Cannonau

Vino Simbolo della Sardegna

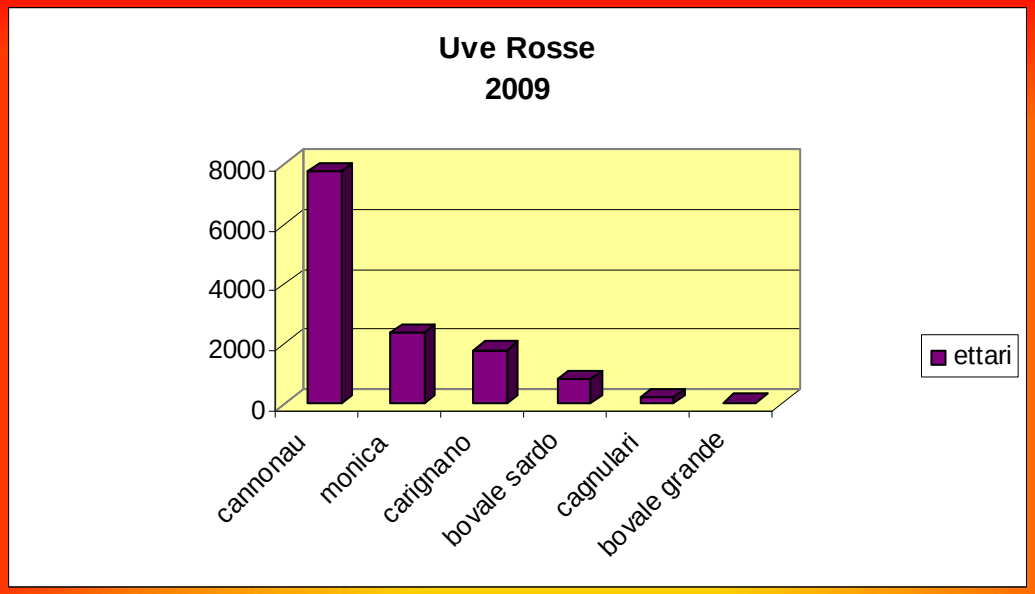
Mariano Murru vicepresidente Assoenologi Sardegna

CANNONAU

“vino nel quale si sono infiltrate tutte le essenze della nostra terra, il mirto, il corbezzolo, il cisto, il lentischio”.

Salvatore Satta dal romanzo “Il giorno del giudizio”

Vitigno rosso più diffuso nell'Isola



Dati Laore Dicembre 2009

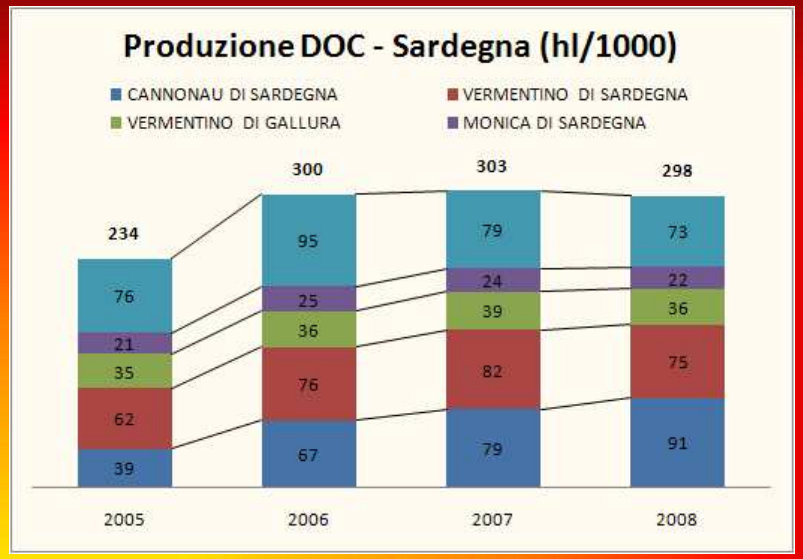
Diffuso su 7.500 ettari di vigneti ,particolarmente nel Nuorese (45%), nell'Ogliastra (poco più del 23%), nella provincia di Cagliari 13,7% e di Sassari 11%, Olbia Tempio (4,4%), Oristanese Cmpidano e Sulcis insieme non raggiungono il 3%

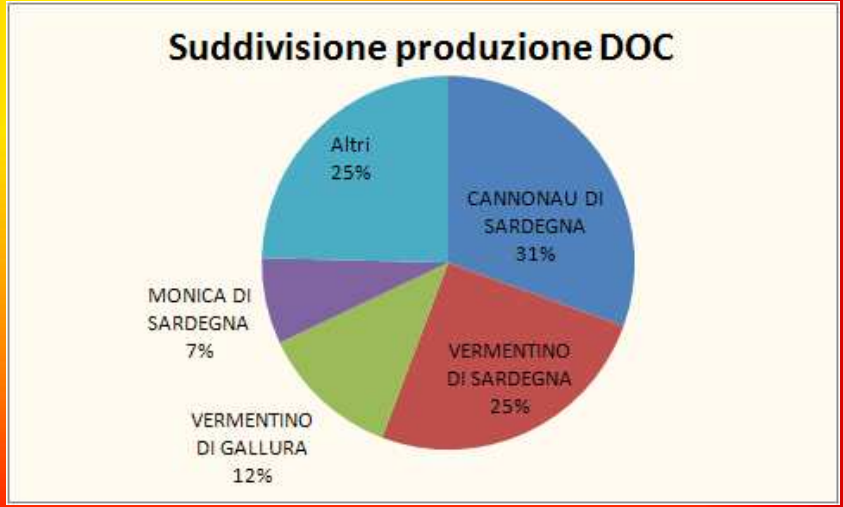
Vino rosso più prodotto nell'Isola

- Il cannonau viene utilizzato per produrre l'omonimo vino D.O.C. Cannonau di Sardegna(decreto ministeriale del 21 Luglio 1972),che comprende le tipologie rosso e rosato, la tipologia riserva, la tipologia liquoroso.
- In attesa di inserimento la versione passito e la denominazione "classico" consentita per i vini della provincia di Nuoro e Ogliastra.
- Il cannonau entra anche in uvaggi di altri rinomati vini rossi a denominazione di origine controllata come il Mandrolisai e in vini a indicazione geografica tipica.

Secondo Federdoc la produzione di Cannonau nel 2008 ha raggiunto ormai i 91mila ettolitri di produzione, contro il 79mila del 2007 e i 67mila del 2006.

Il Cannonau risulta il vino DOC Rosso maggiormente in crescita.

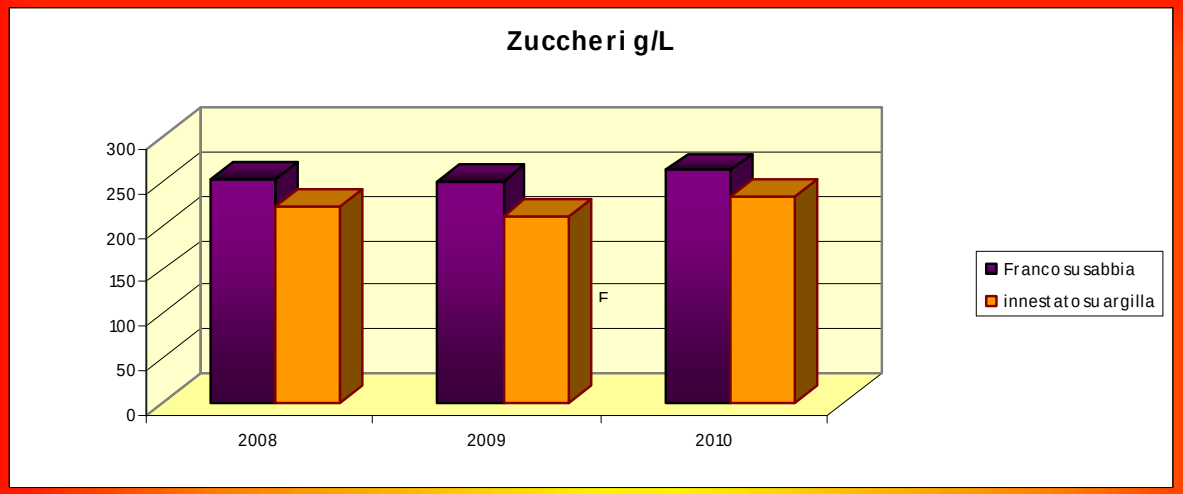


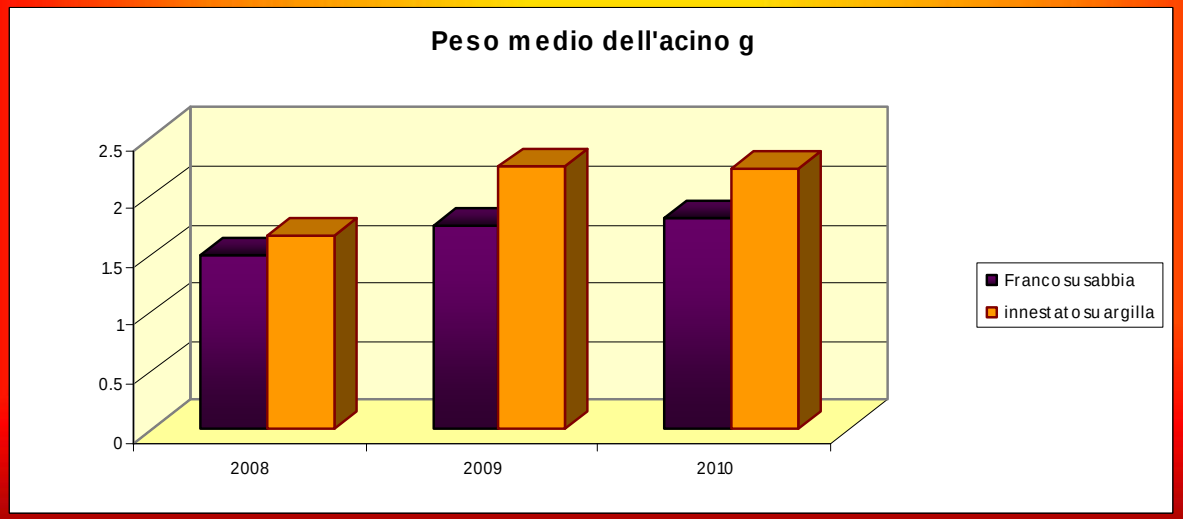


La Sardegna un continente

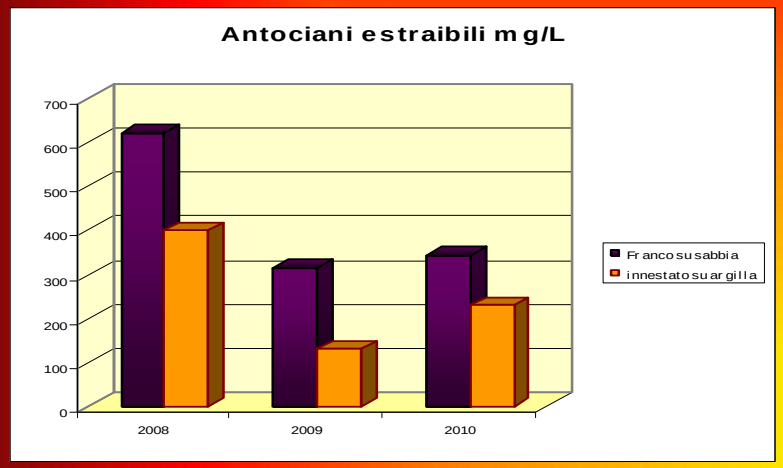
In funzione delle caratteristiche pedoclimatiche,del biotipo,del portainnesto, della forma di allevamento, della tecnica di coltivazione e di lavorazione delle uve si ottengono vini Cannonau differenti per stile, colore, aromi e struttura.

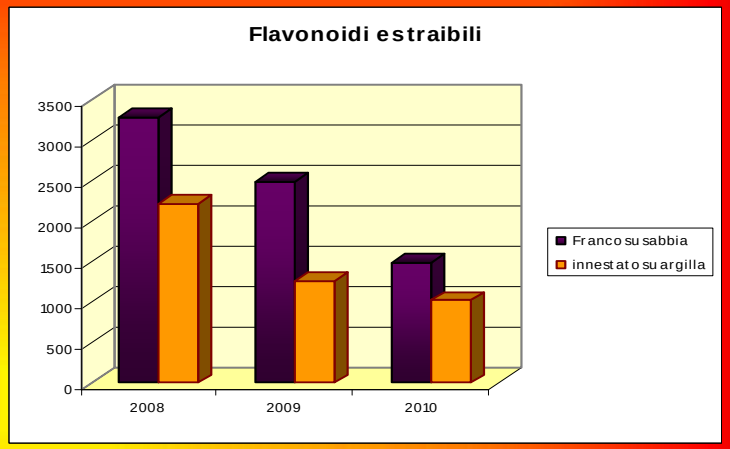
Confronto nello stesso areale su due differenti tipi di terreno nell'arco di 3 anni

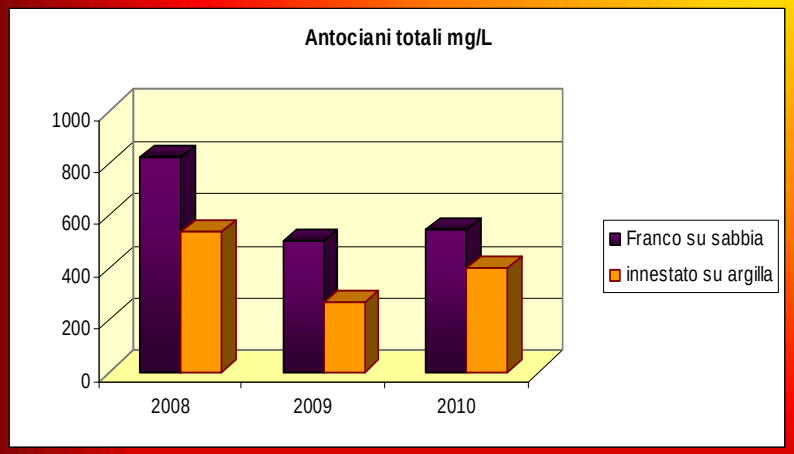


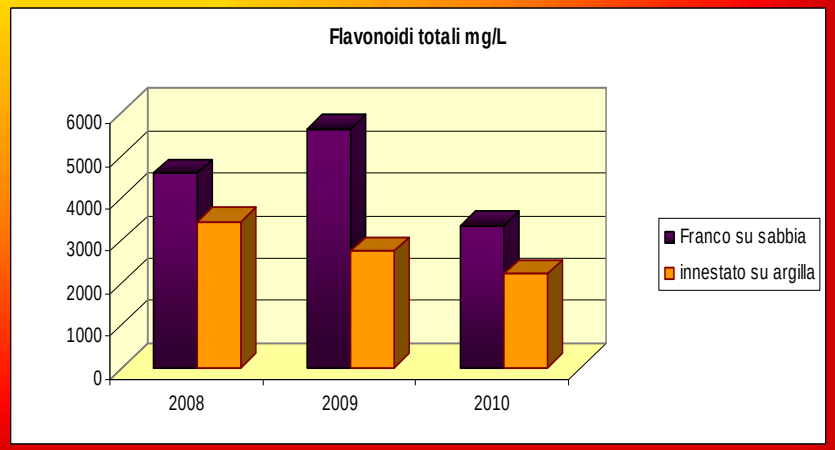


Confronto nello stesso areale su due differenti tipi di terreno di antociani e flavonoidi estraibili e totali

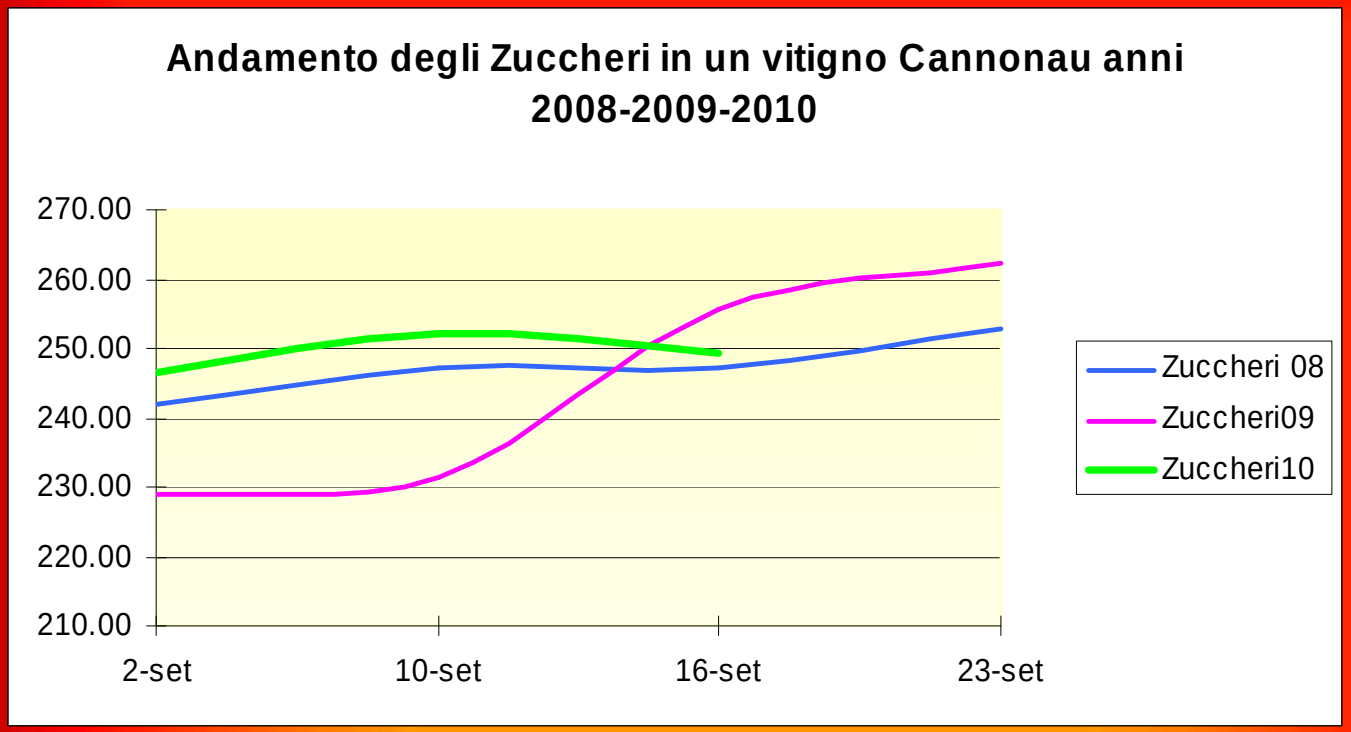






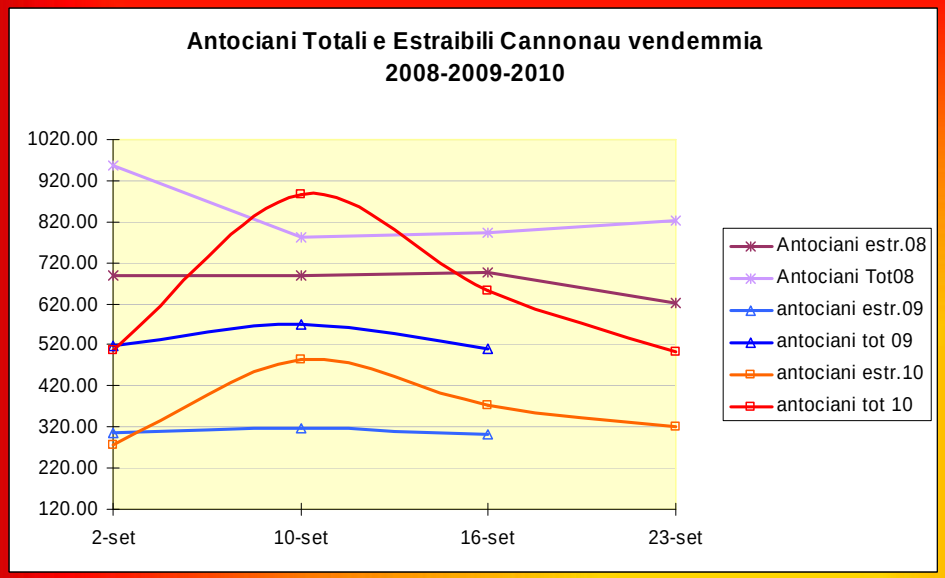


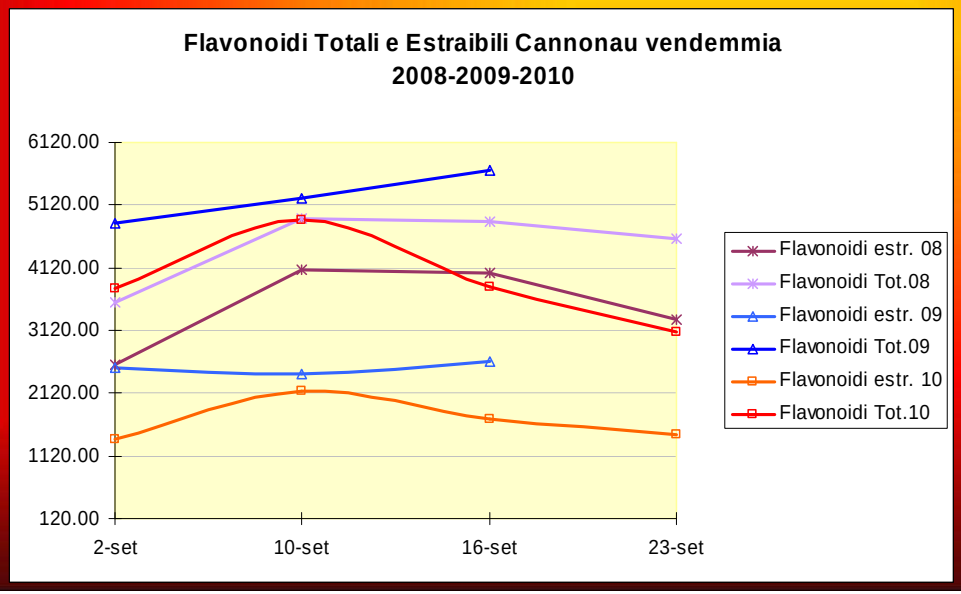
Influenza del clima sull'andamento della maturazione in 3 diverse annate



La fase di maturazione è fortemente influenzata dalle condizioni climatiche.

Influenza del clima sull'andamento della maturazione di antociani e flavonoidi in 3 diverse annate





Tecniche tradizionali di vinificazione del Cannonau

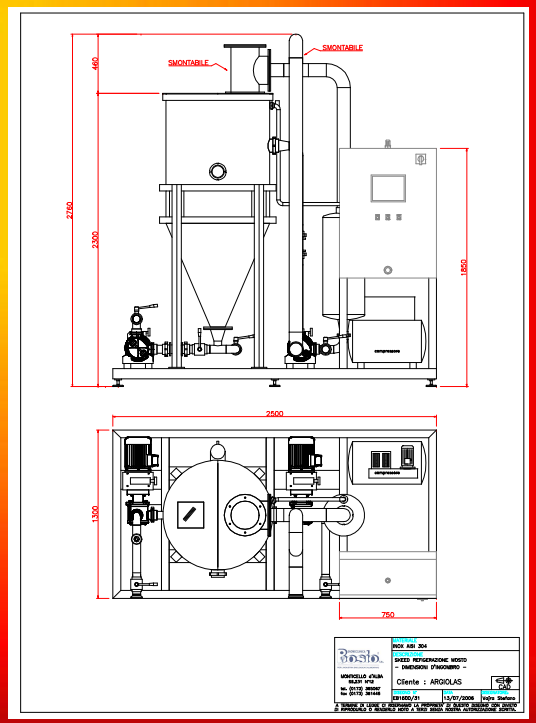
- Verifica dei parametri analitici di base delle uve: zuccheri, acidità totale, pH
- Raccolta manuale delle uve in cassetta, con attenta cernita ed eliminazione dei grappoli non maturi o non perfettamente sani.
- Fermentazione e macerazione in contenitori termocontrollati.
- Rimontaggi più o meno frequenti o follature in base alle caratteristiche delle uve e dell'obbiettivo enologico
- Temperatura di fermentazione 28/32℃
- Utilizzo di lieviti indigeni
- Macerazioni medio lunghe dai 10 fino ai 20 giorni
- Malo-Lattica spontanea in botte o vasca di cemento.
- Affinamento in vasca o botte di rovere di medio o grande dimensione.

Tecniche moderne di vinificazione del Cannonau

- Selezione e Valutazione più attenta delle uve e valutazione di un ampio spettro di parametri analitici con l'introduzione di nuove apparecchiature (oltre gli zuccheri,pH acidità, vengono valutati acidi organici, il contenuto di antociani e flavonoli e la loro estraibilità).
- Gestione più accurata delle fasi di macerazione (automazione)
- Utilizzo più attento delle temperature
- Migliore gestione dell'ossigeno e dei gas inerti.
- Gestione più attenta della fermentazione alcolica
- Utilizzo di lieviti specifici.
- Gestione della fermentazione malo-lattica(aggiunta di batteri selezionati)
- Controllo accurato dei parametri analitici ed organolettici
- Affinamento sulle fecce fini
- Utilizzo di coadiuvanti tecnologici
- Affinamento in vasche di cemento vetrificate e termocondizionate
- Affinamento su botti di legno di rovere di piccole dimensioni (5/10HL) con ricambio più frequente delle stesse.

Tecniche innovative di vinificazione del Cannonau

- Raccolta e macerazione prefermentativa a freddo con utilizzo di CO_2



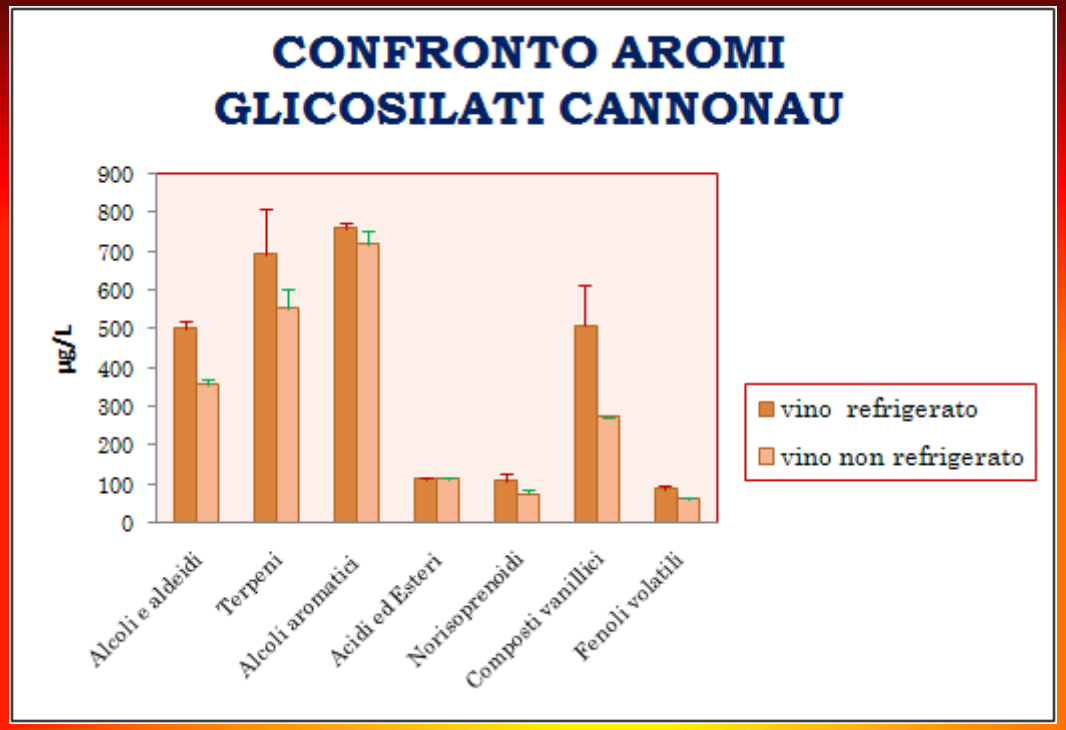
Fenomeni principali che avvengono durante la macerazione a freddo

La macerazione prefermentativa a freddo con Neve carbonica prevede l'impiego di anidride Carbonica fornita in contenitori sotto pressione o in forma solida .

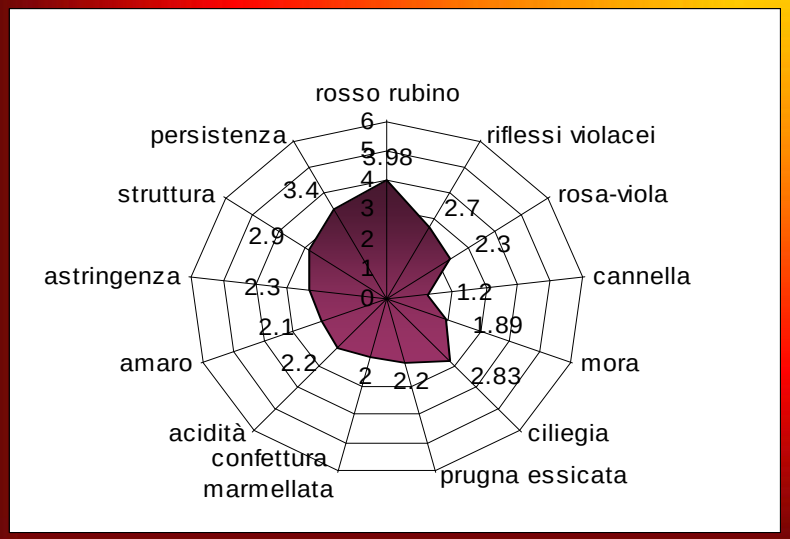
Il Principio del metodo che provoca lo shock termico è la sublimazione. Il passaggio dalla fase solida a quella gassosa sottrae calore e abbassa la temperatura del pigiato. Questo processo comporta l'inibizione di tutti gli enzimi ossidasici e facilita la rottura delle cellule della buccia.

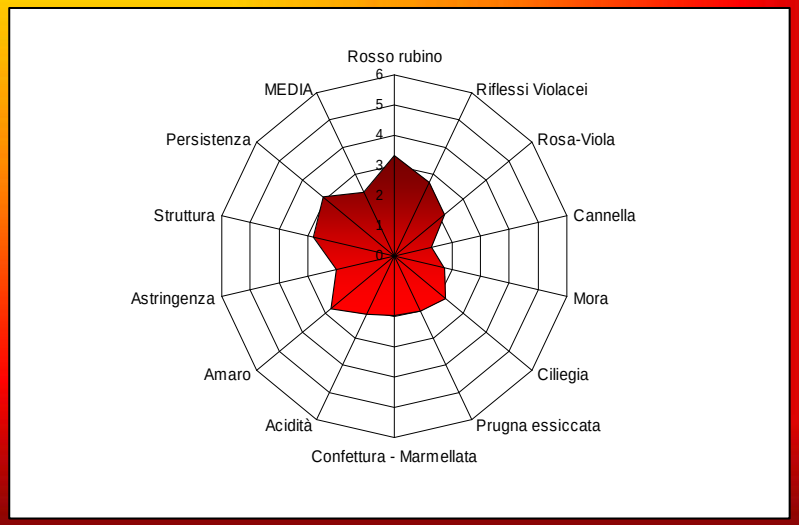
Cosa si ottiene

- Aumento medio dei Polifenoli totali
- Aumento degli Antociani
- Aumento dell’intensità colorante
- Aumento dei profumi
- Riduzione dell’utilizzo dei solfiti



Confronto organolettico tra vino refrigerato e vino non refrigerato





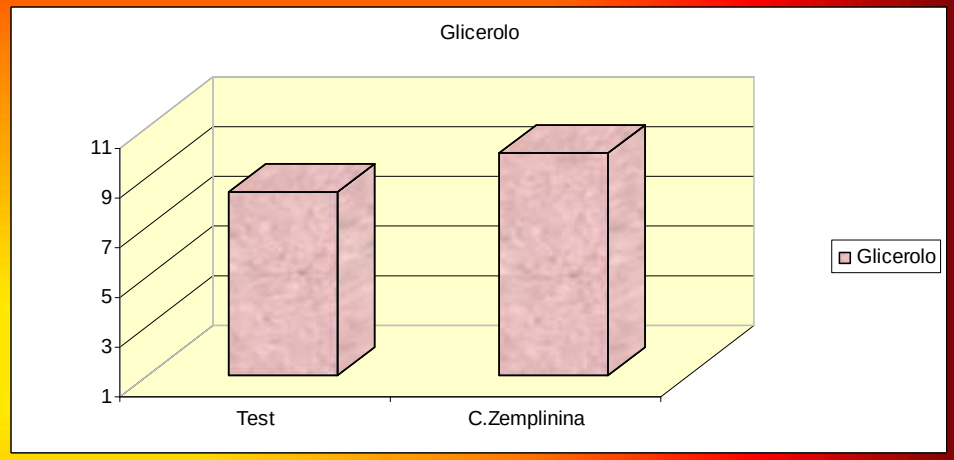
- La refrigerazione, se accompagnata da buone pratiche di cantina favorisce la conservazione di aromi fruttati e floreali che caratterizzano il vino positivamente dal punto di vista organolettico. Anche a distanza di tempo il vino refrigerato resta più fresco e più gradevole.
- una caratteristica comune a tutti i vini ottenuti da uve refrigerate è la presenza di concentrazioni maggiori di aromi glicosilati.

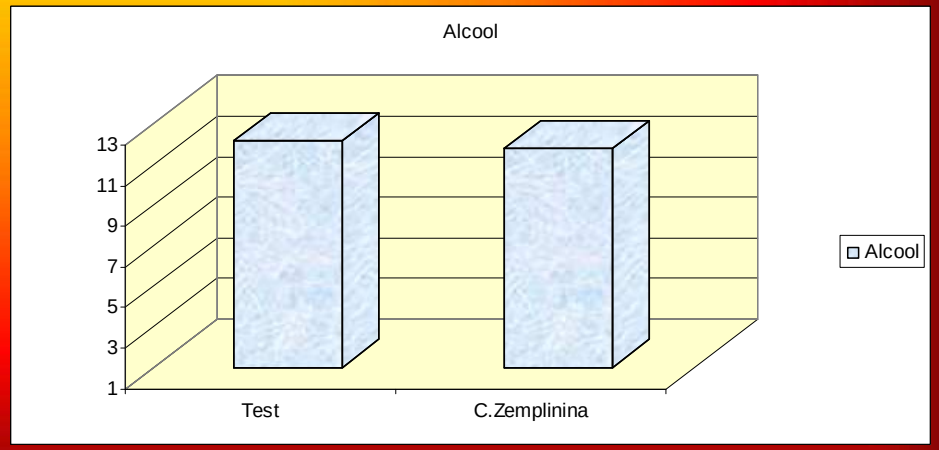
FERMENTAZIONI SCALARI CON *CANDIDA ZEMPLININA*/*SACCHAROMYCES CEREVISIAE* PER L'AUMENTO DEL CONTENUTO IN GLICEROLO E LA RIDUZIONE DEL GRADO ALCOLICO DEI VINI

- Le fermentazioni scalari o sequenziali, che prevedono l'utilizzo di lieviti non-*Saccharomyces* in successione con *Saccharomyces cerevisiae,* rappresentano una valida alternativa all'utilizzo di colture starter per la caratterizzazione dei vini rossi. Il lievito osmofilo *Candida zemplinina* è caratterizzato da un metabolismo glicero-piruvico spinto che risulta nella produzione di glicerolo a discapito dell'etanolo. L'utilizzo di questo lievito in associazione con *Saccharomyces cerevisiae* permette di raggiungere due importanti obiettivi enologici: l'aumento della concentrazione di glicerolo e la riduzione del grado alcolico del vino.

Nell'ambito del progetto APQ,sotto l'attenta guida del dipartimento di microbiologia dell'Università di sassari sono state effettuate delle fermentazioni su mosto di uve B**ovale** e Carignano, sicuramente applicabili con successo anche al Cannonau;

Nelle prove effettuate nel 2009 sul Bovale, l'uso della consociazione *C. zemplinina /S. cerevisiae* ha permesso di aumentare la concentrazione di glicerolo (9,9 g/l) di 1,6 g/l e di ridurre il grado alcolico (11,8% vol) di 0,35 % rispetto alla tesi testimone inoculata con il solo *S. cerevisiae* (glicerolo 8,36 g/l; etanolo 12,2 % vol).



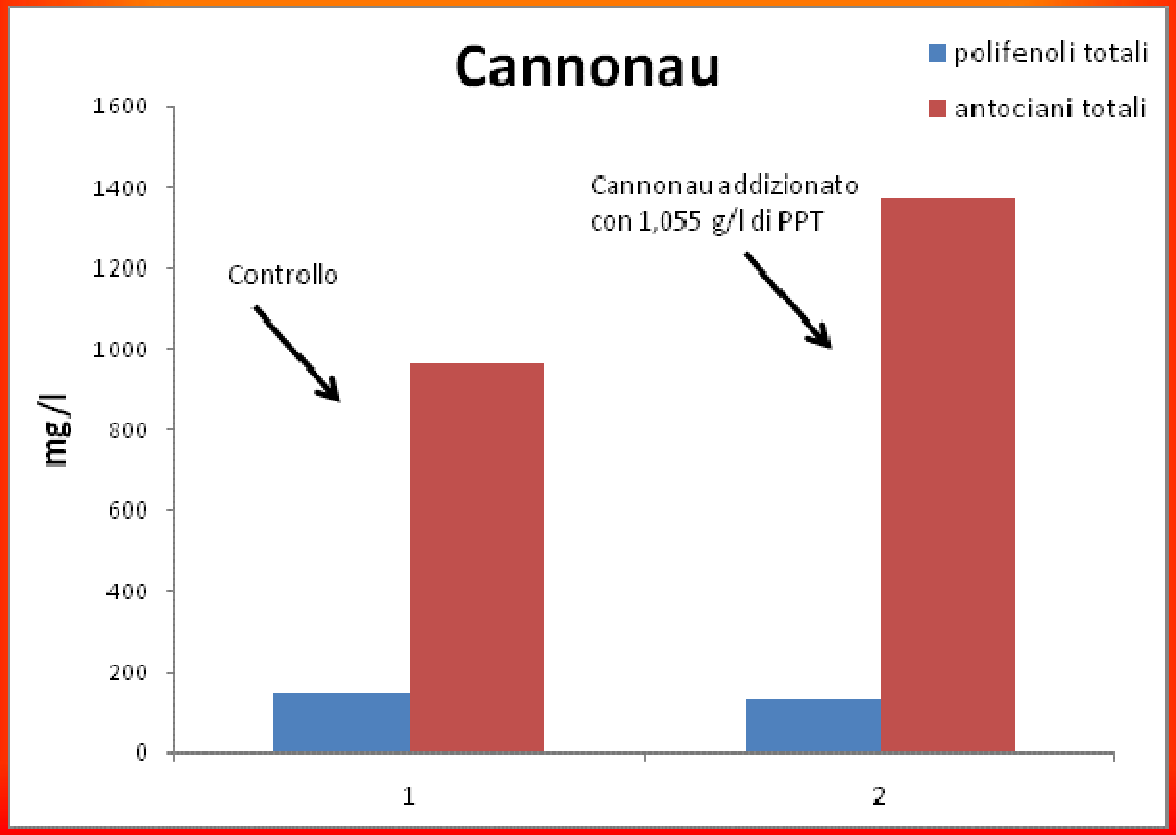


Riaddizionamento di estratti ottenuti con metodi naturali da bucce d'uva di cannonau al fine di stabilizzare ed incrementare le sostanze coloranti

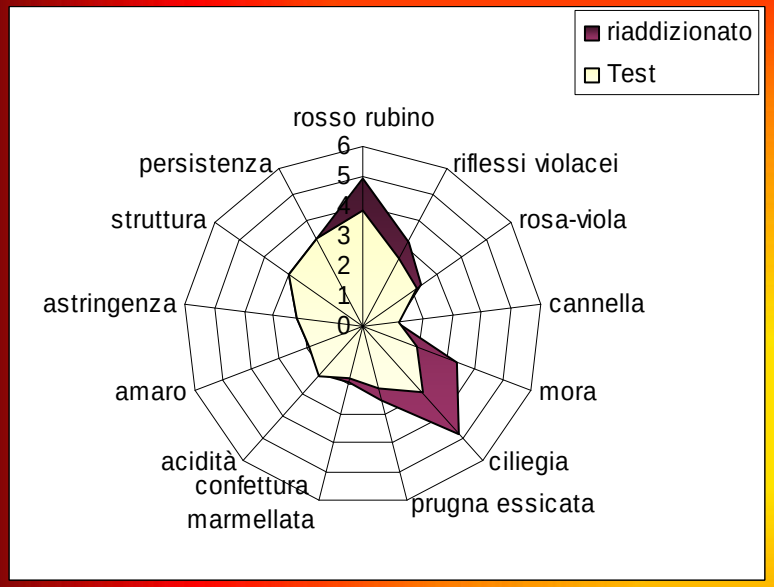
Consiste nell'addizionamento al mosto o al vino di composti fenolici estratti con fluidi supercritici (CO_2) utilizzando la tecnica SAS.

Estratto fenilica SAS da bucce di Cannonau

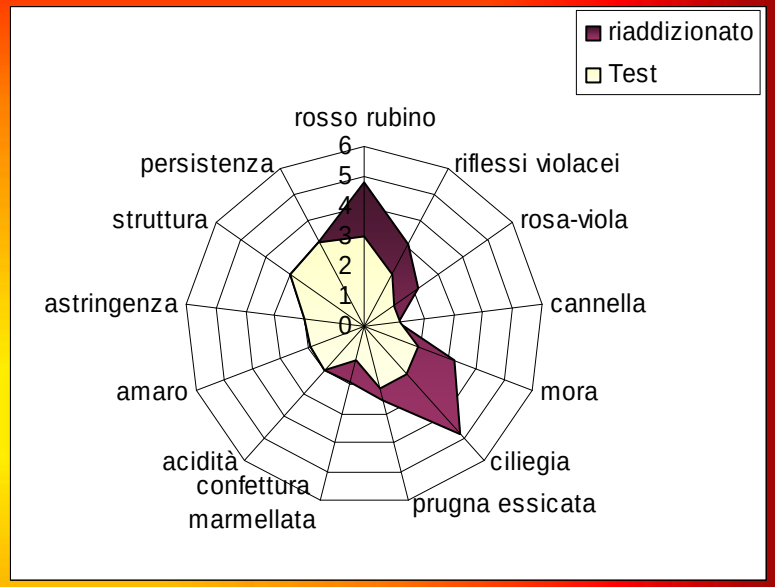
il contenuto polifenolico dei vini addizionati rimane pressoché invariato, mentre risulta rilevante l'aumento del contenuto antocianico



Confronto organolettico tra il vino base e il vino riaddizionato



Ruota degustazione vino Cannonau addizionata con 1,022 g/L di estratto



Ruota degustazione Cannonau addizionato e Cannonau non addizionato dopo un anno

L'estratto fenolico aggiunto sul Cannonau ha dato ottimi risultati conferendo al vino più colore senza renderlo più tannico e determinando in tutte le prove un miglioramento delle caratteristiche olfattive del prodotto. L'aggiunta dell'estratto contribuisce ad allungare la vita del vino e a preservare la nota fruttata di notevole importanza nella valorizzazione dei vini rossi.

Caratterizzazione sensoriale del vino Cannonau

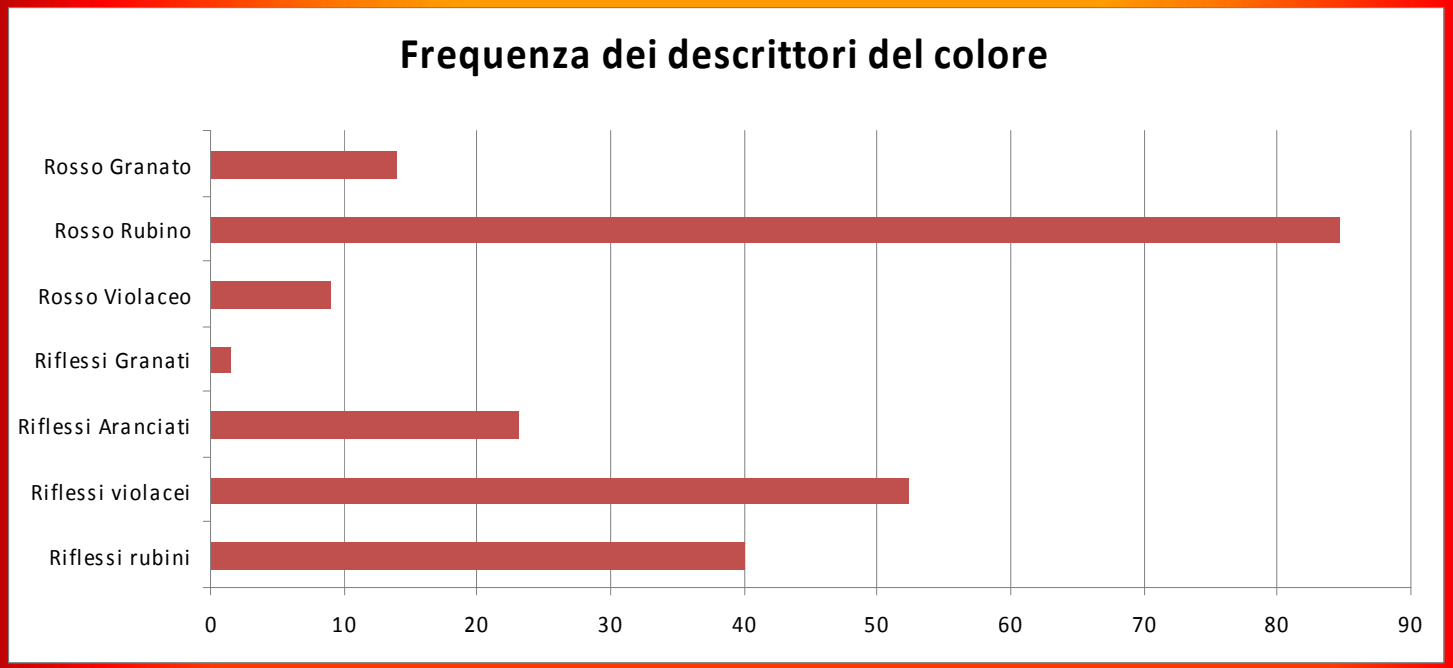
Metodologia

- Scheda utilizzata: descrittori lista “Noble” modificata e integrata
- Vini analizzati 10
- Giudici esperti 13, panel congiunto di tecnici/enologi: Convisar, Laore, Agris
- I dati “primari” dei giudici sono stati complessivamente circa 3.400

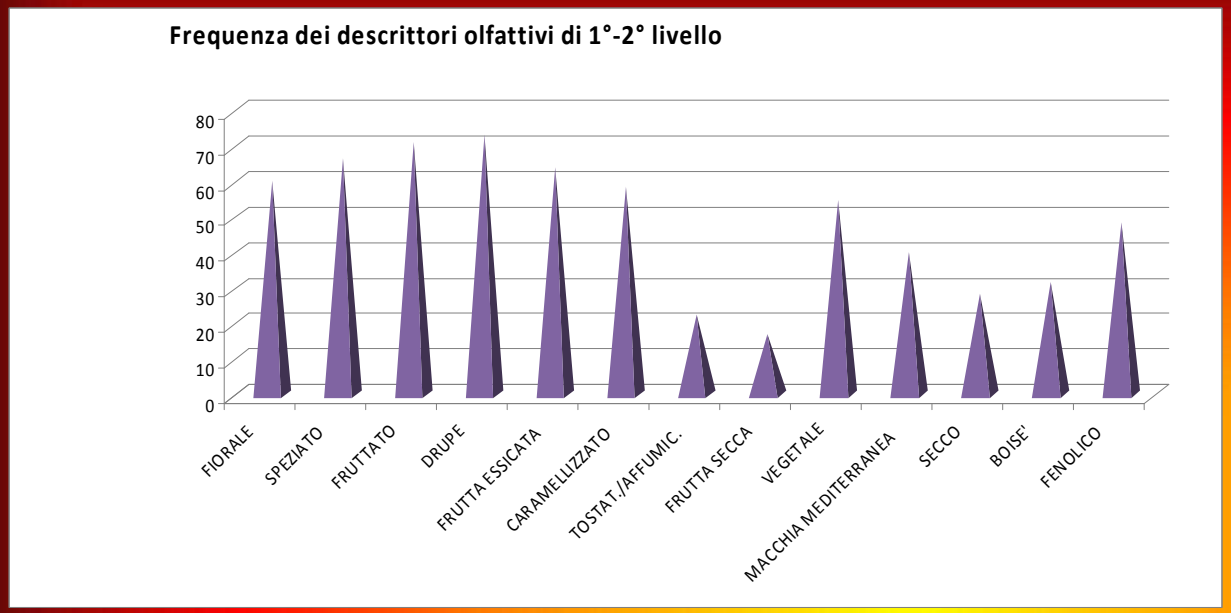
I dati sono stati considerati riguardo a:

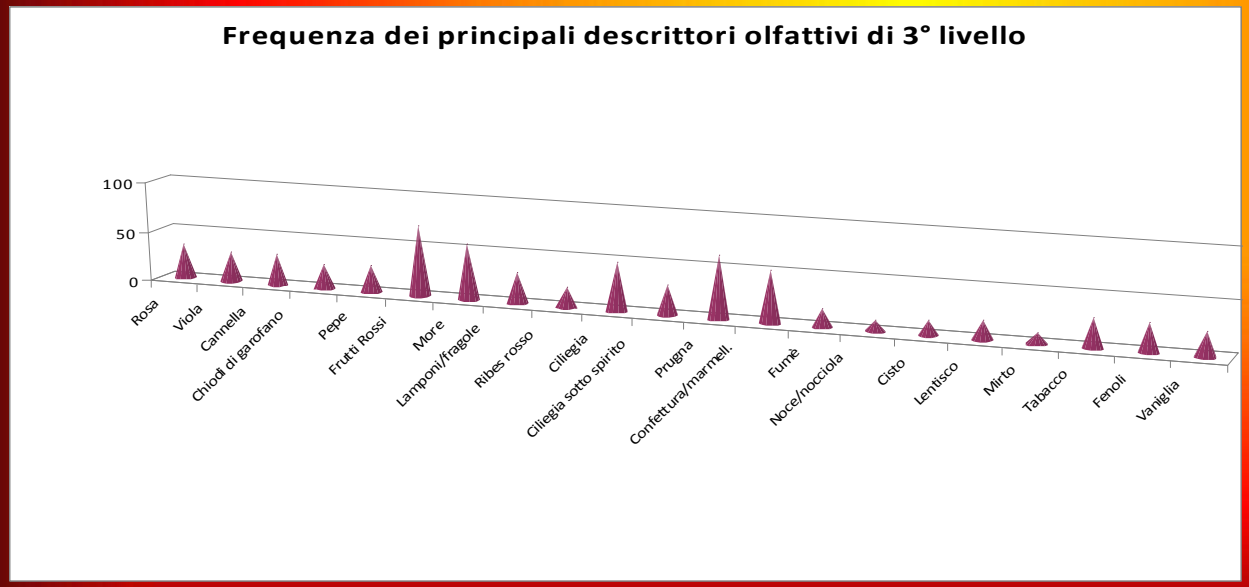
- Valori complessivi per singolo vino e per tutti i vini
- Frequenza del descrittore per vino e complessivamente
- Frequenza riguardo ai singoli giudici e per vino

I grafici di seguito riportati rappresentano una sintesi dei primi risultati del lavoro in ambito APQ per la caratterizzazione sensoriale di vini Cannonau da vari territori della Sardegna nell'annata 2009

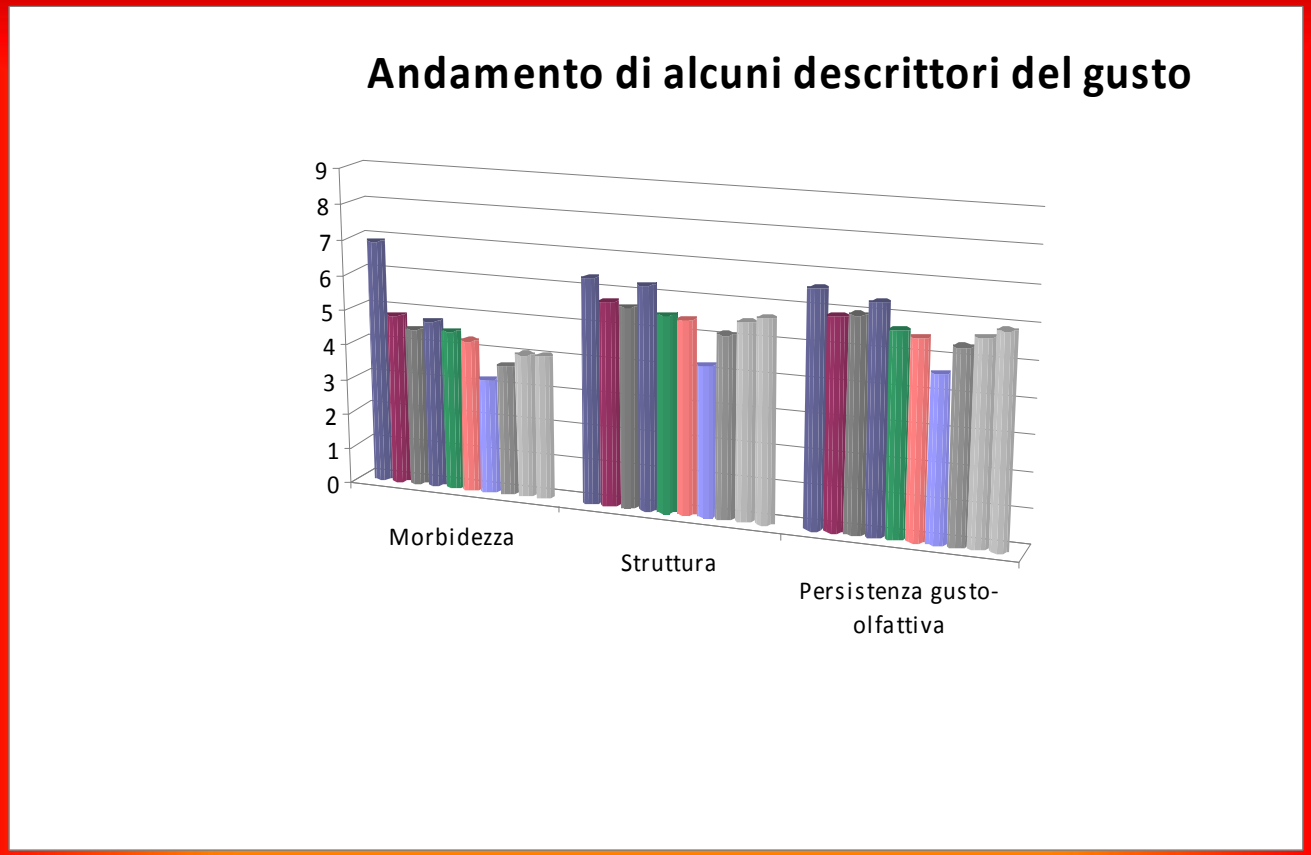


Si conferma la prevalenza assoluta del colore rosso rubino (in totale 85% di tutte le letture)





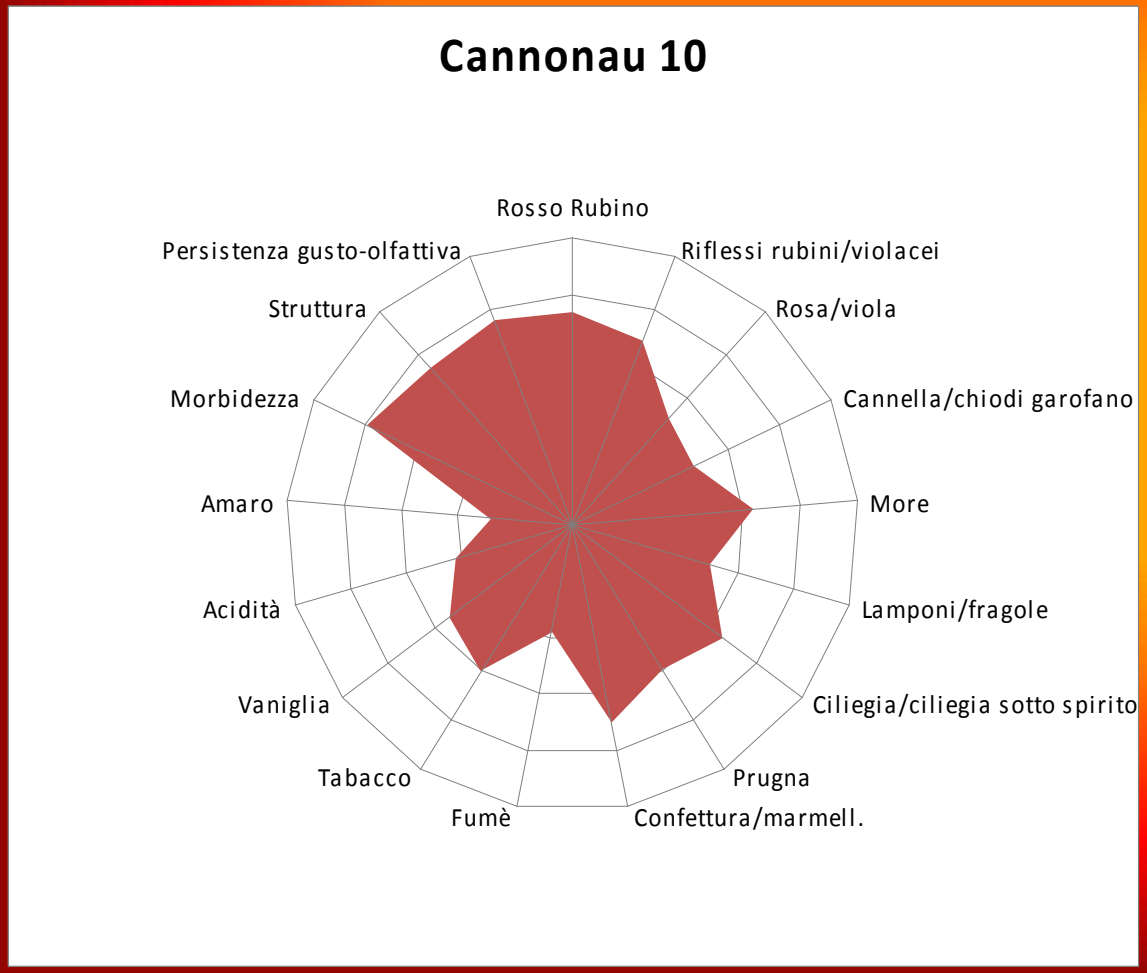
Per le frequenze i valori maggiori si hanno per i sentori di frutta matura: more,ciliegia, prugna, confettura, seguono gli speziati distinti tra cannella, pepe, chiodi di garofano, liquerizia.
I fiorali sono solo rosa e viola.
Molto particolari i sentori di macchia mediterranea: cisto, lentisco, mirto.
In misura molto limitata sono stati avvertiti in qualche vino sentori di anice, timo, rosmarino, eucaliptus



morbidezza, struttura e persistenza gusto-olfattiva, nei diversi valori nei dieci vini, procedono secondo linee di tendenza quasi parallele, soprattutto struttura e persistenza.

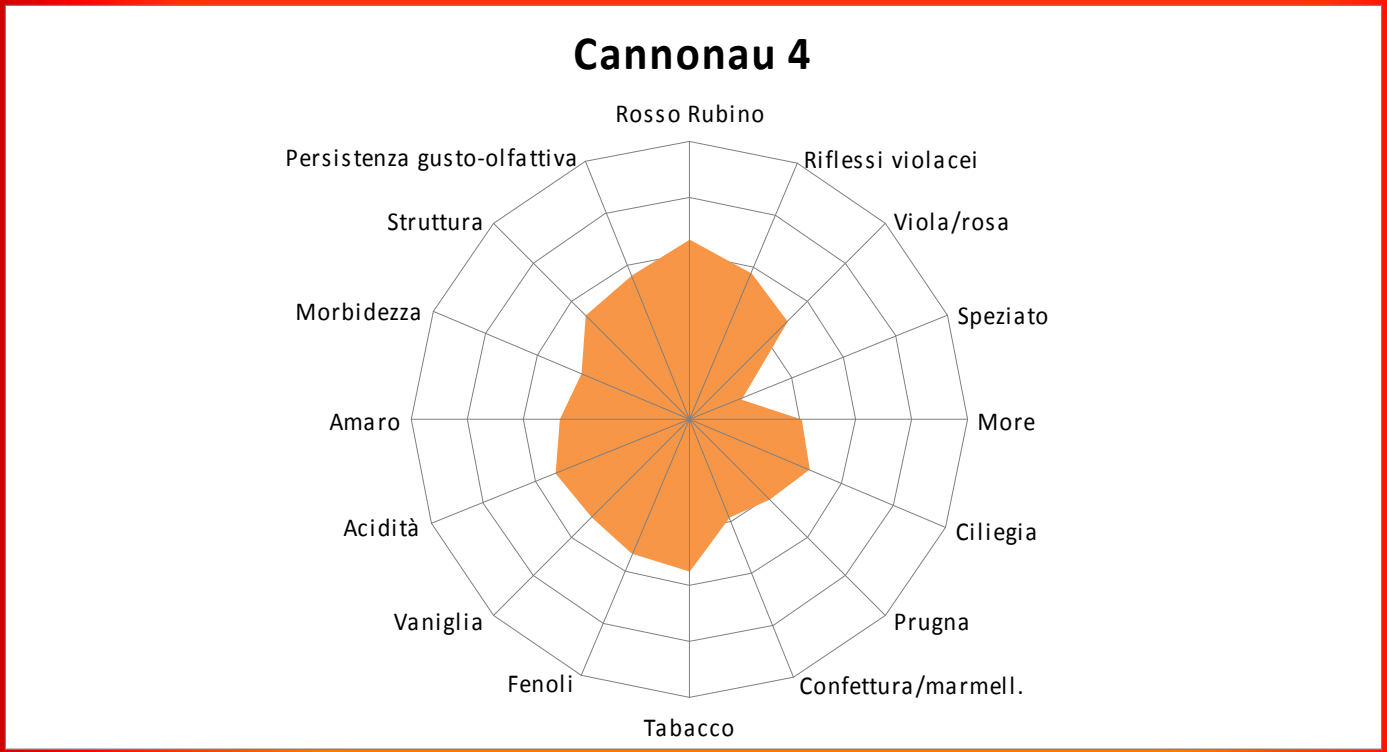
In relazione a questi dati sono state realizzate 5 ruote più una che dovrebbe rappresentare il Cannonau "medio o tipico".

Cannonau proveniente da una zona vocata



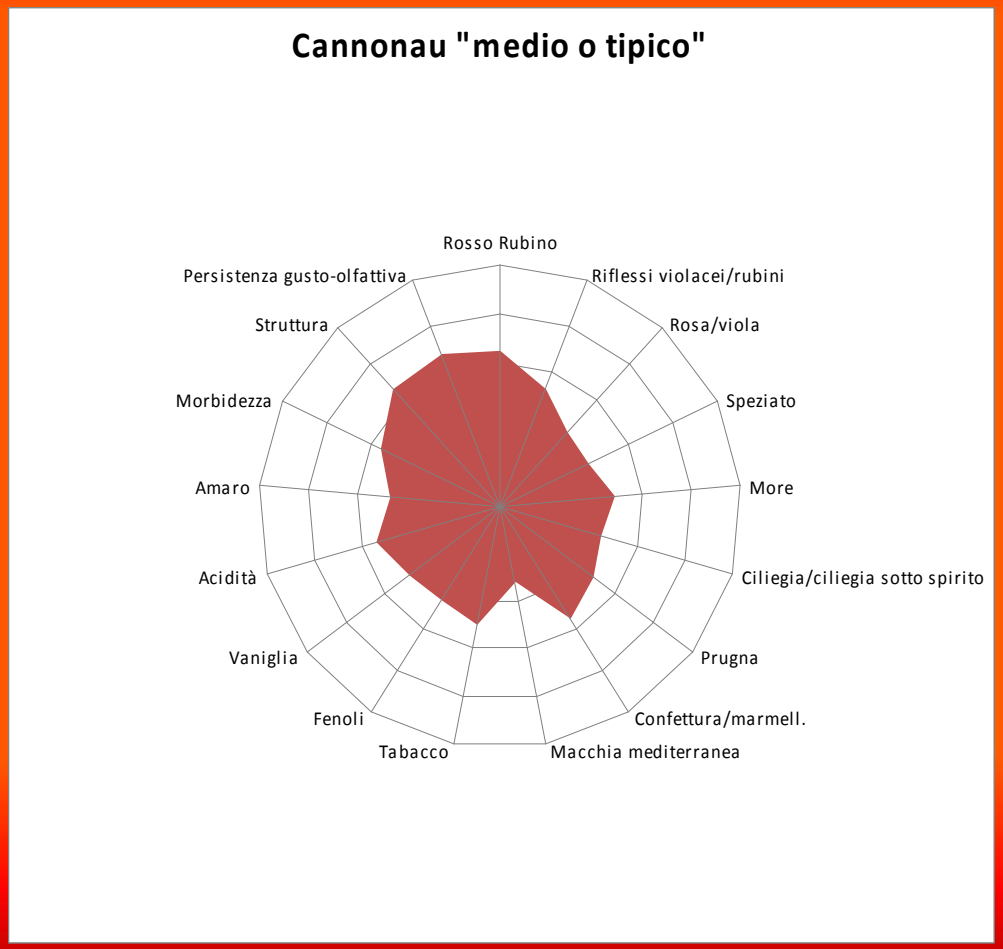
Strutturato persistente morbido ricco di colore e dai fruttati maturi e intensi

Cannonau proveniente da una zona meno vocata



Meno ricco in gran parte dei descrittori

Ruota rappresentativa di un Cannonau medio-tipico



Conclusioni

L’attenta selezione e diffusione di biotipi più idonei, una selezione accurata dei terreni più adatti alla coltivazione del vitigno, una gestione oculata dei vigneti e delle tecniche di vinificazione possono concorrere in maniera determinante ad un ulteriore crescita qualitativa del nostro vino rosso più rappresentativo *IL CANNONAU*

“Possa io fino all’ultimo respiro rallegrarmi dell’odor tuo, e del tuo colore avere il mio naso per sempre vermiglio”

Gabriele D’Annunzio

Grazie a tutti per la cortese attenzione