

€ 4,90

Bimestrale - N. 188 Gennaio 2023

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di **Domenico Stile** Enoteca La Torre Villa Laetitia



SparkleDay

Il Cannonau di Mamoia • Caffè Trucillo

Fiano e Greco Riserva • Nero di Troia, l'identità di Torrovento

Nella Calabria ionica di Cosenza • Livio Felluga, collezione quattro cru

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. DL.353/03 (conv. in L.27/02/2004 N°46) ART.1 COMMA 1 AUTC/RM/101/2010



Mamoiada





Ci siamo innamorati di una **terra magica**, di un paese dal nome quasi materno, ma dove a danzare segnando il passo sono gli uomini. **Mamoiada**. Vi fa **girare la testa** e vi mette in **subbuglio l'anima**. Capiterà anche a voi e cercherete ogni modo per **ritornare in un posto che credevate perduto** per sempre, vivente solo nella vostra immaginazione. Lasciate tutto ora, guardate con i nostri occhi

Duemilacinquecento anime nel cuore della Barbagia di Ollolai, al confine tra il Gennargentu e Supramonte (sembra di sentire le parole di De André e del suo *Hotel Supramonte*). Prima di arrivare al paese, l'incontro con Sa Perda Pintà (la pietra dipinta), o steli di Boeli, ti fa sentire sospeso nel tempo: sorprende per l'enorme lastra granitica sveltante per due metri e mezzo, istoriata con cerchi concentrici, bastoni uncinati e coppelle, del tutto simile ad altre steli celtiche. Ci sono pure trentadue nuraghi mamoiadini, tra cui spicca l'Arràilo, a punteggiare le aree più fertili, attorniate da tracce di villaggi e tombe di Giganti. La vista, prima dell'arrivo nel centro di strette viuzze e case in granito, spazia libera tra rigogliosi boschi, pascoli e vigneti, percorsi da sorgenti e torrenti. A Mamoiada incontrerete, a partire dal

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI ALESSANDRA PIUBELLO

17 gennaio, festa di sant'Antonio Abate (uno dei santi più venerati per le sue battaglie contro i demoni), i Mamuthones e gli Issohadores, da tempo simboli riconosciuti del paese. Tra fuochi, scampanelli, danze sacre e lancio di funi vi parrà di ritornare indietro nel tempo.

Mamoiada è ricca di tradizioni: il suo isolamento dal resto del mondo - siamo pur sempre a seicentocinquanta metri d'altitudine e in una natura selvaggia e incontaminata - le ha permesso di tutelare un rapporto unico con la terra, gli animali, la vite, le persone, la cultura locale. Qui è rimasto davvero tutto autentico e non è uno *show* per turisti. Siamo venuti qui per scoprire l'associazione **Mamojà** e per conoscere i vignaioli che ne fanno parte, ma non ci saremo mai aspettati di ritrovare quell'anima rurale e "umanistica" del vino,

ormai quasi scomparsa. D'altronde qui il vino si fa da sempre in famiglia, è una tradizione secolare che accompagna la vita dei mamoiadini tutti. È una comunità che si aiuta e si supporta per migliorare il frutto della vite.

Storia e territorio

Mamoiada nel 1855 aveva sessantacinque ettari vitati, la vite si è diffusa maggiormente dopo la seconda guerra mondiale negli anni Cinquanta, fino a raggiungere quattrocentoventi ettari con la nascita della cooperativa sociale. Nel giro di pochi decenni però la cantina sociale è fallita. Era stata imposta dalla Cassa per lo Sviluppo del Mezzogiorno, ma non era rappresentativa del sentire dei viticoltori che non reputavano quel vino di qualità. I viticoltori conoscevano bene le caratteristiche del Cannonau di Mamoiada, perché da

In apertura, viste sui vigneti di Mamoiada; sotto, foto di gruppo dei produttori che fanno parte dell'associazione Mamojà



FOTO DI BIANCA GRECU

sempre lo producevano in casa, senza uso di tecnologie e di coadiuvanti. E hanno continuato a produrlo così, senza entrare nell'era dell'industrializzazione, mantenendo fede alle proprie tradizioni secolari. Attualmente gli ettari vitati sono **trecentocinquanta** (95% a cannonau) e la produzione si attesta sulle **quattrocentomila** bottiglie. Il territorio di Mamojada è altamente vocato per la viticoltura, ci troviamo in un vero e proprio "vinum loci". I vigneti vanno dai seicento ai novacentometri di altitudine, sono vigneti di montagna, con la caratteristica finezza nei vini che contraddistingue le alture. Le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte valorizzano i profumi. I terreni sono di natura granitica, ma di struttura sciolta, con uno strato superficiale di sassi minuti, misti a sabbia e argilla, tali da garantire un bel drenaggio, e leggermente acidi.

La forma di allevamento tradizionale è l'alberello basso e le rese sono mediamente tra i venti quintali per ettaro nelle vigne vecchie e di sessanta in quelle "giovani" (l'età minima è di venti anni). Quasi tutte le vigne sono zap-pate, lavorate e vendemmiate a mano. Inoltre diverse lavorazioni, specie in vecchi vigneti ad alberello, vengono fatte con i buoi. È commovente andare a vedere le antiche viti madri, monumenti ultra centenari: infatti qui la vigna veniva piantata per i nipoti. La vite è sempre stata coltivata mettendo in pratica i saperi antichi dei contadini, usufruendo di un clima asciutto e ventilato, senza dubbio il migliore antiparassitario che si conosca. Di fatto i vignaioli mamojadini lavorano in regime biologico non certificato da secoli. Quasi nessun produttore usa lieviti selezionati, solo alcuni usano il minimo indispensabile di solforosa all'imbottigliamento e non si filtra prima dell'imbottigliamento. A Mamojada il cru si chiama "Ghirada", che in sardo significa appezzamento di terreno. Si è così

creata la classificazione dei vigneti, per dare valore ai vigneti storici.

L'associazione Mamojà

Nel piccolo paese barbaricino il vino è protagonista assoluto, sia dell'economia del luogo sia della quotidianità delle famiglie. Tanto che i vini si potrebbero definire "familiari" prima ancora che artigianali. La sua tutela passa anche attraverso l'associazione Mamojà, nata nel 2015 per incentivare lo sviluppo del settore vitivinicolo ed enoturistico, aiutando la nascita di

Vigna di cannonau



In questa pagina, un vigneto di cannonau; nella pagina a fianco un momento della degustazione

trentatré cantine (di cui ventidue associate), ma anche di locali adibiti alla degustazione e alla vendita di vini e prodotti tipici. Si è occupata molto della ristrutturazione dei vigneti antichi, dell'impianto di quelli nuovi e della creazione di moderni servizi per l'accoglienza dei visitatori. Allo stesso tempo i settanta viticoltori dell'associazione Mamojà hanno stabilito un disciplinare interno di autocontrollo con la finalità di promuovere, preservare e tutelare il vino e il territorio di Mamoiada. Quando l'associazione iniziò il suo percorso, le cantine erano davvero po-

che, ma il vino prodotto tanto. Infatti circa duecento famiglie producevano e continuano a produrre soprattutto vino rosso per il proprio fabbisogno. Grazie all'associazione, si è iniziato a imbottigliare e produrre regolarmente, puntando a raggiungere quella massa critica necessaria per parlare di Mamoiada al di fuori dei confini regionali. L'isolamento storico sofferto da questa terra da secoli, ancor di più aggravatosi negli anni Settanta e Ottanta, ha contribuito ad aumentare, unire e rinsaldare il senso della comunità rurale. Nel 2020 l'associazione propone an-



che il primo appuntamento di **Mamojada Vives**. Era periodo di *lockdown* ma i produttori volevano far arrivare i loro vini ai giornalisti e far conoscere la loro realtà. Nel 2021 alcuni giornalisti furono accolti a Mamoiada, altri parteciparono in videoconferenza. Quest'anno abbiamo avuto l'opportunità di andare direttamente a conoscere questa comunità straordinaria, viva, pulsante, unita ma aperta, al punto che ti senti già parte del gruppo in pochi minuti. Ti guardano negli occhi e già sai che sono lì per te, per farti sentire a tuo agio, per farti vivere il piccolo mondo mamoiadino in tutta la sua autenticità. Il **senso della comunità** si respira appieno, tra le battute scherzose e gli attestati di stima tra produttori. È una corrente che percepisci vibrare tra tutti. E poi ci sono i giovani! Sono andati a formarsi enologicamente fuori dal paese, per poi tornare e fondare le proprie aziende. Il titolo della manifestazione Mamoiada Vives lo prometteva in partenza nelle sfumature del significato. Mamoiada bevi. Ma anche abita e vivi. E quando te ne vai, ti sembra di aver lasciato degli amici che conosci da tanto tempo.

Qui stanno veramente riuscendo a proporre un modello economico che rispetta l'ambiente e le persone, dove la qualità della vita è alta. Si sono mantenute le radici agricole, vivendo tutti il mondo del vino in prima persona (con responsabilità diverse a seconda dell'età), l'aiuto e la solidarietà sono tangibili, e chi vinifica pensa alle vigne prima che al vino, dedicandosi loro totalmente. La terra è testamento d'amore tra padre e figlio. In tutto il nostro girovagare enoico, non abbiamo mai trovato una realtà così autentica, condivisa a tutti i livelli della comunità rurale. Un esempio che scuote profondamente. Qui mettono in pratica un antico proverbio: in eredità ai figli si lasciano le radici e le ali. Dal 2020 l'associazione ha proposto

una bottiglia istituzionale, frutto di una singola vigna, con una tiratura limitatissima, il cui ricavato delle vendite va a finanziare alcuni progetti promossi dall'associazione per la valorizzazione e la tutela del territorio di Mamoiada. Attraverso questa bottiglia istituzionale si vuole dare la possibilità a un socio viticoltore di mettere in bottiglia il proprio vino, stimolando a imbottigliarlo e incentivando così la nascita di nuove cantine.

La storia dei vini di Mamoiada pur essendo centenaria è appena iniziata.



La degustazione

L'associazione Mamojà ha organizzato una degustazione nel cortile dell'associazione culturale Atzeni Beccoi (da visitare per perdersi tra le tradizioni dei Mamuthones e gli Issohadores), con la possibilità di assaggiare ventisei vini e di dialogare con i produttori presenti.

Il *fil rouge* è la freschezza dell'alta montagna, la finezza data dalle vecchie vigne, la purezza straordinaria del frutto, sempre accompagnata da un'acidità non trascurabile, i profumi invitanti, tra frutto rosso, rosa, macchia mediterranea, note balsamiche e tocchi agrumati, i tannini ben integrati ed espressivi, mai invasivi. Sorprende che si tratti di Cannonau per l'eleganza e la piacevolezza di beva, che identifica chiaramente un luogo di elezione per questo vitigno. L'alcol avvolge, arrotonda, senza però appesantire, il legno viene usato in modo equilibrato. La coerenza stilistica non manca e neppure un carattere peculiare, pur con qualche sbavatura (alcuni sono *vin de garage* alla prima o seconda uscita). Non da ultimo sono vini che prospettano anche una capacità di evoluzione negli anni.

Le denominazioni che attualmente ricadono sul territorio di Mamojada sono: la Doc Cannonau di Sardegna, la Igt Isola dei Nuraghi (entrambe possono essere utilizzate in tutto il territorio della Sardegna), la Igt Barbagia (che comprende quindici comuni della provincia di Nuoro) e la Igt provincia di Nuoro (che può essere rivendicata nella provincia di Nuoro, Ogliastra, Cagliari, Oristano e Olbia-Tempio). L'associazione Mamojà in questi anni ha lavorato per far emergere i punti critici di tali denominazioni generaliste, che minimizzano l'importanza del terroir di origine dei vini, e ha indirizzato i suoi soci in modo da preservare e promuovere le peculiarità che rendono unici e riconoscibili i vini di questo territorio.

Nel pomeriggio abbiamo assistito all'intervento di Ruggero Mazzilli, che seguirà per un paio d'anni come consulente d'areale. "A Mamojada i fatti ci sono, si può fare ancora meglio e son qui per questo, ma già va bene così com'è, anche senza di me", ha affermato il noto agronomo. Il giorno successivo al nostro incontro l'evento prevedeva l'apertura al pubblico, con i banchi di assaggio dei produttori mamojadini, in un'ottica di condivisione e scambio con la comunità.

Per quello che riguarda le note di degustazione, dato che qualche produttore ha presentato più di un vino, ne abbiamo scelto uno per azienda e poi abbiamo ristretto la scelta al solo Cannonau. Vanno però chiarite alcune cose. I rosati qui sono sorprendentemente di buon livello. D'altronde non esisteva un tempo il vino bianco e il rosato da sempre era il vino della festa, e infatti costava più del rosso. Era l'orgoglio del paese barbaricino. Sono stati una vera rivelazione: vini intensi, ben strutturati, autentici e non devitalizzati da un'enologia invadente (come

sta accadendo in altre regioni italiane). Da poco è stata riscoperta la granazza o granatza, un autoctono che non ha nulla a che vedere con la vernaccia e che produce dei bianchi singolari e impressionanti. Sono state avviate anche delle sperimentazioni di macerazione sulle bucce con la granazza, e qui vorremmo segnalare della Cantina Sannas di Graziano Sanna, Maria Abbranca 2019, un vino complesso, intenso, toccante. Un calice che ha molto da raccontare, come molti altri vini di Sanna.

L'elenco segue l'ordine di servizio con il quale ci sono stati versati i vini.

PERDAS LONGAS 2020 CANNONAU DI SARDEGNA DOC Francesco Cadinu

15% vol - € 20,00

Francesco con la moglie Simonetta e il figlio Matteo gestiscono sei ettari di vigneto coltivati ad alberello con metodi tradizionali: si pratica ancora l'aratura con i buoi. Perdas longas, che significa pietre lunghe, quelle tipiche dei menhir, deriva da alberelli di settanta anni. Il profilo olfattivo comprende sentori di macchia mediterranea, mirto, arancia sanguinella e grafite. Si esprime succoso, vibrante, materico nella profondità del sorso. I tannini sono fini ed eleganti, la progressione dinamica e persistente, accompagnata da freschezza e slancio a rendere la beva avvincente.

GHIRADA MULINU 2020 CANNONAU DI SARDEGNA DOC Mertzeoro

14,5% vol - € 23,00

Mertzeoro, ovvero Melchiorre, è lo stesso me magio che portò l'oro come dono a Gesù. Così Melchiorre Paddeu nomina la cantina che

gestisce con i figli Catia e Riccardo. Gli ettari vitati sono circa quattro e mezzo, in vari appezzamenti e con età diverse delle vigne, a un'altitudine compresa fra i seicentocinquanta e i settecentocinquanta metri. L'azienda, dedicata da sempre alla vendita di vino sfuso, ha iniziato a imbottigliare nel 2020, con l'annata 2019. Sembra di camminare in una macchia mediterranea, tra mirto, lentisco, ginepro, timo. Poi emergono le note speziate e balsamiche sullo sfondo di frutti rossi e scuri. Purezza espressiva al palato, con tannini calibrati, armoniosa eleganza dallo slancio agile e dal finale succoso.

BRULLERI GHIRADA BRUNCU BOELI 2020 CANNONAU DI SARDEGNA DOC Osvaldo Soddu

14,5% vol - € 18,00

Quando Osvaldo riceve in eredità dal padre nel 2004 un ettaro di vigna di ottant'anni (poi dismessa) scopre l'amore per la vite. Osvaldo, dinamico e lungimirante, ha creato una piccola struttura rustica per le degustazioni e anche una terrazza fra gli alberi per sedersi e ammirare dall'alto il panorama delle sue vigne. Questo è il suo secondo imbottigliamento. Il ventaglio olfattivo si apre su note di frutti rossi, mirto, carruba, erbe aromatiche, una leggera speziatura. La bocca è sapida, la trama tannica setosa e fitta. Danza con equilibrio, espandendosi e allungandosi. Richiama il sorso successivo, appagando con una beva scorrevole.

GHIRADA BAKARRU 2020 CANNONAU DI SARDEGNA DOC Gianpiero Tramaloni

15% vol - € 27,00

Il nome del vino deriva da Ghirada Bakarru (la strada dei carri), dove Tramaloni custodisce le



piante ottuagenarie della famiglia. “Pensavo di estirpare tutto e invece tre anni fa mi sono totalmente ricreduto e ho ripristinato il vecchio vigneto”, ci racconta Gianpiero. Possiede altri due piccoli appezzamenti a Vidi-hinzos, uno di circa ottanta anni, a circa settecentocinquanta metri e il più giovane, venti anni, a Berei a circa cinquecentoquaranta metri di quota, per un totale di quasi quattro ettari ad altezze ed esposizioni variabili. L’upupa sull’etichetta, un ricordo di quando era presente con il nido in casa, alla morte prematura del padre diventa per Gianpiero il simbolo tra il mondo dei vivi e quello dei morti. Nel bicchiere i toni sono profondi, echi di marasca, china, mirto ed erbe officinali. Tannini fitti, struttura corposa e avvolgente, scia alcolica che non turba, ma nel dettaglio è un vino che ha bisogno di ancora un po’ di tempo per distendersi.

**DON ZUA 2020
CANNONAU DI SARDEGNA DOC
Cantina Melis**

15% vol - € 25,00

Don Zua è il bisnonno di Mariano Sanna, al quale ha voluto dedicare la sua prima etichetta. Mariano si dedica alle vigne sin dai dodici anni, la strada è tracciata da allora. L’azienda familiare produce vino dal 1957: dalle sue vigne centenarie nasce questo Cannonau che profuma di agrumi, amarene, macis ed erbe officinali. Autentico, genuino, riesce a trasmettere la forza del territorio di provenienza.

**MARTIS SERO 2020
CANNONAU DI SARDEGNA DOC
Vignaioli Cadinu**

15,5% vol - € 25,00

I fratelli Cadinu, Pino e Giovanni, entrambi

con la passione per la viticoltura, tramandata dal padre nel vigneto di famiglia, fondano la loro realtà nel 2019. Le vigne, ad alberello, sono situate a settecentocinquanta metri di altitudine in località Su Tutturighes. Il nome del vino è un omaggio all’antico carnevale mamoiadino e simboleggia il legame ancestrale tra uomo e vino. Juvanne Martis Sero è un fantoccio, una testa di legno con un grosso imbuto e un corpo impagliato. Viene portato in processione per il paese, tra lamenti e allegorie, facendolo passare per un moribondo. La gente versa il vino nella testa del povero Giovanni, finendo in una botte che conterrà tutte le trasfusioni di “sangue” della gente mamoiadina. Alle narici sembra di esplorare una macchia mediterranea tra mirto, lentisco, ginepro, timo, poi emergono le note vanigliate e speziate. Il sorso è un po’ segnato dal rovere e dal calore alcolico, ha bisogno di tempo per esprimersi al meglio.

**GHIRADA GARAU NELE 2020
CANNONAU DI SARDEGNA DOC
Andrea Cosseddu**

15% vol - € 25,00

Andrea Cosseddu, titolare dell’unica enoteca di Mamoiada, La Rossa, luogo di ritrovo di tutti i produttori dell’associazione, grande appassionato di vino, decide nel 2019 di iniziare a produrre il suo vino con l’aiuto dell’enologo Simone Sedilesu. Nitido nei profumi speziati, di erbe officinali e mirto, in bocca si sviluppa in eleganza e progressione gustativa fino al saporito finale.

**DUDULI 2020
VINO DA TAVOLA
Pino Beccoi**

15,5% vol - € 25,00

A circa settecentocinquanta metri di altitu-

dine si trova la settuagenaria vigna Duduli, dove Pino Beccoi trascorre l’infanzia aiutando il padre. È anche il nome della prima etichetta che ha una storia particolare. Il figlio dodicenne di Pino, Tommaso, vuole regalare al padre per il compleanno un’etichetta speciale che risvegli in lui il sogno di imbottigliare il suo vino. Si rivolge così a un’ignara professionista del settore (i contatti avvengono tramite mail). Una volta realizzato logo ed etichetta, la designer Mara Damiani scopre la verità: toccata dal gesto filiale decide di regalare all’adolescente il suo lavoro. Colpisce per la varietà del bouquet: frutto dolce, ma non sovrarmato, chiodi di garofano, tabacco, erbe aromatiche, cacao. Il sorso è avvolgente, consistente, dai tannini presenti ma mai invadenti. Caratteriale e peculiare, saprà evolversi nel tempo.

**MAMUTHONE 2020
CANNONAU DI SARDEGNA DOC
Sedilesu**

14,5% vol - € 15,00

L’inizio di questa storica realtà, che ha portato il nome di Mamoiada in Italia e all’estero, risale a circa cinquant’anni fa, quando Giuseppe e Grazia Sedilesu fondarono la cantina di famiglia. La cantina oggi è condotta da Salvatore Sedilesu e dai familiari. Mamuthone fu il primo vino a essere imbottigliato nel 2000 e son più di vent’anni che non delude mai. Sin da allora interpretò l’essenza del territorio di Mamoiada diventando un simbolo del paese barbaricino. Le vigne sono ad alberello tra i cinquecento e gli ottocento metri d’altitudine. Trama odorosa intensa e coinvolgente: erbe aromatiche, agrumi e frutti rossi. Integrità ed energia dinamica, bocca viva, ritmica e succosa fino al finale vibrante.



Un vino che tocca le corde più intime: territoriale e autentico, dalla beva irresistibile.

GHIRADA GURGURUÒ 2019 CANNONAU DI SARDEGNA DOC VikeVike

14,5% vol - € 35,00

Simone Sedilesu è figlio d'arte. La cultura del vino mamoiadino gli è stata instillata fin da piccolo dal nonno e dal padre. La vigna viene sempre per prima. Dopo la laurea in enologia ed esperienze all'estero, decide che è arrivato il momento di dare vita al suo sogno. Vike in sardo significa guarda, e Simone decide di rafforzare lo sguardo e l'attenzione con un altro guarda, quindi: guarda guarda! Prima annata prodotta per questo vino, di piena espressione territoriale. Incontro olfattivo croccante, fresco, profumato (ciliegia, ribes, agrumi, un tocco di spezie e di erbe officinali). Nel sorso la forza evocativa della terra e del frutto maturo. Fitta la trama tannica, elegante e vivida, profondo il sorso spinto dalla freschezza che risalta la luce interiore di questo vino di carattere. Vive di un equilibrio commovente.

GHIRADA OCRUARANA 2019 BARBAGIA IGT Teularju Ghirada

14,5% vol - € 48,00

Teularju è il nome della località dove si trovano le vigne, otto ettari. Una nuova storia per Francesco Sedilesu che con Rosa Muggittu e i loro figli, Giovanni e Giuseppe con le rispettive mogli Elisabetta e Vincenza conducono l'azienda familiare. Francesco è noto per essere da più di venti anni il responsabile delle vigne e dei vini della cantina Giuseppe Sedilesu, l'azienda della sua famiglia d'origi-

ne. Teularju è composto da quattro ghiradas, appezzamenti separati da capezzagne, diversi per esposizione, giacitura, natura del terreno. Le uve di ogni ghirada in cantina sono lavorate separatamente, e ognuna di queste dà origine a un vino: Ocruarana, Carogonare, Erula e Rizza. Prima annata imbottigliata per Ocruarana, occhio di rana, che prende il nome dal particolare suolo granitico, misto a rocce metamorfiche verdi. Profilo aromatico intenso, profumato di frutti rossi, arancia rossa, incenso, mirto, spezie dolci e cenni balsamici. Preciso, lineare, va dritto al cuore. L'eleganza e l'equilibrio fra materia e freschezza sono da manuale.

GHIRADA GARAUNELE 2019 BARBAGIA ROSSO IGT Vinzas Artas

15% vol - € 33,00

Giorgio Gaia ha una storia di viticoltore con una produzione familiare alle spalle, che decide di approfondire prima lavorando in una cantina della zona, poi iniziando a imbottigliare per conto suo il frutto delle vigne di famiglia. Piercarlo Sotgiu non ha trascorsi vitivinicoli familiari ma si è avvicinato al mondo del vino locale rimanendone affascinato e si è messo ad acquistare circa un ettaro di vigne. Nel 2021 i due decidono di fondare Vinzas Artas, che significa vigne alte, perché, in effetti, i loro cinque ettari di vigneto sono posizionati a un'altitudine compresa tra i seicentocinquanta e gli ottocentocinquanta metri. Il naso è una composizione di plurimi sfondi, un susseguirsi di macchia mediterranea, frutti rossi e scuri (prugna e ciliegia), rosa passita, spezie, agrumi, grafite e note balsamiche. Si offre ricco di sfumature interpretative e di sfaccettature cangianti. Rivela consapevolezza nel coniugare polpa

fruttata, tannini eleganti e slancio vivo e continuo. Tanta spinta e una stratificata freschezza fino alla chiusura.

VINERA 2019 CANNONAU DI SARDEGNA DOC Antonio Mele

15,5% vol - € 20,00

Antonio e Salvatore Mele iniziano a imbottigliare nel 2017, fra i primi della nouvelle vague mamoiadina. Uno dei due vigneti a cannonau (ne hanno anche un altro piantato a granatza), tradotto dal dialetto, significa "la fortezza del corvo" (ecco il perché del logo) e vinera è sinonimo di vino buono. Circa sette ettari tra i seicentocinquanta e i seicentonovanta metri di altitudine. Il naso è espressivo, dal frutto scuro maturo, con cenni di agrumi, pepe, erbe officinali, inchiostro. Il sorso è coinvolgente, diretto e ritmato, i tannini setosi, acidità e freschezza gli danno slancio e profondità, anche con una leggera scia alcolica sul finale.

S'ENA MANNA 2019 CANNONAU DI SARDEGNA DOC Ladu

15,5% vol - € 28,00

Anche i Ladu producevano vino per la famiglia e lo vendevano sfuso. Nel 2019 Giovanni Ladu decide di imbottigliare. Giovanni, trentadue anni, è il giovane presidente dell'associazione Mamojà, fortemente voluto da tutto il gruppo che lo supporta con entusiasmo. Due ettari frazionati in località S'ena Manna di proprietà, poi un vigneto ad alberello di ottanta anni in gestione di circa mezzo ettaro. Il profilo olfattivo è centrato su un frutto rosso nitido e preciso, accompagnato da note speziate, di mirto e di erbe aromatiche. Un vino che ha il volto del luoc-



go, che incide con eleganza e luminosità, fino al vigoroso finale, per una beva vitale.

GHIRADA PALAGORRAI 2019 CANNONAU DI SARDEGNA DOC Mussenore

15,5% vol - € 38,00

Tutto iniziò con nonno Gesuino, che impiantò in ghirada Palagorrai nel 1976 le vigne di famiglia. Il suo soprannome era mussenore, monsignore. Pietro Fadda con Maria Antonietta e i figli Antonio, Francesco e Roberta, scelgono questo nome per la loro azienda nel 2015, decisi a mantenere il legame con la tradizione e onorarla. La disponibilità di Pietro, sia per le visite alle cantine, sia per la scoperta del territorio è stata generosa e totale. L'incedere dei profumi è netto, progressivo con i frutti rossi affiancati alle spezie, la garrigue alla carruba. La cifra stilistica scorre nell'armoniosa eleganza, non priva di struttura. Trama tannica equilibrata, pur nella riconoscibilità del vitigno. Dinamico e reattivo, gode di notevole allungo e persistenza.

GHIRADA FODDIGHEDDU 2019 CANNONAU DI SARDEGNA DOC Montisci Vitzzai

16% vol - € 33,00

La Cantina Montisci Vitzzai è un'azienda a conduzione familiare condotta dai coniugi Gianluigi e Marcella. Iniziano a imbottigliare nel 2016. Il vigneto di famiglia, ottuagenario, si trova in ghirada Foddigheddu a circa settecento metri di altitudine. Olfattivamente si ritrovano nel bicchiere note di macchia mediterranea, di more selvatiche, di carruba. Nella sua genuina rusticità, si esprime con carattere e materia. Ancora un po' contratto nel suo espandersi, ha bisogno di tempo per manifestarsi pienamente.

GHIRADA MALARTHANA 2019 CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Francesco Mulargiu

16% vol - € 20,00

Francesco Mulargiu, figlio di Antonietta Sedilesu ed Emilio Mulargiu (uno dei fondatori della cantina Giuseppe Sedilesu), con sua moglie Marta e affiancati da Emanuele e Davide, fratelli di Francesco, iniziano a imbottigliare con la vendemmia 2018. Il giovane, sin dall'infanzia immerso nelle vigne dove contrae la "sindrome mamoiadina" del vino ancestrale, gestisce anche il ristorante Su Tapiu di Mamoiada. Ghirada Malarthana ha vigne ottuagenarie e ventenni che confluiscono in un vino che, caso unico fra quelli qui menzionati, fa solo cemento. Il naso è peculiare e cangiante: intenso di un bel frutto maturo, a tratti scopre delle note più vegetali e di scorza d'arancia. Il sorso è succoso, di bella tensione sapido-tattile, coinvolgente nella vibrante progressione.

PRAMAS 2019 VINO DA TAVOLA ROSSO Mario Golosio

16,5% vol - € 24,00

L'azienda agricola Pramas di Mario Golosio nasce nel 2018. Anche in questo caso, come dappertutto a Mamoiada, le vigne erano usate per produrre vino per la famiglia. La superficie dei vigneti è di circa un ettaro e mezzo, l'altitudine varia dai seicentonovanta ai settecentotrenta metri, con pendenze considerevoli. Questa è la prima annata imbottigliata. All'olfatto emergono note di frutta sotto spirito, spezie dolci, cenni balsamici. Un vino che necessita di essere ancora atteso. L'alcol segna un po' il sorso e rende un po' brusco e rigido il finale. Il tempo saprà smusare le intemperanze giovanili.

