

PIOGGIA DI RICONOSCIMENTI AI SARDI

di Pasquale Porcu

VERONA. Basta dare uno sguardo alla tabella qui a fianco per avere la conferma di una sensazione diffusa ormai da tempo: la Sardegna vince se punta sulla tipicità. Quello che è successo al concorso enologico internazionale di Vinitaly 2011, non cambia la tendenza che registriamo da anni. A trionfare sono i vini sardi che fanno la differenza rispetto alle altre regioni: Vermentino e Cannonau, innanzitutto, ma anche Cagnulari e altri vini che comunque non si trovano in altre regioni italiane e del mondo. Difficile reggere il confronto con i vini ottenuti da vitigni internazionali. Meglio, se vogliamo imporre l'attenzione nei confronti dell'enologia sarda, puntare su un Cannonau piuttosto che su un vino a base di Cabernet (a questo proposito, onore al merito per Gianluigi Deaddis e al suo Ultana che ha ottenuto la Gran Menzione, un grande rosso di Sedini con uvaggio a base Cabernet).

È non è strano, poi, che nella categoria dei vini dolci naturali ottenga un riconoscimento il «Drucci» prodotto dai fratelli Massidda di Donori, un vino di nicchia (solo 8.800 bottiglie) a base di uve Nasco fatte appassire sulla pianta per 32 giorni.

Fa piacere che confermi il suo ruolo la zona di Usini, oltre a Carpante che fa incetta di Gran Menzioni e conquista il ruolo di migliore cantina sarda del 2011, ecco avanzare anche l'ottimo Vermentino «Mattariga» e il rosso «Lughera» di Giovanna Chessa e il

Al concorso Vinitaly 2011 con Vermentino e Cannonau trionfa l'isola delle tipicità

Riflettori su Usini e su Carpante migliore cantina regionale. Bene la Gallura, Nuoro, Alghero e Oristano



fiero Cagnulari «Nebrioso» di Francesco Fiori. E grande festa quest'anno vedere nella categoria degli spumanti a denominazione di origine il brut di Vermentino «Filighe» di Billia Cherchi di Usini.

Non avevamo dubbi sulle potenzialità della Gallura, orgogliosa dei suoi bianchi ma anche dei rossi di Tempio, di Surrau, Cantina di Monti, Ma-

Al concorso enologico internazionale di Vinitaly 2011 sono affermati i vini sardi più tipici

sone Mannu e di Tondini a Calangianus. New entry il Seu 2010, rosato della Cantina della Vermaccia di Oristano. Ma quest'ultimo territorio ha la propria roccaforte nell'azienda Contini di Cabras: con cinque gran menzioni: Karmis (bianco a base Vernaccia), Pariglia (Vermentino), Tyrsos (Vermentino), Barrile (rosso a base Nieddera) Nieddera rosato, vini che rappresentano bene lo "stile Contini", caratterizzato da eleganza e piacevolezza. «Un bilancio — dice Paoletto Contini — assolutamente positivo che incoraggia l'Azienda Contini a proseguire nella strategia intrapresa di costante elevazione qualitativa dei propri vini». Bene anche i rossi di Mamojada di Gian Pietro Puggioni) e di Oliena (con Puddu), di Serdiana (grande merito dell'azienda di Mario Pala), Dolianova (con la Cantina) e Alghero con un Vermentino che ha contribuito a far conoscere la Sardegna nel mondo: l'«Aragosta» prodotto dalla cantina di Santa maria La Palma.