

## ALLEGATO B

### P.O.R FSE 2007-2013 OBIETTIVO COMPETITIVITÀ REGIONALE E OCCUPAZIONE

#### Asse IV Capitale umano

##### Linee di Attività I.1.1

**BANDO BORSE DI RICERCA,, DI DURATA BIENNALE, A FAVORE DI DOTTORI DI RICERCA/RICERCATORI.**

**PRIMA FASE: MANIFESTAZIONE DI INTERESSE DA PARTE DI IMPRESE CON SEDE LEGALE E/O OPERATIVA NEL TERRITORIO REGIONALE**

#### **SCHEDA TECNICA RELATIVA ALLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE DA PARTE DI IMPRESE CON SEDE LEGALE E/O OPERATIVA NEL TERRITORIO REGIONALE**

*La scheda tecnica non può essere modificata, se non in termini di descrizione delle attività e degli obiettivi da perseguire.*

*Anche nel caso di rete di imprese, dovrà essere redatta un'unica **scheda tecnica**, sottoscritta dai rappresentanti legali di ciascuna impresa partner, nonché dall'impresa con funzioni di capofila.*

#### **DESCRIZIONE GENERALE DELLA SCHEDA TECNICA**

<b>Ambito di riferimento</b> (art 6, punto 7.3 del Bando)	B. Biotecnologie e scienze della vita
<b>Titolo della scheda tecnica</b>	Dai processi di domesticazione della vite selvatica alla caratterizzazione e conservazioen ex-situ dei vitigni autoctoni

#### **B.1 Situazione attuale**

*(Illustrare le attività caratterizzanti l'impresa/e. Nel caso di rete di imprese dovranno essere illustrate le attività caratterizzanti ciascuna impresa appartenente alla rete – Massimo 5.000 caratteri)*

L'Azienda Gostolai SAS, operante a Oliena, capofila della rete d'impresa, produce vini da vitigni autoctoni, come il Cannonau di Sardegna, Nepente di Oliena; da molti anni si occupa della storia vitivinicola della Sardegna, del recupero dei vitigni autoctoni e della identità enologica Sarda; anche le Aziende vitivinicole di Pietrino Canudu e Luciano Ledda, operanti a Oliena, producono e valorizzano il vitigno Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena.

L'azienda Fradiles opera ad Atzara, produce il Vino Mandrolisai, valorizzando uno dei vitigni rossi più antichi della Sardegna, il Muristellu.

L'azienda Mulas di Francesca Cabras, di Bono, valorizza e preoduce il vino Arvesiniadu, uno dei più antichi vitigni autoctoni della Sardegna, che stava per scomparire dal panorama enologico Sardo.

## **B.2. Illustrazione della scheda tecnica**

*(Analisi e proposta delle nuove attività da realizzare rispetto agli obiettivi da perseguire. Illustrazione delle criticità attuali – Massimo 5.000 caratteri)*

Vengono elencati i principali obiettivi che il progetto si pone:

- 1) Ricostruzione storico-culturale dei processi di domesticazione della vite selvatica;
- 2) Caratterizzazione del patrimonio autoctono varietale dei territori del Nuorese, del Goceano e del Mandrolisai;
- 3) Biologia della germinazione;
- 4) Conservazione ex situ del germoplasma selvatico e coltivato di vite;
- 5) Divulgazione e promozione dei risultati delle ricerche.

Gli obiettivi dovranno essere raggiunti con una tecnica scientifica ampiamente riconosciuta, rapida, non distruttiva e con un basso impatto economico per le aziende, allo scopo di riuscire a ricostruire sia i complessi processi storico-culturali della domesticazione della vite selvatica sia garantire la caratterizzazione del patrimonio varietale locale nei territori nella quale le aziende sono localizzate. Questa fase sarà propedeutica alla valorizzazione e tipizzazione dei prodotti enologici locali e conseguentemente strumento di notevole importanza nella diffusione dei dati relativi alla conoscenza enostorica utile a far riscoprire il piacere di bere Sardo. Inoltre si vuole promuovere la capacità innovativa delle aziende, sviluppando e sostenendo relazioni tra mondo della ricerca e tessuto economico produttivo locale.

La maggior parte delle attività saranno dedicate allo studio e alla raccolta in campo dei lotti di semi provenienti sia dalle antiche varietà custodite dagli anziani coltivatori-custodi e non ancora oggetto di studi da parte della comunità scientifica sia delle popolazioni di vite selvatica meglio conservate e più rappresentative della variabilità genetica dei territori oggetto di studio. La maggiore criticità in questa fase viene rappresentata dal fatto che in Sardegna non esistono studi demografici puntuali delle popolazioni per cui, questo comporterà un forte investimento di tempo per il giovane borsista che dovrà ricercare popolazioni naturali in buono stato fitosanitario e rappresentative della diversità genetica della vite selvatica nei territori oggetto di studio.

Riuscire a prendere contatto con gruppi di ricerca pubblici e privati nel campo dell'archeologia e dell'archeobotanica al fine di ottenere resti vegetali (vinaccioli) rinvenuti nei differenti complessi archeologici all'interno o limitrofi all'area di studio. Il materiale deve presentarsi in ottimo stato di conservazione in modo da riuscire ad estrapolare un quantitativo di dati morfologici utili alla loro descrizione e classificazione. Le tecniche di analisi non devono essere invasive cioè non devono comportare distruzione dei reperti vegetali in quanto i vinaccioli dovranno essere restituiti nello stesso stato d'integrità.

L'acquisizione di dati sia del germoplasma selvatico, coltivato e archeologico dovrebbe permettere di sviluppare un database in grado di discriminare i diversi materiali fornendo delle indicazioni sulle loro possibili relazioni in coerenza con gli obiettivi prefissati.

Di notevole interesse sperimentare soprattutto per i futuri risvolti agronomici e lo studio dell'ecologia della germinazione dei semi selvatici in modo da produrre plantule utilizzabili per sperimentazioni di microinnesto varietale o eventuali interventi di recupero e/o rinforzo delle popolazioni naturali sul territorio.

Dovranno essere predisposte delle collezioni di semi vitali sia delle varietà autoctone che delle differenti popolazioni di vite selvatica. Le collezioni verranno donate ad un centro di ricerca specializzato ed accreditato che ne garantirà la conservazione sulla base di appositi protocolli e potrà eventualmente impiegare il materiale durante interventi di recupero e/o rinforzo delle popolazioni in situ.

I risultati ottenuti saranno divulgati sia in lavori scientifici editi su riviste internazionali specializzate, sia con pubblicazioni di carattere maggiormente divulgativo, come brochures da associare ai prodotti in vendita.

## **B.3 Innovazione e prospettive di mercato**

*(Illustrazione dei livelli di innovatività individuati rispetto alle nuove attività da realizzare anche in termini di acquisizione di livelli più competitivi e di inserimento nel mercato - – Massimo 5.000 caratteri)*

La maggior parte delle aziende viti-vinicole, descrivono con qualche frase le caratteristiche organolettiche dei prodotti, tralasciando forse l'aspetto più affascinante per un degustatore, un futuro amatore e/o consumatore: la storia del vino.

Lo studio e la conoscenza dei processi evolutivi, biologici e organolettici dei differenti organi vegetali della pianta in funzione delle condizioni ambientali e storico culturali (processi di domesticazione e miglioramento delle tecniche colturali) costituiranno certamente il valore aggiunto ai nostri prodotti enologici. La diffusione delle notizie enostoriche locali e regionali attraverso apposite brochures che accompagnando i prodotti saranno un valido strumento per suscitare interesse nei convegni nazionali, saloni internazionali del vino e fiere dedicate alla promozione e vendita dei prodotti vitivinicoli. Al contempo il materiale informativo (brochures) darà anche un valido contributo per creare coscienza e consapevolezza che all'interno di quel bicchiere di buon vino ottenuto da vitigni autoctoni non sono solo concentrati i saperi, la tradizione e la passione del viticoltore e dell'enologo ma anche i 3000 anni di Storia vitivinicola della Sardegna.

## **B.4 Esperienza già acquisita**

*(Indicazione delle esperienze già maturate in termini di ricerca e sviluppo – Massimo 5.000 caratteri)*

Abbiamo sempre dimostrato particolare attenzione per gli studi archeostorici sulla vite e sul vino che si compiono sia in Sardegna che altrove, sviluppando e sostenendo relazioni con il mondo della ricerca scientifica regionale e internazionale. Inoltre l'organizzazione di convegni, da ricordare quello tenutosi a Verona nel 2006, in occasione della manifestazione internazionale VINITALY, sull'origine della vitivinicoltura nell'antico Mediterraneo e centralità della Sardegna, abbiamo fatto incontri di informazione all'interno e all'esterno della nostra cantina, dando in questo modo un valido contributo alla divulgazione delle conoscenze della nostra storia enologica, contribuendo in questo modo all'accrescimento della nostra autostima ed autoconsolidazione..

Pietrino Canudu

Paolo Savoldo

Francesca Cabras

Luciano Ledda

Giovanni Antonio Arcadu

Oliena 12/02/2013