

Appuntamenti In evidenza

Innonda, i risultati. Due giornate di campagna il 17 e il 19 giugno

di: Redazione
6 giugno 2025



InnoNDA

ASSOVINISICILIA

GIORNATE DI CAMPAGNA

MARTEDÌ
17
GIUGNO
FEUDI DEL PISCIOTTO
NISCEMI (CL)

GIOVEDÌ
19
GIUGNO
TENUTA RAPITALÀ
CAMPOREALE (PA)

ORE 10,00

TEMI

- Strategie tecnologiche per la diminuzione del contenuto di etanolo;
- Strategie microbiologiche per la diminuzione del contenuto di etanolo;
- Valutazione di strategie di macerazione e affinamento in anfora;
- Indagine della biodiversità del vitigno Nero D'Avola in Sicilia e sue resilienza rispetto al cambiamento climatico;

Il progetto InnoNDA è finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Rurali (MIPAF) attraverso il PSR Sicilia 2014-2022, nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale (PSR) Sicilia 2014-2022, Azione 1.1 "Sostegno all'attività di ricerca e innovazione nel settore agricolo". Il progetto è coordinato da ASOVINISICILIA, in collaborazione con i partner tecnico-scientifici: Università degli Studi di Milano, ISV EA, Feudi del Pisciotto, Tenuta Rapitalà, Terre di Giurfo e Regione Siciliana. Per informazioni e prenotazioni, visitate il sito www.innonda.org o scrivete a press@innonda.org o press@assovinisicilia.it.



Assovini Sicilia, in collaborazione con i suoi partner tecnico-scientifici, è lieta di presentare i risultati del progetto InnoNDA, un nuovo capitolo della ricerca su strategie enologiche per la produzione sostenibile ed innovativa del vino Nero D'Avola. Il programma prevede una conferenza e una degustazione. La partecipazione è riservata ad enologi, agronomi e imprenditori del settore.

La prenotazione è obbligatoria. Mandare una email a press@innonda.org, o press@assovinisicilia.it.

Saranno trattati i temi

- Strategie tecnologiche per la diminuzione del contenuto di etanolo;
- Strategie microbiologiche per la diminuzione del contenuto di etanolo;
- Valutazione di strategie di macerazione e affinamento in anfora;
- Indagine della biodiversità del vitigno Nero D'Avola in Sicilia e sue resilienza rispetto al cambiamento

climatico;

Due le date in calendario:

- martedì 17 giugno, ore 10.00 presso Feudi del Pisciotto Wine Relais;
 - giovedì 19 giugno, ore 10.00 presso Tenuta Rapitalà;
-

Il Progetto

InnoNDA, acronimo di **Strategie Enologiche per la Produzione Sostenibile ed Innovativa del Nero D'Avola**, è un progetto finanziato nell'ambito del PSR Sicilia 2014-2022, sottomisura 16.1. (l'ente finanziatore è l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, a sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura) e ha come obiettivo l'implementazione della sostenibilità e dell'innovazione del processo di produzione dei vini ottenuti dal vitigno Nero D'Avola.

Partecipano attivamente a tale progetto, l'associazione viticoltori **Assovini Sicilia**, l'**Università degli Studi di Milano**, **ISVEA** (laboratori di analisi e fornitura di servizi nel comparto agroalimentare), e le aziende vitivinicole **Dimore di Giurfo**; **Feudi del Pisciotto**, **Tenuta Rapitalà** e **Tenute Lombardo**.

Questa ricerca pionieristica nella produzione del vino intende 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.

Finalità

Il progetto 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 sua vinificazione.

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 segmento 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.



InnoNDA

Sortimisura 16.1 PSR Sicilia 2014-2022 Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura - Fase 2 "Implementazione Piano di Progetto". Ente finanziatore: Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea / Dipartimento Regionale dell'Agricoltura / Servizio 5 Ricerca, assistenza tecnica, divulgazione agricola ed altri servizi alle aziende.

ASSOVINISICILIA

GIORNATE DI CAMPAGNA

Assovini Sicilia, in collaborazione con i suoi partner tecnico-scientifici, è lieta di presentare i **risultati** del progetto **InnoNDA**, *un nuovo capitolo della ricerca su strategie enologiche per la produzione sostenibile ed innovativa del vino Nero D'Avola*. Il programma prevede una **conferenza** e una **degustazione**. La partecipazione è riservata ad [enologi, agronomi e imprenditori del settore](#). Due le date disponibili, [la prenotazione è obbligatoria](#) via email a press@innonda.org, o press@assovinisicilia.it

MARTEDÌ	GIOVEDÌ	TEMI
17	19	<ul style="list-style-type: none">• Strategie tecnologiche per la diminuzione del contenuto di etanolo;• Strategie microbiologiche per la diminuzione del contenuto di etanolo;• Valutazione di strategie di macerazione e affinamento in anfora;• Indagine della biodiversità del vitigno Nero D'Avola in Sicilia e sue resilienza rispetto al cambiamento climatico;
GIUGNO FEUDI DEL PISCIOTTO NISCEMI (CL)	GIUGNO TENUTA RAPITALA CAMPOREALE (PA)	

