

## Bentornata Vernaccia Ma le star dell'isola sono Vermentino e Cannonau



**VERONA. Bentornata Vernaccia. La grande sorpresa per la Sardegna della edizione 2011 di Vinitaly è stato il vino più nobile e trascurato della Sardegna: la Vernaccia di Oristano. Bene, però, anche il Vermentino, il Cannonau, il Bovale, il Cagnulari. Gli operatori isolani sono andati via contenti da Vinitaly che ieri ha chiuso i battenti nella Fiera di Verona. Contenti dell'allestimento proposto quest'anno (dopo le violente contestazioni scoppiate nella edizione 2010) e più ottimisti rispetto all'andamento del mercato, in particolare per il mercato estero. Ma torniamo alla Vernaccia. Proposta in degustazione a un gruppo di operatori svedesi, non solo è piaciuta ma ha letteralmente stregato il palato degli operatori finnici, che l'hanno trovata diversa dai vini assaggiati in fiera (salvo alcuni grandi vini di**

Jerez). «Davvero non mi aspettavo una reazione così positiva da parte degli operatori svedesi - commenta Pier Paolo Fiori, il sommelier incaricato delle degustazioni nello stand della Regione Sardegna -: abbiamo proposto l'assaggio di una Vernaccia di Oristano di Contini, annata 1988. Mi auguro che questo sia l'inizio per il rilancio di un vino di così grande nobiltà che ha scritto pagine importanti dell'enologia sarda. Lo sapevo prima e lo ribadisco oggi con forza: questo vino non merita di essere dimenticato. Ora dobbiamo solo trovare un modo adeguato per farlo conoscere». Ma qual è il bilancio della manifestazione veronese? Quasi 156.000 visitatori, dei quali oltre 48.000 esteri (+3% sul 2010). Nelle giornate business (giovedì, venerdì e lunedì) l'afflusso di operatori ha registrato un incremento del 10%. «La top ten delle provenienze - dice Ettore Riello, presidente di Veronafiere - vede la Germania in testa, seguita da Stati Uniti e Canada, Regno Unito, Svizzera, Francia, Austria, Paesi dell'Est Europa, con una forte presenza di Russia, Cina e Hong Kong». «Tutti lasciamo Vinitaly soddisfatti -, dice Lucio Mastroberardino, nel duplice ruolo di produttore e presidente dell'Unione Italiana Vini -. Abbiamo visto una manifestazione estremamente dinamica, che ha dato grandi possibilità di contatti specialmente alle aziende meno dimensionate. Tocca ora alle imprese cogliere le opportunità che questa fiera ha dato, ma c'è comunque l'invito ad andare avanti ed essere ancora più strumento al servizio delle imprese». «È stato uno dei migliori Vinitaly - dice Antonio Posadinu, direttore marketing di Sella & Mosca -: anche se la crisi del comparto c'è, i segnali che vengono dall'estero sono più che positivi». «I vini sardi piacciono - dice Dino Addis, direttore della Cantina Gallura di Tempio -, abbiamo varietà solari che esprimono al meglio il territorio. Prodotti che riescono a emozionare». Soddisfatto anche Gioacchino Sini (Unmaredivino di Berchidda): «La Gallura è sempre un valore aggiunto per il Vermentino - dice -, ma abbiamo avuto grande soddisfazione anche dai rossi». Non sta nella pelle Giorgino Careddu (Carpante, Usini), titolare della cantina che ha vinto il Premio Regione di Vinitaly 2011. E per Giovanna Chessa, Usini ormai è garanzia di qualità nel mondo del vino. Molto contento anche Tino Demuro

(Cantine Surrau, Arzachena): «Abbiamo fatto una scommessa e le gran menzioni che abbiamo quest'anno ci premiano - dice -. Abbiamo avuto piacere della visita nel nostro nuovo stand, del ministro Romano e dell'assessore all'agricoltura Contu. E ci gratificano i contatti andati a buon fine sia con i russi che con i tedeschi». Una iniziativa che è andata sicuramente bene è quella che ha promosso la Provincia di Carbonia-Iglesias, che ha voluto presentare la Strada del Vino del Carignano (presieduta da Marinella Grosso). Il grande vino del Sulcis è stato abbinato con successo al tonno, indicando un obiettivo che mette insieme gastronomia e turismo. Una bella novità è stata il battesimo del passito di Carignano di Mesa, un vino non liquoroso che si sposa perfino col cioccolato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

12 aprile 2011



**CARPANTE**  
*Vini d'Autore*