

ENOLOGIA » LA RASSEGNA DI VERONA

A Vinitaly brindano 73 aziende sarde

La produzione nell'isola è scesa a 490mila ettolitri, ma sono ben 33 i vitigni con una denominazione protetta

di Pasquale Porcu

» VERONA

Si apre oggi negli spazi dell'Ente Fiere di Verona la 47esima edizione di Vinitaly, la più importante manifestazione mondiale dedicata al vino. Si tratta, come è consuetudine da anni, di un evento che attira nella città veneta i più importanti operatori che producono, vendono, scrivono di vino in ogni parte del globo, dalla Cina all'Australia, dall'Europa agli Usa, dall'Africa al Giappone. Saranno presenti oltre quattromila espositori mentre seguiranno l'evento circa 2500 giornalisti.

La Sardegna al Vinitaly sarà rappresentata da 73 aziende concentrate in 1520 metri quadrati dello stand Sardegna. Come succedeva anche negli anni passati, le degustazioni dei vini e dei prodotti agroalimentari sardi, affidate al sommelier Pier Paolo Fiori, verranno svolte nei circa 150 metri quadrati di uno spazio soppalcato, al

centro del padiglione sardo.

In termini assoluti la Sardegna rappresenta una parte minima della produzione nazionale di vino. Con i suoi 490mila ettolitri, infatti, la nostra isola rappresenta solo 1,2% della produzione italiana (attestata, dati dell'ultima vendemmia, sui 39,6 milioni di ettolitri). Ma l'enologia, per la nostra regione, rappresenta, comunque, un dato di formidabile interesse strategico per le produzioni agroalimentari isolate. Una voce, quella del vino, che da anni svolge un ruolo di richiamo anche per le altre eccellenze enogastronomiche sarde, ghiotto e insostituibile richiamo anche in termini turistici.

È pur vero che la produzione di vino in Sardegna (ma anche nel resto dell'Italia) è andata progressivamente diminuendo passando, nella nostra regione, dai 2,8 milioni di ettolitri prodotti nel 1977 (con una superficie vitata di 77 mila ettari) ai 490 mila ettolitri attuali (prodotti in una superficie valutata

oggi in 27mila ettari). Ma non dimentichiamo che il 75% delle nostre produzioni godono della denominazione di tutela protetta. I vitigni sardi a denominazione di origine controllata (Doc) sono 17; uno (il Vermentino di Gallura) è a denominazione di origine controllata e garantita (Docg) e 15 sono a indicazione geografica tipica (Igt): 33 in totale.

Tra i vini sardi i buongustai conoscono e apprezzano il Vermentino e il Cannonau ma in un mondo che registra una forte monotonia enologica, spiccano le differenze anche dei nostri vitigni autoctoni (Monica, Torbato, Carignano, Cagnulari, Semidano, Nasco). Ed ecco perché i palati annoiati dagli Chardonnay ma anche dai Prosecco si incuriosiscono di fronte alla freschezza e ai profumi di un Vermentino di Gallura o alla calda morbidezza di un Cannonau. «Che cosa si attende la nostra isola dal Vinitaly 2013? - dice Dino Addis, presidente dell'Assoenologi della Sardegna -.

Si attende di poter trasformare la nostra tipicità nelle produzioni enologiche in maggiore interesse da parte dei consumatori, e quindi in maggiori opportunità economiche per le nostre produzioni. Attenzione, stiamo parlando di produzioni di nicchia, non abbiamo certo i numeri per competere con le grandi potenze enologiche mondiali. Il fatto che in diverse parti del mondo si tenti di impiantare Vermentino ci suggerisce di proseguire nella strada della valorizzazione dei nostri vini più tipici. In questo senso speriamo, proprio qui a Vinitaly, di poter incontrare l'assessore regionale all'Agricoltura della Regione Sardegna, per

perfezionare un'azione di rilancio di tutta la vitivinicoltura sarda. Ma se vogliamo aumentare il nostro mercato regionale dobbiamo dare la possibilità ai turisti di arrivare in Sardegna. Se non risolviamo il problema dei trasporti, insomma, non possiamo risolvere il problema del vino».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo stand della Sardegna nella scorsa edizione di Vinitaly



Cherchi: vetrina per le nostre eccellenze

L'assessore all'Agricoltura è sicuro che lo stand regionale sarà all'insegna della qualità

► CAGLIARI

L'assessorato regionale all'Agricoltura organizza lo stand Sardegna di Vinitaly all'interno della Fiera di Verona. Anche per questo diventa un interlocutore obbligato per i produttori sardi presenti alla manifestazione, attirandosi, spesso, critiche e polemiche relative alla partecipazione isolana all'evento. Inutile dire, poi, che la crisi economica crea dei problemi anche al mercato del vino. Che cosa si aspetta la Sardegna dalla partecipazione al Vinitaly 2013?

«Il valore della manifestazione – dice l'assessore regionale all'agricoltura Oscar Cherchi (nella foto) – è testimoniato dalla presenza, lo scorso anno, di

oltre 140mila visitatori. E si tratta per la maggior parte di buyer nazionali e internazionali, operatori e professionisti del settore. È il luogo ideale per trovare nuovi sbocchi per la diffusione delle nostre eccellenze. Lo sarà anche quest'anno, come già in passato».

Le difficoltà anche nel settore agroalimentare sono soprattutto nel mercato interno: in che modo l'assessorato all'agricoltura della Regione pensa di dare una mano alle aziende vitivinicole sarde? E con quali mezzi?

«Gli ultimi dati parlano di un calo delle esportazioni a livello nazionale, ma di un aumento del valore dei prodotti che escono dai nostri confini. Questo significa che i consumatori cerca-

no con maggiore frequenza la qualità a dispetto della quantità. Sia con fondi regionali, che comunitari, diversi bandi sono a disposizione dei vari produttori, non solo del settore vinicolo, per incentivare i prodotti di qualità fortemente caratterizzanti dell'identità sarda. I produttori dal canto loro hanno già dimostrato di saper fare della qualità l'arma vincente, accettando la sfida del mercato con coraggio e con la consapevolezza delle proprie capacità».

Se ne parla sempre e non si fa mai: quali problemi ci sono a creare una sinergia tra agricoltura e turismo per promuovere i nostri prodotti anche nelle maggiori manifestazioni regionali (dalla Sartiglia alla Cavalcata, ai Candelieri e

Sant'Efisio)?

«È un argomento che con la giunta stiamo affrontando con sempre maggiore attenzione. Siamo consapevoli che il turista ormai non si accontenta più delle nostre pur sempre meravigliose coste, ma è più attratto da un'offerta più ampia, articolata e completa. Lo scorso anno io stesso ho valutato i possibili benefici dall'abbinamento di appuntamenti enogastronomici con le manifestazioni popolari di maggior richiamo dell'isola. Un primo esperimento è stato fatto con la Giostra equestre oristanese con "Pregustando la Sartiglia". Un esperimento riuscito e che verrà ripetuto ed esteso ad altre occasioni importanti». (p.p.)

GRIPRODUZIONE RISERVATA



Oggi l'inaugurazione: per la prima volta ci sarà una delegazione ufficiale cinese

Vinitaly non significa solo vino. Riflettori puntati anche su Sol&Agrifood con **PastaTrend** Preview ed Enolitech, le manifestazioni che completano l'offerta agroalimentare di qualità e le tecnologie di produzione. Importanti le istituzioni che parteciperanno alla cerimonia inaugurale oggi alle 11: da Antonio Tajani, vice presidente della Commissione europea, a Mario Catania ministro per le Politiche Agricole, alimentari e forestali, al presidente della Regione Veneto Luca Zaia. Molte le delegazioni straniere, la più importante quella ufficiale del ministero del Commercio cinese, per la prima volta in Italia a un evento dedicato al business del vino. Tra le presenze della giornata di apertura anche il ministro dell'Ambiente Corrado Clini, che presenterà i primi risultati del progetto V.I.V.A. Sustainable Wine per la qualità ambientale e l'efficienza ecosostenibile della filiera vitivinicola, realizzata dal ministero in collaborazione con nove aziende "pilota". Quest'anno Vinitaly celebra anche i 50 anni della legge sulle denominazioni di origine.

Ecco tutte le cantine isolane presenti negli stand dell'Ente Fiere

VERONA. Ecco l'elenco completo delle cantine che saranno presenti nello stand della Sardegna alla 47esima edizione di Vinitaly in programma da oggi a Verona:

6 Mura, Abele Melis, Agrivitivinicola Badesi, Gabbas Giuseppe, Azienda Vitivinicola Chessa, Cantina Oliena, Cantina Castiadas, Cantina Deidda, Cantina del Bovale, Cantina di Calasetta, Giampietro Puggioni, Li Seddi di Stangoni Monica, Pedres srl, Liquoreria Collu, Cantina Sociale Ogliastro, Cantina Tani, Carpante, Colle Nivera srl, Fratelli Rau di Rau Giovanni Mario & c., Giuseppe Sedilesu, Gostolai, Ligios Sebastiano, Lucrezio R. Distilleria Berchidda srl, Ludus, Murales srl, Roccavorte, San Martino - Fabbrica Liquori Artigianali, Sini Gioacchino "Un mare di vino", Soc. Agr. Massidda, Soc. Agricola TE.MA srl, Tanca Gioia, Bresca Dorada, Carlo Pili, Olbios, Soletta, Tresmontes, Vigne Deriu, Vini Mura,

Vitivinicola Alberto Loi, Tondini, Pedra Maggiore, Alba & Spanedda, Cantina Soc. di Quartu S. Elena, P.A.N., Poderi Parpinello, Lecis Giuseppe, Argei Le Fattorie Renolia, Poderi Atha Ruja, Garau, Poderosa srl, Giuseppe Altea, Deaddis Giovanni Luigi, Romangia, Luigi Murgia, Binzamanna di Sara Spanu, Sa Spinarba sas, Soc. Agr. Olianass srl, Montespada, Attilio Contini, Cantina Gallura, Cantina del Grogantinu, Cantina del Mandrolisai, Cantina del Vermentino, Piero Mancini, Il Nuraghe, Cantina Santadi, Cantina Sociale della Vernaccia, Cantina Trexenta, Cantine di Dolianova, Sardus Pater, Meloni Vini srl, Cantina Sociale di Monserrato arl, Cantina Sociale Dorgali.

Con stand autonomi saranno presenti inoltre negli spazi dell'Ente Fiere di Verona altre importanti cantine dell'isola:

Sella&Mosca, Argiolas, S. Maria La Palma, Jerzu, Mesa, Cherchi, Masone Mannu, Capichera, Ferruccio Deiana, Pala.

CON DUE CHEF CAGLIARITANE

Il Corsaro cucinerà per 140mila

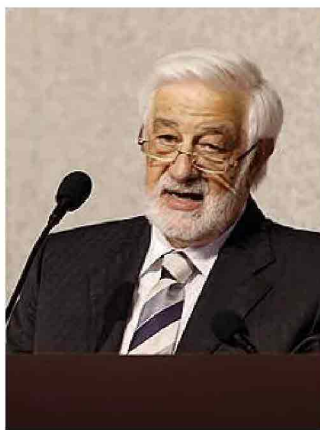
A Deidda la gestione di uno dei tre ristoranti della manifestazione

► VERONA

Per la prima volta un'azienda di ristorazione sarda gestirà direttamente uno dei tre ristoranti della 47esima edizione del Vinitaly. Si tratta del ristorante Dal Corsaro (al Mare) di Cagliari che per quattro giorni metterà a disposizione dei 140 mila visitatori della prestigiosa rassegna internazionale i piatti rivisitati della cucina sarda.

Uno staff di trenta persone guidato da due chef donna, le cagliaritanche Maria Grazia Loddo e Roberta Pistis, da oggi sfiderà i palati dei visitatori che

potranno scegliere tra le proposte di due grandi nomi della gastronomia internazionale e quelle, appunto, della cucina sarda del ristorante cagliaritano. Nel menu prelibatezze a base di prosciutto di Villagrande, salsiccia di Fonni, pecorini freschi col miele di cardo e millefiori di Dorgali e Donori, trofie con la bottarga di muggine di Tortolì, capra del Gennargentu al cannonau invecchiato e la crema di patate, seppioline in umido con i piselli di primavera, caschettas di Belvì, amaretti di Cagliari con le mandorle e torrone di Tonara.



Giancarlo Deidda del Corsaro