

Tutti i primati di Sella&Mosca

di Alessandra Piubello

In viaggio sulla Strada dei due mari, direzione Porto Torres, ad appena otto chilometri da Alghero, fra i vigneti, un viale costeggiato da oleandri: ecco, siamo nel cuore delle Tenute Sella&Mosca (www.sellaemosca.it): 650 ettari, dei quali 550 coltivati a vigneto in unico corpo. Non solo la più vasta casa vitivinicola sarda, ma tra le maggiori in Europa per la produzione a ciclo completo. Un terroir vocato, con suoli che variano dall'argilloso al sabbioso, dal vulcanico al calcareo, che consente di coltivare 15 varietà di uve differenti. Ogni particella è dedicata a un vitigno e l'85% della superficie è riservato agli autoctoni.

Centoquattordici anni son passati da quando due avventurosi piemontesi, affascinati dal paesaggio, giunsero alla piana di Alghero. Dall'intuizione dell'ingegner Erminio Sella, nipote del famoso statista Quintino, e dell'avvocato Edgardo Mosca, prese vita il sogno di trasformare quel selvaggio suolo, destinato fino ad allora solo alla pastorizia, in una promettente terra da vino.

Una visione premonitrice del successo che partì da I Piani ad Alghero per estendersi poi anche in Gallura su 15 ettari a Docg Vermentino di Gallura (l'unica della Sardegna) e a Giba nel Sulcis, sulla costa sudoccidentale, tra Capo Teulada e la catena montuosa dell'Iglesiente, su sei ettari a Doc Carignano del Sulcis. Un triangolo magico, che riunisce le tre zone più vocate per i vitigni autoctoni dell'isola sotto l'egida iconograficamente riconducibile all'Antico Egitto (il loro logo rappresenta una scena di spremitura tratta da un bassorilievo dell'epoca).

Sella&Mosca è l'unica realtà sarda ad averlo tracciato, è la sola impresa vitivinicola al mondo a proteggere e valorizzare in un vino specifico il vitigno Torbato, al quale ha dedicato un progetto di ricerca e sperimentazione sia in vigneto sia in cantina. È l'unica azienda a produrre la Doc Alghero Torbato, diventando presidio di una memoria storica che rischiava di essere perduta per sempre. Nei suoli ricchi di calcare provenienti da millenarie sedimentazioni marine de I Piani, le uve acquistano struttura e componenti leggermente aromatiche.

Depositaria di una tradizione secolare, di un forte attaccamento alla terra e del rispetto dei luoghi (riconosciuta eco friendly nel 2012), l'azienda testimonia un legame intimo con la cultura del territorio: straordinario il museo che conserva i reperti rinvenuti nella necropoli di Anghelu Ruju, la più grande della Sardegna, scoperta nel 1903 nelle Tenute. Andiamo ad assaggiare i vini che ci sono stati proposti: Monteoro Vermentino di Gallura Superiore Docg 2012 e Dimonios Cannonau Sardegna

Doc Riserva 2009. Bella veste giallo paglierino carico nel primo, dai sentori minerali, di flora mediterranea ed erbe aromatiche. Il sorso è intenso, sapido, lungo, mostrando un corpo strutturato e armonico. Dimonios, inno ufficiale della Brigata Sassari, è dedicato ai Diavoli Rossi, celebri per le loro imprese eroiche durante la Prima guerra mondiale. Un Cannonau che esprime forza, carattere e un po' d'irruenza nei tannini ancora da addomesticare che si stempereanno nel tempo. Personalità decisa e autoritaria, chiude su note di torrefazione. 🍷

Un'oasi di cinque ettari sotto salvaguardia ambientale



Per mantenere integra la biodiversità si è pensato di integrare i vigneti (sopra) con viali alberati piantumati con diverse essenze: 3mila oleandri, 500 palme oltre a pini marittimi ed eucalipti.