

Il vino sardo riparte da Convisar

CAGLIARI, IERI LA PRESENTAZIONE DI TRE ANNI DI SPERIMENTAZIONE E RICERCA. SEI AZIENDE, 50 RICERCATORI, 100 VINI PRODOTTI. UN PROGETTO DA IMITARE PER RILANCIARE LA SPECIFICITÁ ISOLANA.

Nasce la nuova enologia sarda: tecnologia e tradizione. A festeggiare il lieto evento, ieri nel Convento di San Giuseppe, le sei aziende che, tre anni fa, hanno scommesso sul progetto Convisar (Consorzio vini e Sardegna). Dopo tante parole al vento (quelle che abbiamo sentito da più parti in questo comparto) ieri Convisar ha presentato 15 nuovi vini. Sardi, anzi sardissimi. In tre anni di sperimentazioni, ricerche, prove di laboratorio, raccolta di documentazione bibliografica è stata creato un nuovo punto di partenza per chi coltivi vigne, produca e venda vino in Sardegna. Sette milioni e mezzo la cifra che prometteva il bando della Regione Sarda. Il 30 % di quella somma è stata tirata fuori dalle tasche delle aziende. Ed ecco il primo risultato: privato e pubblico che si mettono insieme. Non solo, aziende che collaborano tra loro, coinvolgendo le università (di Sassari e Cagliari, ma anche di Palermo e della Tuscia) ricercatori di diversi enti (al Cnr ad Agris, dalla Porto Conte Ricerche a Laore) e di laboratori privati. E la cosa più importante per l'isola dei «pocos, locos y mal unidos» uno spirito di collaborazione che è destinato a essere imitato, come ha ricordato ieri mattina l'assessore regionale alla Programmazione, Giorgio La Spisa. In tre anni di ricerca, sono stati impegnati 50 ricercatori, 100 ettari di vigneti aziendali, 100 diversi vini prodotti da sperimentazioni agronomiche ed enologiche (ma solo 15 vini sono stati individuati come prototipi). Un acronimo, Progetto SQFVS, svela l'ambizione dell'iniziativa: per un salto di qualità della filiera vitivinicola della Sardegna. Il nuovo terroir del vino sardo, hanno specificato il professor Gianni Nieddu (facoltà di Agraria di Sassari) e Carlo Giua, rispettivamente direttore scientifico e presidente di Convisar, ha «Specificità, identità innovazione e aggregazione». Dopo una gestazione lunga e tormentata l'ambizioso progetto ha coinvolto realtà produttive molto differenti tra loro per storia, volume d'affari e struttura aziendale. Ecco le cantine: Argiolas Spa di Serdiana, Cantina Li Duni di Badesi, Cantina delle Vigne di Piero Mancini di Olbia, Cantina Sociale del Mandrolisai di Sorgono, Cantina Gallura di Tempio, Cantina Trexenta di Senorbì. Tutte hanno fatto rete in questi anni con l'obiettivo di puntare alla valorizzazione dei vitigni tradizionali della Sardegna esaltandone le specificità che derivano dal territorio. Specificità che nascono dalle caratteristiche geografiche, geologiche, climatiche, storiche ma anche della vegetazione e del paesaggio. Ingredienti che ritroviamo uniti in affascinante sintesi nelle produzioni vitivinicole. Un dato quest'ultimo che ci deve inorgoglire ma che ci obbliga anche a cercare più incisive forme di promozione anche sul piano commerciale. Bene ha detto la giornalista Carmina



Conte, moderatrice dell'incontro, quando ha ricordato che i vini sardi rappresentano l'1,8% della produzione nazionale e una quota infinitesimale della produzione mondiale. Ma la ricca biodiversità sarda può giocare un formidabile motore di curiosità in un mondo dove troppe bottiglie sono simili tra loro anche se provenienti da regioni spesso distanti tra loro. Tra i mille e tanti Cabernet Sauvignon australiani, cileni, francesi, californiani, libanesi il nostro Cannonau può giocare un ruolo da prim'attore. Esattamente come può fare il Vermentino nel mare magnum mondiale di Chardonnay e Pinot grigio. Ma visti i risultati della sperimentazione Convisar nella competizione globale possono entrare vini in passato trascurati. Ecco allora dei Cannonau in purezza nati in vigneti su piede franco, o un sorprendente Caricagiola in purezza, un Carignano in purezza: tutti presentati dall'enologo Mariano Murru, presidente del comitato tecnico E poi la grande sorpresa dei Bovali e la riscoperta di un nuovo Eden enologico come il Mandrolisai. Poi c'è l'appassionante capitolo dei vini da dessert con profumi e gusto che si prendere la candidano а per gola gourmet più Ieri, insomma, gli amanti del vino sardo hanno sentito il profumo di una nuova identità enologica che si basa sul fatto che i 26 vitigni sardi iscritti al Registro Nazionale rappresentano l'85% della superficie vitata dell'isola e di questi, 6 vitigni incidono per il 74%. Ma la strada da percorrere è ancora tanta, se è vero che una parte dei vitigni della nostra tradizione rischiano di essere ignorati o non adeguatamente valorizzati. Ma molto è stato fatto i questi tre anni. Per esempio sono state raccolte in formato digitale 446 pubblicazioni scientifiche sull'enologia sarda degli ultimo 50 anni, è stato sequenziato il genoma di molti vitigni isolani. Sono stati scritti decine di lavori scientifici che verranno presentati in Sassari l'11 12 dicembre. un convegno е а

Monica Demurtas, curatrice della comunicazione Convisar, ha voluto che facessero parte del progetto due lavori molto apprezzati anche ieri: un film realizzato dal regista sardobolognese Gianni Marras e un raffinatissimo reading (testi di Michela Murgia e Marcello Fois) con le musiche di Gabriele Verdinelli che verrà proposto a Sassari lunedì 5 alle 20,30 e martedì 6 alle 11,30.

Pasquale Porcu

