

Confronto tra diverse tecniche di appassimento sul vitigno Nasco

Mariano Murru, Maria Barbara Pinna

Argiolas S.p.A.- Serdiana (Cagliari)

Nell'appassimento sono fondamentali le condizioni climatiche di temperatura, umidità e areazione, purtroppo non sempre favorevoli. Le tecniche di appassimento possono dare differenti risultati oltre che in relazione alle condizioni climatiche anche in relazione alle caratteristiche del vitigno su cui vengono utilizzate.

In questo lavoro mettiamo a confronto tre tecniche di appassimento per verificarne l'efficacia su uno dei vitigni più caratteristici della Sardegna, il Nasco.

“Il Nasco, questo vino inimitabile che produce il campidano di Cagliari” (Vodret F. L. 1928) è uno tra i più rappresentativi vini del sud della Sardegna. Viene prodotto dal vitigno Nasco, riscoperto di recente anche per la produzione di vini secchi e tradizionalmente noto e utilizzato per la produzione di vini passiti. Per l'appassimento viene utilizzata la tecnica di appassimento naturale su pianta, tecnica favorita dalle elevate temperature dei mesi estivi e dalla buona ventilazione dell'isola.

Può però accadere che le condizioni climatiche avverse non inducano una maturazione regolare dell'uva con una conseguente concentrazione zuccherina insufficiente a garantire la produzione di un vino passito di alta qualità.

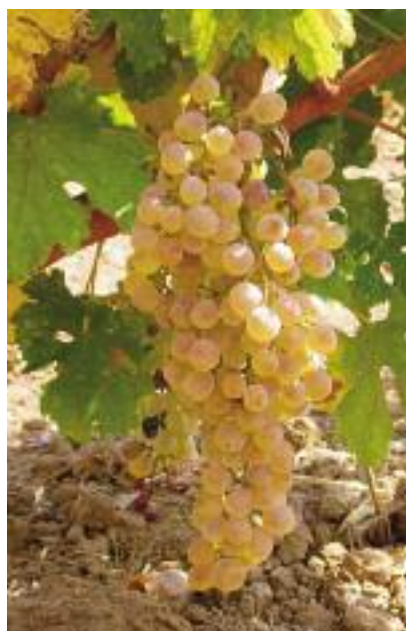


Figura 1 - Grappolo di Nasco in pianta.

Materiali e metodi

In questo lavoro, sviluppato nell'ambito di un progetto regionale dalle cantine Argiolas, sono state messe a confronto tre tecniche di appassimento, l'appassimento naturale al sole su pianta, l'appassimento su pianta con taglio del capo a frutto e l'appassimento controllato in cella termoigrocondizionata, allo scopo di evidenziarne le differenze e individuare quale tra queste possa essere l'alternativa più idonea a raggiungere i livelli qualitativi desiderati dal produttore e richiesti dal mercato.

L'appassimento naturale consiste nel lasciare i grappoli sulla pianta dopo il raggiungimento della maturità tecnologica (Figura 1), per un



Figura 2 - Foto panoramica tenuta Iselis.