

# Il segreto dei vini sardi? Il rispetto degli equilibri naturali Sotto il segno della purezza

Fin dai tempi dei Cartaginesi e dei Fenici la Sardegna conosce l'arte antica del vino. Una tradizione che si è andata rafforzata nei secoli sempre nel rispetto delle regole ecologiche e nel rispetto degli equilibri naturali. Bere un vino sardo è come bere un sorso di isola. Ogni tipo, ogni qualità né esprime un aspetto inconfondibile che si trasforma in Nuragus, Vermentino, Cannonau, Monica e Vernaccia di Oristano.

Il consumo di vino in Italia ha subito una drastica riduzione negli anni 70 ed un'erosione costante delle quote di mercato negli anni successivi. Ulteriori decrementi dei consumi sono inoltre previsti entro il 1990. Ma nonostante questa tendenza, le cifre del «Made in Italy» del vino (quasi 77 milioni di ettolitri prodotti nel 1986 a fronte dei 72 milioni della Francia e dei 35 della Spagna) confermano il primato mondiale del nostro paese in questo settore trainante dell'economia (abbiamo il 23% di tutta la produzione mondiale) che ha i propri punti di forza nell'alta qualità e specializzazione dei nostri vini.

Ma proprio dal 1986, a causa della ben nota inversione di tendenza determinata dal «caso etanolo», il trend delle esportazioni ha subito un deciso calo, per alcuni mesi le vendite all'estero ne sono risultate addirittura bloccate. In cifre reali, si è passati da 18 milioni di ettolitri (nel 1985) a 11,5 (nel 1986), da 1.658 a 1.259 miliardi di lire. Questo trend negativo si è registrato anche nei primi sei mesi dell'87 (meno 1,5% rispetto al corrispondente periodo dell'86), in termini di quantità, nel primo semestre di quest'anno sono stati esportati poco meno di 5 milioni di ettolitri contro i 5 milioni e 45mila del quasi 8 milioni di ettolitri rela-

tivi rispettivamente ai corrispondenti periodi dell'86 e dell'85. La crisi non è tanto colpa del metanolo, però, quanto di una struttura produttiva e distributiva completamente superata. Infatti, mentre c'è una polverizzazione eccessiva, con metà dei 3 milioni e 200mila aziende agricole che producono anche vino, sull'altro versante le imprese di lavorazione e trasformazione sono troppo poche (quelle almeno con taglio imprenditoriale).

## Siamo la vigna d'Europa

Proprio per dibattere questi ed altri temi, dal 25 al 31 ottobre prossimi si terranno a Roma le «Assise internazionali della vite e del vino» che concluderanno gli oltre cento simposi, convegni e manifestazioni che si sono svolti nell'arco dell'87, promosse dall'Oiv (Office International de la Vigne et du Vin) per celebrare degnamente il quasi trascorso «anno internazionale della vite e del vino». Non a caso, per coronare

un '87 di iniziative enologiche, è stata scelta la nostra penisola. La mappa dei vini in Italia è infatti particolarmente corposa e ricca di profumi. 599 possono pregiarsi del marchio Doc (al nostro paese spetta la quota del 10,9% della produzione complessiva mondiale di vini a denominazione di origine controllata) ed altri 18 vantano la qualifica superiore Docg. Lo schieramento degli «eletti» non si ferma comunque a queste cifre. Si contano ancora 72 spumanti Doc, 34 vini liquorosi e 10 frizzanti che portano questo marchio. E poi abbiamo 387.180 aziende vitivinicole con una superficie media di 1,7. Insomma, siamo la vigna d'Europa e il nostro vino è apprezzato in tutto il mondo. E allora perché negarsi il piacere di un bicchiere? La paura della sofisticazione è comprensibile, ma è anche necessario ridimensionare i fatti: i killer del vino sono ormai schedati.

La Sardegna, per esempio, è una di quelle regioni che è uscita indenne dalle analisi più accurate, non è stata nemmeno sfiorata dal sospetto a testimonianza di una produzione «cristallina» e garantita sotto ogni profilo. La tradizione d'altra parte depone a suo vantaggio. Già i fenici e i Cartaginesi coltivavano la vite in Sardegna. Vigneti remoti che si allineavano a riosso del mare e che davano vini pregiati, profumati, sinceri e decisi e che ancora oggi sono naturalmente preservati dagli attacchi dei parassiti sul filo di una magica continuità. La viticoltura sarda, infatti, proprio per le condizioni ambientali e le tecniche colturali utilizzate, consente di ottenere delle produzioni viticole ed enologiche molto valide

sotto il profilo ecologico perché ottenute nel rispetto degli equilibri naturali. Il clima siccitoso della regione (tale da richiedere non raramente un'irrigazione di soccorso estiva specialmente nella fase delicata della crescita dell'acino) unitamente alla frequenza e all'intensità dei venti, consente uno sviluppo modesto e contenuto delle crittogame, che in Sardegna sono rappresentate quasi esclusivamente dall'oidio.

## In ogni vino sardo un aspetto dell'isola

Quindi i trattamenti antiparassitari sono pochi (da due a quattro) e di gran lunga inferiori a quelli praticati in regioni meno favorite sotto il profilo climatico. Anche la presenza di parassiti animali è controllata con l'utilizzazione molto limitata di pesticidi specifici.

In genere il vigneto sardo viene prevalentemente coltivato in maniera moderatamente intensiva con forme di allevamento di media espansione vegetativa. Ciò non consente di ottenere produzioni unitarie molto elevate, ma la carenza quantitativa viene compensata da un aumento di qualità. Questa impostazione, che potrebbe sembrare un segno di lento dinamismo tecnico del settore, è invece l'elemento che determina un buon equilibrio tra produzione ed ambiente

naturale e permette di non usare sostanze chimiche (pesticidi e fertilizzanti) se non in misura molto contenuta. Infatti l'utilizzazione di fertilizzanti nei vigneti sardi è in media, decisamente modesta. Conseguenza un accumulo nel terreno di sostanze di origine industriale veramente trascurabile. Lo stesso vale per gli antiparassitari e i diserbanti, dei quali non viene registrata la presenza nelle falde acquifere. Inoltre il livello dell'inquinamento atmosferico è praticamente inesistente, stante la modestissima presenza di insediamenti industriali.

I vini sardi rappresentano la sintesi di tutto questo. È come bere un sorso di isola: ogni tipo, ogni qualità ne esprime un aspetto, la trasparenza del mare, la leggerezza dell'aria, il carattere robusto della terra, la purezza del sole, il colore della luna. Cinque aspetti e cinque tipi: Nuragus, Vermentino di Gallura, Cannonau, Monica, Vernaccia di Oristano. Ed è proprio su questi che la Regione Sardegna ha concentrato la sua opera promozionale.

Si dice che la Sardegna sia un grande vigneto in mezzo al mare e infatti vanta una potenzialità pari al 10% della produzione nazionale, valutata in 3 milioni di ettolitri annui. Ed è un'erronea convinzione quella di credere che i vini prodotti da una terra forte e distillata dal sole debbano essere tutti molto alcolici. La produzione enologica sarda, invece, nasce a realizzare vini di varie gradazioni, alcuni soavemente bevibili e altri sicuramente più decisi. Tra bianchi, rossi, da tavola, frizzanti e spumanti le qualità più conosciute sono 20. Solo tre, però, hanno il riconoscimento della denominazione di

origine controllata. È il caso di dire che ce n'è per tutti i gusti dal momento che i produttori in questi ultimi anni hanno diversificato la produzione proprio per raggiungere tutte le fette di mercato.

Ma niente si costruisce dal caso e dall'approssimazione. Se la Sardegna adesso può vantare a pieno titolo un primato indiscusso e può sedere al tavolo delle più titolate (o forse solo più conosciute) regioni italiane, senza complessi d'inferiorità, lo deve ad un'organizzazione di vigneti e di produzione più che invidiabile. Il vigneto sardo, coltivato soprattutto ad alberello, ma anche a spalliera e a tendone, copre un'area di circa 69mila ettari variamente distribuiti tra le quattro province, delle quali Cagliari è la maggior produttrice con il 44%. Più di 77mila sono le aziende interessate al settore ma oltre il 60% dell'uva viene vinificata dalle 39 cantine sociali delle regioni alle quali fanno capo 25mila coltivatori.

Ma vediamo ancora qualche dato che può dare un quadro più preciso della produzione. Le varietà d'uva coltivate sono parecchie, 13 a frutto rosso e 11 a frutto bianco, la più diffusa è il Cannonau con il 21%, seguita da il Monica con il 12%, il Pascale di Cagliari con il 6%, il Bovale sardo e il Carignano con il 5%. Le uve rosse hanno un'estensione complessiva superiore a quelle bianche, pari al 57% del vigneto.

Ma bianco o rosso, liscio o frizzante, di corpo o leggero che sia, non c'è vino sardo che non si presti ad accompagnare il pasto di tutti i giorni o un'occasione festiva. Tra tanti gusti e aromi diversi non c'è che l'imbarazzo della scelta.



Vini di Sardegna.  
Un po' per gusto. Un po' per magia.



Vini Bianchi. Rossi. Da Dessert.  
Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale Regione Sarda.

## Vini di Sardegna

### LE CANTINE SOCIALI

Cantina Sociale della Riforma Agraria S. Maria La Palma Alghero (Ss)  
Tel 079 - 99 90 08

Cantina Sociale della Riforma Agraria di Arborea (Or)  
Tel 0783 - 48 229

Cantina Sociale Cooperativa Ardauli (Or)  
Tel 0783 - 65 218

Cantina Sociale «La Marina» Badesi (Ss)  
Tel 079 - 68 41 64

Cantina Sociale Cooperativa «Giogantinu» Barchidda (Ss)  
Tel 079 - 70 41 63

Cantina Sociale «Monteferru» Bonarcado (Or)  
Tel 0783 - 56 512

Cantina Sociale Bonnanero (Ss)  
Tel 079 - 84 50 07

Cantina Sociale di Calasetta (Ca)  
Tel 0781 - 88 413

Cantina Sociale della Riforma Agraria di Castiadas (Ca)  
Tel 070 - 99 49 004

Cantina Sociale di Dolianova Dolianova (Ca)  
Tel 070 - 74 05 13

Cantina Sociale di Dorgali (Nu)  
Tel 0784 - 96 143

Cantina Sociale fra Viticoltori della Planargia Flussio (Nu)  
Tel 0785 - 34 886

Società Cooperativa Vitivinicola Ierzu (Nu)  
Tel 0782 - 70 028

Cantina Sociale di Iglesias (Ca)  
Tel 0781 - 40 837

Cooperativa Vitivinicola Cantina Sociale Marrubiu (Or)  
Tel 0783 - 85 213

Cantina Sociale «Il Nuraghe» Mogoro (Or)  
Tel 0783 - 99 02 65

Cantina Sociale Monserrato (Ca)  
Tel 070 - 56 03 01

Cantina Sociale del Vermentino Monti (Ss)  
Tel 0789 - 43 613

Società Cooperativa Cantina Sociale Nurri (Nu)  
Tel 0782 - 84 90 20

Cantina Sociale di Oliena (Nu)  
Tel 0784 - 28 75 09

Cantina Sociale Cooperativa della Vernaccia Oristano  
Tel 0783 - 33 155

Cantina Sociale di Quartu S. Elena (Ca)  
Tel 070 - 88 10 33

Cantina Sociale di Samugheo (Or)  
Tel 0783 - 64 013

Cantina Sociale di S. Antioco (Ca)  
Tel 0781 - 83 055

Cantina Sociale della Riforma Agraria di S. Margherita (Ca)  
Tel 070 - 92 14 86

Cantina Sociale Marmilla Sanluri (Ca)  
Tel 070 - 93 07 608

Cantina Sociale Santadi (Ca)  
Tel 0781 - 95 00 12

Cantina Sociale della Trexenta Sernobi (Ca)  
Tel 070 - 98 08 763

Cantina Sociale del Campidano di Serramanna (Ca)  
Tel 070 - 91 39 032

Cantina Sociale del Mandrolisai Sorgono (Nu)  
Tel 0784 - 60 113

Cantina Sociale di Sorso Sennori (Ss)  
Tel 079 - 35 01 18

Cantina Sociale «Gallura» Tempio Pausania (Ss)  
Tel 079 - 63 12 41

Cantina Sociale del Campidano di Terralba (Or)  
Tel 0783 - 81 824

Cantina Sociale «Ogliastro» Tortolì (Nu)  
Tel 0782 - 62 32 28

Cantina Sociale «La Giera» Usellus (Or)  
Tel 0783 - 93 80 06

Società Cooperativa Cantina Sociale Villacadro (Ca)  
Tel 070 - 93 12 10

### I CONSORZI

Consorzio Cantine Sociali Cooperative della Sardegna - Sanluri  
Tel 070 - 93 07 866

CON SAR CO RI  
Consorzio Sardo fra le Cooperative della Rinascente - Cagliari  
Tel 070 - 28 12 56

Consorzio Vini D O C della Sardegna  
c/o ERSAT via Caprera 6 Cagliari  
Tel 070 - 60 26 273