



# SARDEGNA, QUASI UN CONTINENTE



**NO, NEPPURE IL VINO POTEVA LENIRE IL DOLORE DI QUEI RICORDI. TUTTAVIA EGLI PRESE IL BICCHIERE E BEVETTE PIANGENDO. SÌ, TUTTO ERA CENERE: LA VITA, LA MORTE, L'UOMO; IL DESTINO STESSO CHE LA PRODUCEVA. EGLI RICORDÒ CHE FRA LA CENERE COVA SPESSO LA SCINTILLA, SEME DELLA FIAMMA LUMINOSA E PURIFICATRICE, E SPERÒ, E AMÒ ANCORA LA VITA. GRAZIA DELEDDA, CENERE.**

a cura di **Alessandra Piubello**

**NARRA UN'ANTICA LEGGENDA CHE L'ULTIMO ATTO DEL CREATORE DOPO LA SUA GRANDE OPERA, FU QUELLO DI POSARE IL PIEDE SINISTRO SU UN PO' DI TERRA CADUTA INAVVERTITAMENTE IN MARE: NACQUE COSÌ LA SARDEGNA, ISOLA TIRRENICA DI SCONVOLGENTE BELLEZZA.**

Affascinano della Sardegna non solo l'unicità del paesaggio e l'assoluta bellezza e varietà delle coste, ma anche i suoi tanti misteri. Non sappiamo molto di chi ha edificato la grande reggia nuragica di Barumini e degli oltre settemila nuraghi che ancora oggi vediamo nella regione. La prima sensazione che si prova quando si arriva è di trovarsi in un altro mondo, nel quale ancora si conservano cultura, costumi e tradizioni tanto diversi da quelli cui siamo abituati. Non per niente David Herbert Lawrence, che nei primi del '900 girò tutta l'Italia, spesso a piedi, arrivato in Sardegna ne rimase tanto entusiasta da dedicarle il suo libro "Sea and Sardinia", nel quale scrisse: "la Sardegna è fuori dal tempo e dalla storia". Anche a noi, oggi, dopo tanto tempo, viene spontaneo domandarci se siamo ancora in Italia, in Europa, o se non ci si trovi in un altro mondo, forse addirittura in un altro continente. Il cuore pulsante dell'isola comprende territori ricchi di tradizione e paesaggi naturali d'eccezione come la Barbagia, le Baronie, il Gennargentu, il Supramonte, il Mandrolisai, il Barigadu, il Sarcidano e il Goceano. Scenari inconsueti e spesso poco conosciuti ricchi di fascino di una Sardegna dai mille volti. L'intreccio tra i paesaggi, la cultura sarda e la civiltà del vino si mostra nei vigneti sparsi nella regione. In Sardegna il vigneto è parte integrante del paesaggio. È presente quasi ovunque, dalle pianure più fertili vicino al mare sino all'alta collina e alle zone più interne dove spesso la coltivazione della vite è ancora magicamente legata ad antiche tradizioni. La complessità unica in termini sia climatici sia geografici e geologici, unita all'enorme biodiversità, con numerose varietà tradizionali autoctone, e a specificità storiche e culturali, determinano l'identità vinicola sarda e ne costituiscono un vero punto di forza.

## IL VINO SARDO NEI SECOLI

La storia del vino in Sardegna è antica, anche se per la prima attestazione dobbiamo arrivare al IX secolo a. C. in un villaggio nuragico vicino a Cagliari, dove è stato rinvenuto il più vecchio torchio per le vinacce sardo.

Una serie di fattori porterebbero a considerare i Fenici come i veri artefici della viticoltura in Sardegna. Proprio ai Fenici si deve l'introduzione nell'isola di due tra i più antichi vitigni ancora presenti: il Nuragus, diffuso nel Campidano, e la Vernaccia, tipica della bassa valle del Tirso. Clima, posizione geografica, suoli, idrografia e paesaggio costituirono fin da subito un ambiente ideale per la vitivinicoltura, ma, fin dall'antichità, le difficoltà nei collegamenti tra zone costiere e interne fecero sì che la diffusione dei vitigni si concentrasse in maniera quasi esclusiva lungo i litorali. Intorno al VI secolo a.C., al fine di evitare l'insediamento dei Greci in

punti strategici per il commercio fenicio nel Mediterraneo, la città di Cartagine diede avvio all'occupazione di coste e aree interne sarde di forte interesse economico. Ai Punici succedettero i Romani che concessero ai sardi la possibilità di coltivare la vite solo a partire dalla prima età imperiale, soprattutto nei territori costieri più romanizzati. Furono poi i Bizantini a insediarsi nell'Isola nel 534 d.C., dividendo il territorio in latifondi i cui insediamenti tipici erano ville e corti; a queste ultime, sorta di fattorie abitate da uno o più nuclei familiari, corrispondeva spesso un monastero, e in considerazione del fatto che i monaci di rito bizantino, esperti di coltura viticola, circondavano le loro dimore di vigne, furono loro a diffondere vitigni come la Malvasia, proveniente dalla Grecia, il Moscato, anch'esso di origine ellenica. La Chiesa favorì l'impianto di vigneti e la loro diffusione in quanto la vite era indispensabile nella liturgia ma anche perché era simbolo di ricchezza. Venuta meno la dipendenza da Bisanzio i sardi, costretti ad autogovernarsi, diedero vita ai quattro Giudicati di Cagliari, Arborea, Torres e Gallura. Nell'isola, rientrata sotto la sfera di influenza della Chiesa di Roma, vennero inviati monaci Vittorini, Vallombrosiani, Cassinesi, Cistercensi, Camaldolesi e Benedettini; a questi ultimi in particolare si deve l'incremento della coltura della vite nei secoli XI, XII e XIII. Allo scopo di favorire una maggiore diffusione della vite nella vita economica isolana, gli stessi abitanti sardi si diedero al disboscamento e all'impianto di nuovi vitigni; la coltura si diffuse conseguentemente in tutto il territorio, fatte salve le zone montuose del centro, più proficuamente riservate alla pastorizia, e si diversificarono anche le varietà di viti, che in questo periodo cominciarono a includere anche il Monica, il Pascale e il Galoppo, oltre ai già presenti Moscato, Malvasia, Vernaccia, Girò e Alburnanu. Dall'analisi delle fonti a nostra disposizione si è ipotizzato quali potessero essere le zone dell'isola che tra i secoli XI-XIII si affermarono per la coltura della vite; si tratta soprattutto della fascia del retroterra Cagliaritano, di vaste estensioni dell'Ogliastra, del Sulcis, dei territori a settentrione di Oristano, di quelli attorno a Sassari, ad Alghero ed a Bosa. Alla presenza pisana e genovese si deve la diffusione di alcuni vitigni come il Trebbiano, caratteristico della Toscana, che si diffuse soprattutto nella Sardegna centrale e meridionale, o dell'Arratelau, diffuso con molta probabilità dai Genovesi a Tempio e Monti. Con la dominazione aragonese e spagnola furono introdotti nell'Isola molti vitigni iberici, tra cui l'Albaranzellu, l'Arremungia o Almandras, il Nasco, il Torbato, il Cannonau bianco o Camedda per quanto riguarda uve e vitigni bianchi; l'Agracera, il Cannonau, il Bovale grande di Spagna, il Girò e il Carignano per ciò che concerne quelli rossi. Alcuni storici attribuiscono a questo periodo anche l'introduzione di un nuovo sistema di allevamento della vite detto a "sa catalanisca" cioè senza sostegno, diverso dalla forma a "sa sardisca" in cui la pianta si appoggiava a sostegni morti. Altri storici sostengono però che questo sistema fosse già praticato in Sardegna in epoca romana da cui il termine "alberello latino" ancora oggi largamente utilizzato.

Un evento fondamentale per la viticoltura della Sardegna - e per l'agricoltura - fu rappresentato dalla promulgazione della Carta De Logu. Fu infatti nel 1392 che Eleonora di Arborea - continuando il lavoro del padre Mariano IV - promulgò questo fondamentale documento che regolò la viticoltura e l'agricoltura fino al 1827. La Carta De Logu aveva fra i suoi obiettivi, quello di incrementare, tutelare e incentivare la coltivazione della vite e la produzione di vino. Addirittura erano previste pesanti multe e pene corporali per coloro che non ottemperavano alle leggi della Carta De Logu, fino anche a prevedere il taglio della mano a chiunque incendiava vigneti o li spiantava furtivamente. A chi non piantava vigne, venivano confiscate le terre e concesse ad altri capaci di lavorarle. Alla fine del periodo feudale, scomparve la proprietà rurale e molte delle terre furono destinate a pascoli, poi, nel 1736 - per opera del marchese di Rivarolo - fu ripristinata la Carta De Logu, contribuendo a rilanciare la viticoltura della Sardegna.

Fu proprio in questo periodo che i vini della Sardegna cominciarono a divenire conosciuti fuori dai confini della regione, in particolare il Cannonau prodotto nelle zone di Nuoro, il Vermentino di Gallura, la Vernaccia di Oristano, la Malvasia di Bosa, il Monica passito, il Girò, il Moscato e il Nasco.

Alla fine dell'Ottocento, cioè prima che la fillossera decimasse gli impianti viticoli, la Sardegna aveva circa 80 mila ettari di vigneto specializzato. Lo sviluppo dell'enologia di Sardegna - qui come altrove - si arrestò con l'arrivo della fillossera: si salvarono solamente le vigne piantate in terreni sabbiosi. Dopo la ricostruzione degli impianti, applicando l'innesto su "piede" americano, la viticoltura riprese via via ad espandersi fino ad investire una superficie di circa 75 mila ettari.

Ma fu solamente all'inizio degli anni Cinquanta che la viticoltura sarda riprese il cammino grazie alla nascita di innumerevoli cantine sociali. In questo periodo la produzione era attratta dalla quantità piuttosto che dalla qualità, in particolare per vini rossi colorati e concentrati, con altra gradazione alcolica e spesso usati per il taglio di altri vini. Con l'arrivo della produzione di qualità - che esige basse produzioni nei vigneti - molte delle cantine sociali della Sardegna hanno cessato la loro attività. La struttura vitivinicola, ben articolata e sempre in costante aggiornamento affianca oggi stabilimenti cooperativi e strutture private, rappresentate da piccole e medie aziende, modernamente attrezzate, all'avanguardia nell'organizzazione della produzione e della commercializzazione dei vini.

"È proprio la quantità di luce a rendere questa regione unica. Il sole contribuisce all'ottima maturazione dei grappoli, soprattutto la straordinaria influenza del mare regola il caldo eccessivo e stabilizza il clima," spiega Giacomo Tachis, l'enologo soprannominato "l'uomo del Rinascimento del vino italiano nel mondo". Sin dalla sua prima visita in Sardegna, Tachis si era subito reso conto del potenziale di produzione del vino in quest'isola. Verso la metà degli anni '80, iniziò a offrire la propria consulenza per il Consorzio del vino regionale sardo e poi soprattutto per la Cantina Sociale di Santadi. Il Carignano ha acquistato valore in Sardegna e sui mercati internazionali soprattutto grazie a Giacomo Tachis, il maestro degli enologi italiani, il quale, portando l'immaginazione e la scienza in cantina, ha esaltato un vino che veniva utilizzato quasi esclusivamente come vino da taglio. Giacomo Tachis ha firmato i due rossi più importanti dell'isola, il Turriga e il Terre Brune. Il primo è prodotto dalla Cantina Antonio Argiolas di Sardinia (Ca), una grande azienda che opera dal 1918 e che oggi, guidata dai figli del fondatore, ha conquistato una dimensione internazionale. I vigneti si

estendono per circa 230 ettari nella zona tra Sisini, Perdiana, Selegas, in località Sa Tanca, dove sono ospitate le varietà tradizionali (Cannonau, Monica, Carignano, Malvasia) e i campi sperimentali dell'azienda, Selegas e Porto Pino. Il Turriga Isola dei Nuraghi IGT è il vino più premiato dell'azienda. È ottenuto dalle varietà Cannonau, Carignano e Bovale sardo con aggiunta di Malvasia Nera ed è invecchiato in barrique di quercia francese per 18 mesi. Il carattere prettamente sardo di questo vino e del suo uvaggio è ben rappresentato dall'etichetta del Turriga, che riporta l'effigie di una scultura nuragica raffigurante la Grande Madre, la divinità primigenia della civiltà mediterranea. Il Terre Brune, l'altro famoso Carignano del Sulcis DOC, è prodotto dalla Cantina Sociale di Santadi (Ca). L'ascesa della cantina, fondata nel 1960, è da ascrivere negli ultimi trenta anni al suo presidente Antonello Pilloni e al già menzionato enologo Giacomo Tachis. La cantina oggi conta 200 soci e circa 600 ettari di vigneti molti dei quali estesi sulle arenarie e le trachiti (le terre brune appunto) del sud-ovest sardo. Il Terre Brune, che nasce da Carignano e Bovaletto (5%) ha conquistato i mercati internazionali ed è stato inserito nelle carte dei vini dei più famosi ristoranti al mondo. L'ultima creatura di Tachis, è il Barrua (Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot) dell'Agricola Punica, una joint-venture tra la Cantina di Santadi e la Tenuta San Guido in Toscana, pluripremiato anch'esso. E l'immaginazione corre verso questa straordinaria terra, profumata di macchia mediterranea, sferzata dal maestrale, cullata dalle brezze marine e al sapore dei suoi caratteristici vini.

## I VINI SARDI

In Sardegna sono attualmente definite diciannove zone DOC e una DOCG, riconosciuta al Vermentino di Gallura. La produzione della Sardegna è piuttosto vasta e interessante: oltre a vini bianchi e rossi, nell'isola si producono ottimi vini dolci e un vino dal sapore antico e complesso: la Vernaccia di Oristano, che meriterebbe certamente maggiore attenzione. Le diciannove DOC della Sardegna sono: Alghero, Arborea, Campidano di Terralba, Cannonau di Sardegna, Carignano del Sulcis, Girò di Cagliari, Malvasia di Bosa, Malvasia di Cagliari, Mandrolisai, Monica di Cagliari, Monica di Sardegna, Moscato di Cagliari, Moscato di Sardegna, Moscato di Sorso-Sennori, Nasco di Cagliari, Nuragus di Cagliari, Semidano di Sardegna, Vermentino di Sardegna e Vernaccia di Oristano. In Sardegna la produzione di vini IGT, nei quali le uve autoctone sono spesso unite alle cosiddette uve internazionali, è molto ricca e interessante.

In Sardegna la vite è coltivata in tutto il territorio della regione e molti dei vini DOC sono prodotti nell'intero territorio dell'isola. La Sardegna dispone di un patrimonio di uve autoctone piuttosto ricco e le uve introdotte nei secoli scorsi dalle popolazioni che ne controllavano il dominio, sono oggi considerate uve locali. Nonostante in tutta la regione si producano diversi tipi di vini, in Sardegna si registra una certa divisione territoriale per quanto concerne la preferenza di produzione di certi tipi. Nella parte centrale e settentrionale si registra una maggiore produzione di vini bianchi, mentre la produzione di vini rossi è maggiormente concentrata nella parte meridionale dell'isola. Le principali uve bianche della Sardegna sono: Malvasia Bianca, Malvasia di Sardegna, Nasco, Nuragus, Semidano, Torbato, Vermentino e Vernaccia di Oristano. Fra le principali uve rosse si ricordano: Bovale, Caddiu, Cagnulari, Cannonau, Carignano, Girò, Monica e Nieddera.