



## TOUR SARDO, CON CRONACHE DI GUSTO



Siamo partiti, con un equipaggio di giornalisti e la fida scorta affidataci dal magazine on line Cronache di Gusto, per approfondire il mondo del vino sardo. Abbiamo visitato alcune cantine, partendo da Argiolas a Serdiana (la seconda zona più vitata della Sardegna, dopo Alghero), una grande azienda che opera dal 1918 e che oggi, guidata dai nipoti del fondatore, ha conquistato una dimensione internazionale (con una produzione che si attesta sui due milioni e mezzo di bottiglie). I vigneti si estendono per circa duecentocinquanta ettari tra Serdiana, Sisini, Selegas e Porto Pino. Giacomo Tachis, il maestro degli enologi italiani ha firmato per loro il rosso più importante, il Turriga. E' 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. La tappa successiva ci ha portato a Dolianova, a visitare la cantina sociale Dolianova, fondata nel 1949. Circa milleduecento ettari su cinque comuni (nel raggio di quindici chilometri dalla cantina) e quattrocento soci, per un totale di circa quattro milioni di bottiglie. Poi è la volta di Castiadas ad Olia Speciosa, altra cantina sociale, ma su numeri decisamente più piccoli: centocinquanta ettari, cinquanta soci e centoventimila bottiglie. Da provare il loro Rei 2015, Canonau della sottozona Capo Ferrato, e il vermentino Notteri 2016. Ci spostiamo poi a Mogoro a visitare l'azienda Su Entu (che significa il vento e capiamo subito perché, scossi da folate continue e vigorose). Salvatore Pilloni fonda l'azienda nel 2011, dopo un faticoso (ben quaranta atti notarili) lavoro di accorpamento dei vigneti, che ora arrivano a trentadue ettari. Salvatore, imprenditore di successo in altri campi, decide di tornare alle origini (il padre aveva, dove ora sorge la cantina, bellissima, ideata dall'architetto Mario Casciu, una vigna). Sceglie un enologo di grande esperienza come Piero Cella e un giovane sommelier, Andrea Balleri (miglior sommelier italiano nel 2013) come direttore commerciale e si assenta su una produzione di centocinquanta bottiglie. Coup de coeur per il Bovale 2015. E' poi la volta della cantina Santadi, a Santadi, nel cuore del Sulcis. 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 duecento 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, altro celebre vino a firma Tachis, che nasce da Carignano e Bovaleddu (5%) ha conquistato i mercati internazionali ed è stato inserito nelle carte dei vini dei più famosi ristoranti al mondo. Nasce nel 1984 ed è il primo vino rosso barricato in Sardegna. Da allora è il vino simbolo della Cantina e veramente merita l'assaggio. Proseguiamo l'itinerario raggiungendo la cantina Gibas, a Carbonia. Dal 2013 c'è una nuova compagine societaria (6 Mura, che iniziò nel 2001, è stata assorbita da Gibas, composta da Giovanni Irde, amministratore delegato, Andres Garcia Blas, enologo di Barcellona, Vincenzo Aru e Paolo Boi). La proprietà si estende su nove ettari ad alberello (altri undici sono in affitto) per un totale produttivo di centomila bottiglie. Il quartetto di soci ha deciso di dedicarsi solo al vermentino in purezza e al carignano in purezza, con bei risultati, soprattutto nel Giba bianco 2015 e nel 6 Mura 2013. Chiudiamo il tour con la cantina di Calasetta, fra le prime ad essere fondate, nel 1932, ma con l'inizio dell'imbottigliamento nel 2004. Ad ora si assestano su una produzione di circa quattrocentomila bottiglie, per un totale di duecentocinquanta ettari vitati (altri cinquanta sono nell'isola di Sant'Antioco, con vigneti ad alberello prefillosserici).

### LA SARDEGNA, QUASI UN CONTINENTE

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. E' 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.

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 Albumannu. 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.

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. Ma fu solamente all'inizio degli anni 1950 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," spiegava 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. E ci aveva visto giusto.