vinetur

Assovini Sicilia y la Universidad de Milán lanzan el proyecto InnoNDA para innovar en la producción del Nero d'Avola

Un nuevo enfoque para reducir el contenido alcohólico del Nero d'Avola sin perder sabor

jueves 23 de enero de 2025



Uva Nero d'Avola

Assovini Sicilia y la Universidad de Milán han dado inicio a un proyecto de investigación enológico innovador centrado en el Nero d'Avola, la variedad de uva tinta más representativa de Sicilia. Bajo el nombre de InnoNDA, esta iniciativa busca diversificar la producción, explorar la diversidad de esta cepa y reducir el contenido alcohólico de los vinos sin comprometer su calidad. El proyecto, que comenzó en abril de 2024, cuenta con la colaboración de las bodegas Dimore di Giurfo, Feudi del Pisciotto, Tenute Lombardo y Tenuta Rapitalà, además de especialistas como el enólogo Leonardo La Corte y los laboratorios ISVEA.

El objetivo principal es identificar técnicas agronómicas y enológicas que permitan elaborar vinos con menor grado alcohólico, adaptándose a la demanda de un mercado en evolución y a los problemas derivados del cambio climático. Se busca preservar la intensidad aromática y las características propias del Nero d'Avola, resaltando su identidad vinculada al territorio siciliano. En este marco, el uso de ánforas de terracota

como método de vinificación y envejecimiento ha tomado protagonismo, retomando una práctica ancestral para analizar su impacto en la complejidad y expresión de esta variedad.

La investigación se centra también en el estudio de la diversidad genética y geográfica del Nero d'Avola cultivado en diferentes zonas de la isla. Factores como la edad de los viñedos y su resistencia a condiciones meteorológicas extremas están siendo evaluados para determinar su influencia en la calidad del vino. Esta exploración científica incluye tecnologías de fermentación y métodos de vinificación no utilizados previamente con esta variedad, abriendo nuevas posibilidades para la industria.

Por otro lado, la reducción del alcohol en los vinos responde a una demanda cada vez mayor de consumidores que buscan opciones más ligeras sin renunciar al sabor. Este aspecto es básico para mantener el equilibrio entre sostenibilidad, calidad y autenticidad, elementos esenciales en los vinos sicilianos.

El InnoNDA refleja una colaboración efectiva entre el sector académico y privado, en la que investigadores y productores comparten conocimiento para avanzar hacia una producción más sostenible e innovadora. Lilly Fazio, vicepresidenta de Assovini Sicilia, señaló que este estudio, respaldado por el Departamento Regional de Agricultura, permite hacer frente al mercado mundial actual y promover soluciones que beneficien a las generaciones futuras. Por su parte, la científica Daniela Fracassetti, de la Universidad de Milán, subrayó la importancia de desarrollar enfoques enológicos que aporten valor al Nero d'Avola, mientras que Leonardo La Corte enfatizó la relevancia de redefinir la identidad de una uva emblemática del "Made in Sicily".