

# Vini e viticoltura in **SARDEGNA**

Gastronomia

La vite e il vino sono presenti in Sardegna da circa 5000 anni, da quando i Fenici la occuparono portando con sé la pianta. Oggi la regione conta circa 26.000 ettari vitati ai quali corrisponde una produzione di 638.000 Hl/anno. I vini prodotti sono più o meno equamente distribuiti tra bianchi (44% della produzione) e rossi e rosati (56% della produzione), i primi maggiormente prodotti nella parte centrale e settentrionale dell'isola, i secondi invece nella parte meridionale.

Il patrimonio sardo di uve autoctone è piuttosto ricco, ma sono presenti anche numerose uve internazionali, utilizzate spesso per la produzione di vini in assemblaggio con quelle locali. Le principali uve bianche della regione sono: Malvasia Bianca, Malvasia di Sardegna, Nasco, Nuragus, Semidano, Torbato, Vermentino e Vernaccia di Oristano, mentre fra le uve a bacca nera si ricordano Bovale, Caddiu, Cagnulari, Cannonau, Carignano, Girò, Monica e Nieddera.

Le zone di produzione sono tre: il Vermentino di Gallura, il Cannonau di Sardegna e la Vernaccia di Oristano. Il Vermentino, unica DOCG della Sardegna, è utilizzato per la maggior parte dei vini bianchi sardi più famosi ed è prodotto in tutta l'isola ma la Gallura è il territorio più rappresentativo. Il Cannonau è invece l'uva a bacca nera più conosciuta della Sardegna ed è tipicamente coltivato nella zona di Nuoro. Infine la Vernaccia di Oristano è uno dei vini più antichi della regione ed è stato il primo a ricevere il riconoscimento DOC.

## **VERMENTINO DI GALLURA DOCG**

Unica DOCG regionale, questo vino bianco ha come principale caratteristica quella di avere un profumo ammandorlato. Si sposa bene con i primi saporiti della cucina sarda avendo un buon corpo e un'ottima struttura; viene servito anche con il pesce arrosto, con i molluschi e con i crostacei.

## **CANNONAU DI SARDEGNA DOC**

Questo vino rosso, soprattutto quello della zona di Oliena, è un vino di gradazione alcolica elevata e di struttura robusta. A causa della sua bassa acidità, viene spesso vinificato in uvaggio con altre uve, soprattutto autoctone, con lo scopo di migliorarne l'equilibrio gustativo.

## **VERNACCIA DI ORISTANO DOC**

La sua produzione è piuttosto diversa dalle tecniche enologiche dei normali vini bianchi: la vinificazione, la maturazione e l'affinamento seguono antichi metodi tradizionali, mantenendo però la sua propria identità. La maturazione avviene in botti di castagno scolme che fanno sviluppare una colonia di lieviti che nel tempo conferiscono al vino qualità organolettiche uniche. Durante l'affinamento, che può durare anche decenni, il vino assumerà aromi di mandorla, nocciola e il suo tipico aroma di "rancio".