

# Cannonau, la diversità come ricchezza

Interessantissima la degustazione di Cannonau condotta da Andrea Balleri migliorsommelier d'Italia nel 2013 e Pier Paolo Fiori, delegato Ais di Sassari nella sala della Regione Sardegna durante il Vinitaly. Ben otto etichette di cui almeno tre di assoluta eccellenza. Prima di addentrarci nelle note di degustazione, un breve inquadramento di questo vitigno. Il Cannonau è il vino rosso che forse più d'ogni altro richiama immediatamente alla memoria la Sardegna, le sue antiche tradizioni e la sua accogliente ospitalità. La coltivazione del vitigno è diffusa in tutta l'isola, ma trova il suo ambiente d'elezione nelle zone più interne. Non si conoscono con certezza le sue origini tuttavia, recentissimi studi ancora in corso, dimostrano l'esistenza in Sardegna di pratiche enologiche sin dall'età nuragica, che potrebbero far ipotizzare la presenza del Cannonau in terra sarda già al momento della dominazione spagnola, periodo cui storicamente si fa risalire la sua introduzione. Si trovano tracce nel XVII secolo, quando un visitatore del re Martin Carrillo e il francescano Giorgio Aleo, alcuni anni più tardi, nel 1612 il primo e nel 1677 il secondo, parlano di vini Cañonates di particolare pregio prodotti in tutta l'isola. Nei secoli successivi, si hanno anche delle descrizioni più precise dei vitigni, come quella del Manca dell'Arca (XVIII secolo), che cita il Cannonau, e quella (XIX secolo) del Moris, ancora più accurata, che classifica il vitigno come "Vitis prestans". A metà dell'800, a darci un'idea della diffusione del Cannonau è il sacerdote Vittorio Angius che, comune per comune, fornisce notizie dettagliate sulla viticoltura del tempo e sui vitigni coltivati nelle diverse aree. Anche dal suo censimento, il Cannonau è il vitigno più diffuso nell'isola. Il Cannonau è il principale vitigno tuttora, occupa il trenta per cento della superficie vitata sarda, investendo una superficie complessiva di circa 8.000 ettari, concentrati per oltre il 66% nella provincia di Nuoro. Il vino si caratterizza per una

finezza tipica e particolare di gusto e profumo variabile da zona a zona; si presenta con una buona struttura e con sensazioni gusto-olfattive che ricordano, nelle diverse espressioni, fiori o frutti rossi, freschi, che virano verso note più mature di confettura e calde sfumature speziate nella tipologia riserva o liquoroso.

Considerata la sua grande adattabilità ambientale e di conseguenza la sua diffusione in aree ecologicamente diverse, il Cannonau può dare origine a tipologie di vini con caratteristiche molto differenti. I vini Cannonau hanno necessità di differenti modalità di lavorazione per esprimere al meglio le loro caratteristiche organolettiche e la loro tipicità. È ben noto il ruolo predominante che il terreno esplica sulle caratteristiche organolettiche dell'uva e quindi del vino. L'influenza del terreno sulle caratteristiche del vino è particolarmente evidente in Sardegna per le notevoli difformità geologiche che vi si riscontrano: infatti si va dagli scisti, ai graniti, dai calcari mesozoici e terziari, alle trachiti, dai basalti, alle dune costiere. Da tutte queste rocce madri è derivata una estesa gamma di terreni, dall'argilloso al sabbioso, tutti però poveri di sostanza organica e quindi di azoto in conseguenza delle condizioni climatiche locali, più o meno ricchi di potassio scambiabile e scarsamente dotati di fosforo scambiabile. Le caratteristiche organolettiche dei vini Cannonau, quindi, si modificano a seconda del terroir in cui vengono ottenuti, ma mantengono sempre quell'impronta caratteristica che è tipica ed inconfondibile di questa varietà. La coltivazione del Cannonau nell'isola è così importante che già nel 1972 vi è stato il riconoscimento della denominazione d'origine controllata del vino "Cannonau di Sardegna".

I vini a denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" devono essere ottenuti dalle uve Cannonau al minimo 85%; mentre quelli aventi la specificazione "classico" contengono



un minimo del 90% di Cannonau.

Ed ecco le note di degustazione dei vini assaggiati: Indolente 2013 di Tenuta Asinara, fruttato e speziato, con note di rabarbaro e radice di liquerizia; Sileno di Ferruccio Deiana 2012, sentori di erbe aromatiche, balsamico, molto equilibrato e fine si esprime con immediatezza e succosa beva; Dimonios di Sella e Mosca 2012 con richiami di viola, arancia amara, spezie e una bella fragranza, anche se i tannini sono ancora un po' ruvidi; Cannonau Classico della Cantina Dorgali 2011, con note tostate e di caffè, caldo, potente ed intenso; Chuerra Riserva 2011 di Antichi Poderi Jerzu, dai sentori affumicati e di macchia mediterranea, con tannini ancora vividi; Urulu 2013 della Cantina di Orgosolo, dal naso fresco e balsamico, in bocca offre un sorso appagante, lungo e di grande beva; Giuseppe Sedilesu Riserva 2010 di Giuseppe Sedilesu, con i suoi profumi di mirto, carruba, spezie, un naso di un'intensità di rara complessità, all'assaggio esprime tutta la sua forte personalità pur con qualche sbuffo alcolico; Antonio Argiolas 2011 delle Cantine Argiolas, un vino di grande equilibrio con una trama compositiva di eleganza e finezza che resteranno ben impresse, capace però di mostrare anche tutto il carattere di questa terra meravigliosa.