

In evidenza

Progetto Innonda, conferenza stampa conclusiva con tavola rotonda. Palermo – Assovini Sicilia, 30 giugno

di: Redazione
23 giugno 2025

InnoNDA



Sottomisura 16.1 PSR Sicilia 2014-2022 Sostegno per la costi dei gruppi operativi del PEI in materia di prodotti dell'agricoltura - Fase 2 "Implementazione Piano di Progetto Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale Mediterraneo / Dipartimento Regionale dell'Agricoltura / assistenza tecnica, divulgazione agricola ed altri servizi alle c

Assovini Sicilia invita lunedì 30 giugno 2025 alle ore 11.00 alla conferenza stampa conclusiva del progetto **InnoNDA**, "strategie enologiche per la produzione sostenibile ed innovativa del Nero D'Avola". Seguirà una tavola rotonda sul tema:

GOVERNARE IL CAMBIAMENTO

scenari e prospettive per il vino Nero d'Avola di domani

La tavola rotonda intende offrire un momento di confronto tra istituzioni, mondo produttivo e ricerca sulle strategie per affrontare le sfide del cambiamento climatico e dell'evoluzione dei mercati nel settore vitivinicolo, con un focus sul Nero d'Avola. La partecipazione è gratuita. Per partecipare, inviare una email a press@innonda.org, oppure a press@assovinisicilia.it.

Info su <https://innonda.org>

Il progetto Innonda

Obiettivo del progetto InnoNDA è apportare innovazione ed un approccio sostenibile nella produzione di vini Nero d'Avola. Le risorse per la ricerca sono state riconosciute dalla sottomisura 16.1 PSR Sicilia 2014-2022.

Gli obiettivi specifici:

- (i) la diminuzione del tenore alcolico dei vini;
- (ii) la differenziazione della produzione con l'esaltazione delle caratteristiche varietali;
- (iii) la valutazione della diversità del vitigno Nero D'Avola nel territorio siciliano.

Primi risultati

Sul primo punto, il progetto ha indagato su strategie tecnologiche per produrre vini a inferiore grado alcolico, al contempo indagando l'impatto di tali tecnologie sui parametri chimici generali, sulla componente fenolica e sul profilo sensoriale; ma ha indagato anche su strategie microbiologiche volte a ridurre il contenuto di etanolo mediante l'impiego di lieviti a ridotto potere alcoligeno, anche in combinazione con specie "*non-Saccharomyces*".

In particolare, la rimozione dell'etanolo è stata effettuata in scala di laboratorio tramite evaporazione sotto vuoto fino a raggiungere un tenore alcolico residuo di circa 6%. I risultati preliminari hanno evidenziato che, contrariamente ai vini affinati in acciaio, l'affinamento in legno, in tonneaux e barrique – probabilmente per la complessità – ha mitigato l'impatto della dealcolazione, principalmente a causa della ridotta percezione di struttura e intensità olfattiva. In particolare, la rimozione di etanolo fino al 4%, al fine di ottenere vini con tenore alcolico del 10%, conserva i caratteri varietali del Nero d'Avola.

Un altro ramo indagato è quella delle cd. tecnologie di membrana. In questo caso, una riduzione del 2% di etanolo accentua gli aspetti fruttati e floreali, con maggiore intensità aromatica rispetto a quelli con una riduzione del 4%. Inoltre, i vini con -4% di etanolo sono risultati meno amari e astringenti, ma anche con corpo ridotto. In generale, il trattamento con membrana a contatto ha determinato modifiche più contenute del profilo sensoriale. La conclusione: i risultati evidenziano come sia l'entità della riduzione alcolica sia la tecnologia impiegata influenzino la composizione chimica e il profilo sensoriale del vino.

Sulla differenziazione della produzione con l'esaltazione delle caratteristiche varietali, il punto (ii), Innonda ha indagato la fase di macerazione impiegando anfore di terracotta, una tecnica che – per quanto antica – può offrire grande potenzialità per l'esaltazione delle caratteristiche del vitigno, con interventi minimi (sostenibili).

Infine, sulla valutazione della diversità del Nero D'Avola nel territorio siciliano, punto (iii), è stato considerato l'effetto dell'età del vigneto e del territorio mediante il monitoraggio della composizione dell'uva e del vino da essa prodotto.

I primi risultati della ricerca verranno presentati il 30 giugno, alle ore 11.00, presso la sede di Assovini Sicilia.

<https://www.assovinisicilia.it>

InnoNDA



Sottomisura 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 Mediterraneo / Dipartimento Regionale dell'Agricoltura / Servizio 5 Ricerca, assistenza tecnica, divulgazione agricola ed altri servizi alle aziende.

CONFERENZA STAMPA TAVOLA ROTONDA

Assovini Sicilia invita lunedì 30 giugno 2025 alle ore 11.00 alla conferenza stampa conclusiva del progetto InnoNDA, "strategie enologiche per la produzione sostenibile ed innovativa del Nero D'Avola". Seguirà una tavola rotonda sul tema:

GOVERNARE IL CAMBIAMENTO

scenari e prospettive per il vino Nero d'Avola di domani

La tavola rotonda intende offrire un momento di confronto tra istituzioni, mondo produttivo e ricerca sulle strategie per affrontare le sfide del cambiamento climatico e dell'evoluzione dei mercati nel settore vitivinicolo, con un focus sul Nero d'Avola. Info su <https://innonda.org> (FP).

Via Aurelio Drago, 38 - Palermo



Lunedì 30 Giugno 2025, ore 11.00

RSVP

press@assovinisicilia.it / press@innonda.org



tel. 091.423464