'Avola**, il più celebre tra i vitigni autoctoni siciliani a bacca rossa. Non solo, il progetto *InnoNDA* include attività volte alla diversificazione della produzione mediante l'impiego di anfore di terracotta e alla valutazione delle diversità del vitigno Nero d'Avola nel territorio siciliano. La ricerca, avviata nell'aprile 2024, è basata su un approccio scientifico che prevede l'utilizzo di tecnologie e strategie fermentative non applicate in precedenza per la vinificazione dell'uva Nero d'Avola.

Macerazione e affinamento in anfora

La differenziazione della produzione è un aspetto di crescente interesse per rispondere ad alle esigenze degli stakeholder e dei consumatori. Seppur la vinificazione in anfora sia un approccio antico, l'evoluzione del vino Nero d'Avola prodotto e affinato in tali vasi vinari non è stato indagato in precedenza.

Diversità del Nero D'Avola siciliano

Il terroir e l'età del vigneto possono svolgere un ruolo importante sulle caratteristiche dell'uva e, di conseguenza del vino. Inoltre, vigneti più vecchi potrebbero essere più resilienti agli stress climatici, un aspetto che richiede ulteriori indagini specifiche anche in Sicilia. Pertanto, InnoNDA apre la strada a un futuro dove la qualità del vino è correlata alla complessità e all'espressione del terroir, nonché all'esaltazione delle caratteristiche varietali.

Riduzione dell'alcol

L'abbassamento del tenore alcolico dei vini, il cui grado è condizionato da vari fattori tra cui il clima, è un obiettivo richiesto da un crescente numero di consumatori. Allo stesso tempo, le caratteristiche sensoriali devono rispondere delle attese. Il progetto InnoNDA contribuisce a questa esigenza permettendo di godere pienamente del piacere del vino.

Collaborazione e Innovazione

La sinergia tra l'Università degli Studi di Milano e Assovini Sicilia rappresenta un modello di collaborazione tra il mondo accademico e il settore privato, unendo ricerca e innovazione in un settore vitale dell'economia italiana. Questo progetto è reso possibile grazie all'impegno di ricercatori, viticoltori e professionisti, che condividono il loro sapere per raggiungere un obiettivo comune: raccogliere le sfide moderne senza tradire la qualità e l'autenticità. Il progetto è finanziato nell'ambito del PSR Sicilia 2014-2022 Sottomisura 16.1. Ente finanziatore: Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea. Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura.

"I cambiamenti climatici e le legittime attese dei consumatori e delle autorità, stimolano le aziende di Assovini Sicilia ad approfondire le tecniche agronomiche e di produzione vinicola – afferma Lilly Fazio, vicepresidente di Assovini Sicilia – in particolare del Nero d'Avola, il vitigno a bacca rossa più diffuso dell'isola. Questo studio innovativo compiuto in partnership con l'Università di Milano, e sostenuto grazie all'indispensabile aiuto dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, permette di comprendere il mondo, migliorare la qualità della vita, la sostenibilità produttiva e affrontare le sfide globali. Investire nella scienza significa credere nelle soluzioni che ancora non conosciamo, promuovendo una società più preparata per le generazioni a venire. Ringraziamo per il sostegno anche IRVO, Isvea e le nostre quattro aziende, Tenuta Rapitalà, Dimore di Giuro, Feudi Del Pisciotto e Tenute Lombardo".

"Il progetto InnoNDA intende apportare innovazione mediante approcci e strategie di vinificazione non applicate in precedenza per il Nero d'Avola – dichiara la Prof. Daniela Fracassetti, dell'Università di Milano e responsabile scientifico del progetto – fornendo evidenze scientifiche atte a supportare i produttori per la crescita più consapevole del settore vitivinicolo".

"Il laboratorio ISVEA, coinvolto in numerosi progetti nazionali e internazionali come laboratorio accreditato – afferma l'enologo Leonardo La Corte – ha sposato con grande interesse un progetto sulla riduzione del grado alcolico e sulla diversificazione della produzione per dare una nuova identità ad un vitigno simbolo del Made in Sicily in tutto il mondo".

Alla fine della conferenza stampa è stato offerto un rinfresco nel quale sono stati assaggiati due campioni di Nero d'Avola e delle specialità gastronomiche di Sicilia, selezionate da "Armetta 1926".

Info <https://innonda.org>
