

## Sardegna da Bere, seconda edizione a Roma: dal Supramonte all'Ogliastra

30 Gen 2024 | Sapori



(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. Pare che il suo nome in greco fosse *ichnusa*, ovvero orma. E noi siamo andati a Roma a seguire le orme di due dei massimi conoscitori non sardi dei vini dell'isola, Maurizio Valeriani, direttore di *Vinodabere* e Dario Cappelloni, collaboratore di *Doctor Wine*. La due giorni, 21 e 22 gennaio, dedicata ai vini sardi, con 35 cantine sarde presenti e 165 vini in assaggio, ha compreso anche due momenti di approfondimento, a cura dei due specialisti.

### Il Nepente di Oliena e le sue interpretazioni

Oliena è uno dei più scoscesi e suggestivi paesini

della Barbagia. Le montagne del Supramonte che sovrastano Oliena sono conosciute anche con il nome di Dolomiti sarde. Il monte Corrasi, simbolo del paese, con i suoi 1463 metri è la cima più alta del Supramonte. Che spettacolo vedere questa montagna azzurrognola che si tinge in base ai colori del sole. Di sera, al tramonto, si veste di un morbido rosa e ai suoi piedi, dove è adagiata Oliena, si resta affascinati dalla sua bellezza.

Altro elemento caratteristico sono i canyon scavati dal fiume Cedrino che attraversa il territorio di Oliena. Le vigne a Oliena si trovano a un'altitudine compresa tra i 200 ed i 700 metri. Le più vicine al monte Corrasi allignano su terreni principalmente calcarei e in alcuni casi alluvionali (alla destra del fiume Cedrino); le altre su suoli derivanti da disfacimento granitico, in particolare alla sinistra del fiume Cedrino. Oliena o Nepente di Oliena è una delle sottozone del Cannonau di Sardegna, insieme a Jerzu e Capo Ferrato. Fu D'Annunzio quando visitò Oliena e assaggiò il suo vino a dargli il nome Nepente: significa "senza tristezza", "senza pentimento". La degustazione ha previsto l'assaggio di sei **Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena**.



Il primo, della cantina **Iolei**, **Vosté 2022**, dai toni fruttati, con note di mirto ed erbe mediterranee colpisce per il profilo elegante, dai tannini fini e per

la freschezza. Pur non essendo un vino complesso, sa dare una beva spensierata e golosa. Antonio Puddu, titolare insieme ai fratelli, ci racconta che da un piccolo podere con alcuni ceppi di Cannonau particolarmente datati hanno avviato l'impianto di 5 ettari e iniziato i lavori per costruire la nuova cantina.

Il secondo vino, dell'azienda **Salis**, *Galù 2022*, dalle note di frutti rossi e spezie, ha una struttura slanciata pur essendo profondo e lungo. Pietro Salis e il figlio Nicola, presenti alla degustazione, spiegano dei loro 2 ettari con appena duemila bottiglie prodotte e delle vigne che spaziano dai 20 ai 50 anni su terreni da disfacimento granitico.

Il terzo vino è della cantina **Biscu**, *ZioBi 2020*, dai sentori di radice, liquerizia, macchia mediterranea e un sorso intenso, di buon volume ma rinfrescato da una decisa acidità, con una lunga persistenza fruttata. Danilo Biscu ci descrive l'azienda familiare, appena 3 ettari e mezzo, con vigne di 60 anni e altre piantate da poco.

Il prossimo vino è dell'azienda **Gostolai**, la riserva *Sos Usos 2020*, dai sentori di radice, mirto, china. Il corpo è strutturato, abbastanza voluminoso e con qualche sgrammaticatura, ma non senza carattere. Il vino successivo è di **Guthiddai**, *Mannoi 2021*, dalle note speziate, di erbe mediterranee e dal sorso carnoso ed elegante, di notevole persistenza. Gianluca Floris, titolare dell'azienda, ci spiega che possiede 2 ettari e produce 2.500 bottiglie.

Poi è la volta dell'azienda **Ruju Sardu** (letteralmente: rosso sardo) con il suo *Pupusu 2020*, dai sentori di china con sensazioni balsamiche e speziate. Al gusto è elegante e complesso. Bastiano Pugioni ha vigne ventenni a un'altezza che varia dai 200 ai 400 metri, su oltre 2 ettari. Chiudiamo con il vino *S'Incontru*

2019 dei **Vignaioli di Oliena**, una cooperativa di 35 soci. Al naso presenta note di potpourri e humus, in bocca è sapido, materico e con tannini fini.

## Ogliastra, Orgosolo e Romangia, territori a confronto

L'influenza del terreno sulle caratteristiche del vino è particolarmente evidente in Sardegna per le notevoli difformità geologiche: si spazia dagli scisti ai graniti, dai calcari mesozoici e terziari alle trachiti, dai basalti alle dune costiere. Infatti, in questi tre territori proposti per l'approfondimento dai due esperti, è evidente la differenza: l'Ogliastra, con le sue vigne che vanno dal mare alla collina, raggiungendo dai 120 i 700 metri, su terreni sabbiosi da disfacimento granitico e più in alto da scisti, è diversa dall'Orgolese, con terreni granitici, scistosi e calcarei, e dove le vigne vengono piantate tra i 300 e i 550 metri.

Diseguale è anche l'areale della Romangia, che discordante dagli altri due posizionati a est, è a nord della Sardegna e offre terreni sabbiosi, argillosi e calcarei, con altitudini che vanno dai pochi metri dal livello del mare a massimo 350 metri.

In questa degustazione ci sono stati presentati ben 13 vini, dal **Vermentino al Cagnulari**, dal **Cannonau al Moscato di Sorso Sennori**. Una panoramica che ci ha consentito di riflettere sui cambiamenti positivi che la Sardegna enoica porta avanti con un grande senso di appartenenza, mantenendo le radici e le tradizioni ma con una impressionante capacità di crescita stilistica che, per chi non frequenta abitualmente quest'isola meravigliosa, è difficile da constatare.



La manifestazione è continuata poi ai banchi d'assaggio, colloquiando con i vari produttori presenti. Grazie ai colleghi di Vinodabere, Maurizio Valeriani in primis, che ci hanno dato l'opportunità di scoprire nuove realtà e di farci affascinare dallo stato dell'arte e delle prospettive future dei vini sardi.