

Questa è la 9^a edizione per I VINI IN CONCORSO a AIDOMAGGIORE, ed io Quirico Mura, ho avuto l'onore, anche quest'anno, di poter partecipare quale presidente della giuria della commissione di assaggio per i vini dell'annata 2011. Un saluto agli Amministratori comunali, che supportano questa manifestazione, alla Pro-loco che la organizza con molto impegno e soprattutto un saluto e ringraziamento ai produttori che mettono a disposizione i campioni di vino per poter organizzare questo concorso.

Ho partecipato a diverse degustazioni per vini d'annata in molti altri paesi della provincia, qui a Aidomaggiore ho partecipato dalla prima edizione, ricordo un altro concorso di quest'anno, in un paese del Mandrolisai dove abbiamo svolto un concorso simile a questo ed ho potuto apprezzare i vini che vengono prodotti in quel territorio, qui, quest'anno abbiamo un vino che non ha niente da invidiare, posso testimoniare l'evoluzione positiva che c'è stata nei vari anni sulla produzione che sulla conservazione dei vini, perché a fronte un ottimo prodotto, come uva, a volte, anzi direi spesso è la vinificazione che presenta qualche carenza, comunque quest'anno i vostri vini sono veramente buoni. Però un nostro difetto di "sardi", e questo vale anche per Aidomaggiore, e che viene cercato il vitigno internazionale o che ha un nome famoso tralasciando i vitigni conosciuti dall'antichità come "su muristellu" e pensare che in Francia c'è la riscoperta di questo vitigno che loro chiamano "mourvedre" La Francia resta il produttore principale di questo vitigno (con circa 7.500 ettari), che in seguito alle difficoltà di trovare un portainnesto adeguato, dopo la fillossera, fu progressivamente abbandonato e ora sta ritornando e lo si propone come un vitigno dalle immense possibilità, certo è un vitigno ed un vino particolare che ha bisogno di

attenzioni, alcuni enologi mi hanno confermato che può “prendere” l’odore di ridotto con molta facilità però è un vino nostro, un vino sardo che altrove non possono copiarci perché è un vino che esprime le sue migliori caratteristiche nel nostro territorio, e i colori e i profumi e i sapori che vengono espressi in Sardegna non sono riproducibili in California né in Cile o in Australia, un altro vitigno figlio della Sardegna, è stato da poco pubblicato un libro da Enzo Biondo che ci da notizie dettagliate su questo vitigno/vino, è un vitigno nuragico ed è autoctono della Sardegna, non ce l’ha portato nessuno, sto parlando del cannonau.

Il vitigno Cannonau e il suo vino, il più coltivato nell'isola, il più considerato e apprezzato dai sardi, e possiamo ben dire, anche nel resto del mondo, anche se con nomi diversi ma sempre figli dello stesso vitigno, viene chiamata grenache oppure tokai rosso o ancora garnacha ecc.

Sono ormai secoli che molti studiosi del settore vinicolo ripetono, copiandosi e citandosi l’uno con l’altro, che questo vitigno sarebbe originario dalla Spagna, senza prendere in considerazione anche il notevole e raro patrimonio viticolo indigeno isolano, di probabile antica genia Shardana, ancora oggi sottostimato nella stessa descrizione ampelografica.

Gli studi finora fatti dai nostri ricercatori sul Cannonau sono numerosi e circostanziati, ma soprattutto, sono finalmente in grado di correggere ad un, diciamo pure, probabile refuso di stampa, operato su un vitigno bianco **spagnolo denominato Canocazo**, documentato nell'opera di Ampelografia Universale del 1877, dal Conte Giuseppe Di Rovasenda.

Il Canocazo è un vitigno bianco spagnolo ed è stato sufficiente sostituire una semplice consonante, per ottenere una nuova varietà di vite, ad acino nero, denominata "Canonazo", (inesistente nell'ampelografia spagnola) e che, a sua volta, per elisione di un'altra consonante è divenuto prima Canonao, poi Cannonao e finalmente, Cannonau.

Con il suo libro Enzo Biondo ha chiarito in modo inconfutabile e incontrovertibile, attraverso una ricerca puntuale e meticolosa, e suffragata dalle fonti storiche e ampelografiche, ma anche attraverso la biologia molecolare, una inesattezza perpetrata per secoli, e queste ricerche permettono oggi ai viticoltori sardi di riappropriarsi con diritto e dignità della loro storia e di poter affermare che **"il Cannonau è sardo e parla sardo"** e che da questa isola si è andato diffondendo nei secoli, prima in tutto il bacino del Mediterraneo occidentale, e successivamente in molte aree geografiche del mondo dove viene sviluppata una viticoltura di qualità.

Bere il vino nell'antichità era un qualcosa di più che un atto quotidiano e banale compiuto per dissetarsi o per inebriarsi. Il banchetto e il consumo del vino era un atto conviviale fra pari degno di essere rappresentato nella tomba. Il rituale dell'accoglienza dell'ospite Odisseo nella reggia di Alcinoo prevede il pasto a base di carne e la mescita del vino. La "ricetta omerica" descrive l'atto della mescita del vino con il miele dentro un cratere, cospargendovi sopra il formaggio di capra e la bianca farina; I Fenici invece consumavano il vino "all'orientale", mescolandovi cioè erbe aromatiche.

Nei secoli VIII e VII a.c. in effetti vi fu una "internazionalizzazione" del consumo del vino in ambito

mediterraneo secondo usi e rituali dei detentori del potere economico e politico nelle varie realtà del tempo: da quelle greca e etrusca fino ai centri urbani fenici e ai principati vicino-orientali.

Ma cosa accadeva prima di allora nel mondo mediterraneo e orientale?

L'origine della viticoltura è ancora poco conosciuta. Si accetta oramai generalmente che la domesticazione della vite abbia avuto origine con la manipolazione delle sottospecie selvatiche (*Vitis vinifera* L. ssp. *sylvestris*) e che, almeno in base alle conoscenze attuali, la regione del Caucaso (Georgia e Azerbaijan) sia la culla di questa rivoluzione culturale. In questa regione, dove abbonda ancora oggi la vite selvatica, sono stati rinvenuti vinaccioli carbonizzati in strati datati intorno al 5000 a. c., che sono stati riconosciuti appartenere alla sottospecie coltivata. Un altro centro forse indipendente di domesticazione della vite è stato individuato in diverse regioni del Mediterraneo orientale ed asiatiche come la Palestina (Gericò), Israele (Tell esh-Shurna) ma anche in Iraq, Libano e Siria, e sono datati alla metà/seconda metà del IV millennio a. C. ..

Le più antiche attestazioni del consumo di vino sono state rinvenute nei monti Zagros iraniani risalgono alla seconda metà del VI millennio a. C. e sono state evidenziate in un cumulo di detriti pluristratificato, all'interno della cucina di una casa costruita in mattoni di fango. Un dolio interrato nel pavimento della cucina conservava ancora un deposito che, analizzato all'infrarosso, ha rivelato contenere sali di calcio, acido tartarico ed una resina oleosa. L'acido tartarico è una delle componenti principali del vino e la resina pare fosse utilizzata per dare un gusto resinoso alla bevanda (come facevano nei vini greci) e

soprattutto in funzione battericida in quanto impedisce lo sviluppo dei batteri che trasformano il vino in aceto (Acetobacter). Il dolio, provvisto di coperchio per la sigillatura del contenuto, poteva contenere circa 54 litri di vino e si suppone che tale quantità indichi una produzione su larga scala oltre le necessità di consumo della singola famiglia.

Un'altra recentissima scoperta ci riporta ancora in Caucaso, precisamente in Armenia, dove in una grotta è stato rinvenuto un locale specializzato per la vinificazione datato al 4000 a.c., in una regione tuttora rinomata per la produzione vitivinicola. Si tratta di un pressoio in argilla di 1 metro quadrato e possiede una canaletta che consentiva al succo d'uva di raggiungere il bacino di fermentazione. Oltre a ciò sono stati rinvenuti dei vinaccioli di vite coltivata, dei grappoli pressati, dei tralci di vite essiccati, una tazza ottenuta da un corno e una ciotola cilindrica utilizzate per bere il vino. Gli studiosi che hanno scavato la grotta sono concordi nel ritenere che la vite venisse pressata con i piedi come si usava fare fino a poco tempo fa nella regione e anche nei nostri paesi sardi.

In Sardegna, mentre non abbiamo ancora testimonianze di coltivazione della vite per i periodi del Neolitico (VI-IV mill. a. C.), sono oramai di una certa consistenza quelle relative al periodo nuragico. La storia della vite e del vino si accompagna alla storia del popolo che costruì i nuraghi e, più in generale, alla storia dei popoli mediterranei che ebbero documentati contatti e scambi con i nostri progenitori. Occorre anche precisare che coltivazione della vite non significa direttamente che essa fosse utilizzata per il consumo del vino, anzi è quasi certo che veniva consumata tal quale.

Le testimonianze più antiche della coltivazione della vite sono state trovate negli strati di base di uno dei due nuraghi di Duos Nuraghes di Borore e risalgono al XV-XIV sec. a.c. (Bronzo Medio tardo), quindi a pochi chilometri da questi nostri paesi, Aidomaggiore e Norbello.

I vinaccioli carbonizzati che hanno recuperato sono stati analizzati e determinati come appartenenti alla sottospecie selvatica ma, ad una attenta analisi di un carpologo francese, essi sono stati di recente ritenuti la testimonianza di una fase di avanzata domesticazione.

Sono relativi ad un momento più recente (Bronzo Recente avanzato, XIII sec. a.c.) i vinaccioli non carbonizzati rinvenuti dentro uno dei pozzi dell'abitato nuragico di Sa Osa di Cabras.

Le prime indagini hanno consentito di identificarli come appartenenti varietà coltivata, sembrano appartenere alla *Vitis vinifera* e tutti gli esemplari analizzati con tutta probabilità sono riferibili a diverse varietà di vitigni.

Non solo vinaccioli ma acini carbonizzati provengono da una capanna nei pressi del nuraghe Adoni di Villanovatulo, datata alle fasi iniziali del Bronzo Finale, intorno al XII secolo a.c.

Vinaccioli ancora più recenti, sono stati recuperati nel villaggio nuragico di Genna Maria di Villanovaforru. Nel villaggio di Genna Maria è stato scavato anche un particolare ambiente, al centro del quale si trova un bacile in arenaria di grandi dimensioni posto al di sopra di un lastricato in pendenza verso una vasca munita di versatoio e infossata sul pavimento, potrebbe essere stato utilizzato per la pigiatura dell'uva e il succo ottenuto probabilmente

veniva raccolto nella vasca. All'interno del vano è stata infatti rinvenuta una brocchetta decorata (dagli archeologi viene chiamata askos) che era probabilmente utilizzata per la mescita del vino.

Un altro indizio dell'avvenuta domesticazione della vite in funzione della consumazione del vino è data dalla comparsa di una nuova forma vascolare, la brocchetta in "ceramica grigia nuragica", in un periodo di grande sviluppo economico e incremento demografico nell'ambito del percorso storico della civiltà nuragica.

Le brocchette in ceramica grigia sono state rinvenute in diversi siti nuragici: nel nuraghe Antigori di Sarroch, nel Santu Pauli di Villamassargia, nella grotta-santuario di Su Benatzu di Santadi e nel cortile B del complesso dell'Arrubiu di Orroli.

Un fondo di brocchetta nuragica, fatta con argille provenienti dalla Sardegna meridionale, è stato rinvenuto in un ambiente dell'emporio minoico nell'isola di Creta meridionale.

Una brocchetta del villaggio di Bau Nuraxi di Triei e una dal nuraghe Funtana di Ittireddu, entrambe da datare fra il X ed il IX secolo a.C, sono risultate contenere acido tartarico e quindi, con tutta probabilità, vino. Dallo strato di provenienza della brocchetta di Triei, datato al C14 intorno al 1000 a.C, sono stati analizzati alcuni campioni di pollini che hanno accertato la presenza della vite.

In questo periodo la marineria nuragica è attiva in tutti i magazzini/spacci più importanti del Mediterraneo dalla costa tirrenica (nelle tombe villanoviane), alla costa atlantica della penisola iberica, da Cartagine e dalla

Sicilia all'isola di Creta, e non a caso in tutte queste località sono stati rinvenuti dei contenitori di fattura nuragica chiaramente collegati al commercio del vino. Di grande interesse sono da questo punto di vista gli scavi della Nurra di Alghero, in un insediamento chiaramente nuragico del IX sec. a.c., sono state rinvenute le prove del contatto fra indigeni, Greci e Fenici, sono state trovate delle anfore fatte a mano ed è possibile che questo tipo di contenitori servissero per trasportare vino della Nurra nei commerci a lunga distanza.

Certo è che lo sviluppo della viticoltura e la diffusione in Sardegna delle nuove forme vascolari, le brocchette, avviene in un periodo in cui intensi sono i contatti con il mondo egeo in genere e miceneo in particolare.

Fino a pochi decenni fa si pensava che la coltivazione della vite ed il consumo del vino fossero stati introdotti nella Sardegna dai Fenici: oggi, grazie a nuove metodiche di scavo si è definitivamente stabilito che tali innovazioni sono più antiche, **almeno di sei secoli**, dei primi fenomeni di urbanizzazione delle coste sarde. Probabilmente il vino dei Nuragici non era il vino miceneo e forse da quel mondo lontano arrivò nell'isola sarda solo un'idea legata al rituale della convivialità e del banchetto fra uguali nel quale il consumo del vino, come ancora ai nostri giorni, era legato al piacere di stare in compagnia.

Ma torniamo ai nostri vini di Aidomaggiore, il vino è da sempre un prodotto che veniva prodotto in questo territorio, ho citato prima il ritrovamento di vinaccioli carbonizzati nel nuraghe di Borore, paese confinante ad Aidomaggiore, e ancora una prova sono i toponimi che

richiamano alle produzioni enologiche, Binzales ecc. Nel passato la tradizione di Aidomaggiore era la produzione di un ottimo vino bianco, molto ricercato anche dai forestieri che venivano ad approvvigionarsi di questo vino bianco con caratteristiche particolari, non veniva vinificato come si dice oggi "in bianco", cioè separando subito raspi e bucce dal mosto fiore, ma si lasciavano le bucce a contatto con il mosto anzi alcuni preferivano mischiare un po' di uva nera per dare quel colore un po' più rosatello al vino. Era comunque un vino dalle ottime proprietà organolettiche, forse leggermente fuori standard, ma era sicuramente piacevole. In tempi relativamente più recenti si stanno coltivando vitigni a bacca rossa che danno dei vini di notevole colore, a volte, come avviene quasi dappertutto quando non si hanno colture specializzate, si tende a mischiare diversi vitigni, a volte anche con maturazioni diverse e questo è un problema come lo è la produzione eccessiva per pianta, a volte, anche se ci piange il cuore, bisogna diradare i grappoli per pianta, non lasciare più di 1 kilo o di 1 kilo e mezzo di uva per vitigno se si vogliono ottenere vini di qualità.

I vini ROSSI, che abbiamo assaggiato quest'anno, erano 21 tutti dell'annata 2011 e Noi, componenti la commissione di AIDOMAGGIORE siamo tutti soci dell'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) nata ad Asti nel 1951 per iniziativa della Camera di Commercio di Asti, siamo nati, come associazione, oltre 60 anni fa, per creare un gruppo di assaggiatori affidabili, particolarmente preparati ed esaminati, idonei a svolgere la delicata ed impegnativa funzione dell'assaggio.

All'assaggiatore sono richiesti un complesso di doti naturali, di specifiche conoscenze tecniche ed un addestramento ed allenamento, ai quali si deve ricorrere quando si voglia ottenere un giudizio significativo e completo sulla qualità del vino.

Per diventare "Assaggiatori di Vino" occorre richiedere l'iscrizione all'ONAV, nella classe degli Aspiranti Assaggiatori, versando la quota d'iscrizione stabilita dal Consiglio Nazionale.

Il socio "Aspirante Assaggiatore" deve frequentare un corso apposito, articolato in 18 lezioni teorico-pratiche, per oltre 36 ore; superato l'esame finale, accederà automaticamente alla classe degli "Assaggiatori di Vino", riceverà la patente e sarà inserito nell'Albo Nazionale ONAV.

Gli strumenti che usiamo sono: il bicchiere da degustazione ed è fatto in una forma particolare, per apprezzare meglio ogni sfumatura di profumo e gusto. Deve essere di spessore minimo a forma di calice con uno stelo abbastanza lungo. Tutto questo non corrisponde ad un fatto puramente estetico, ma soprattutto a far risaltare quelle sensazioni che possono influenzare piacevolmente i nostri organi di senso. Basta provare ad assaggiare lo stesso vino con due bicchieri: uno con il bordo grosso e l'altro con il bordo sottile, percepirete due sensazioni differenti di quel vino: grossolana nel primo caso, delicata e piacevole nel secondo.

La prima valutazione viene espressa sul colore:
I tre aspetti fondamentali del colore sono:

- Intensità; (carico, scuro, cupo, chiaro, pallido, debole), la quantità di materia colorante; dovuta a fattori fissi (ambiente pedoclimatico, microclima, terreno, ecc.) e a fattori variabili (piogge, maturazione, lavorazione, ecc.);
- tonalità, lo stato evolutivo, il tipo di sostanze coloranti (pigmenti), l'acidità, l'ossidazione;
- vivacità; (colore acceso o spento), la salute dell'uva, le buone tecniche di lavorazione, una conveniente conservazione.

Il colore di un vino si valuta al centro del bicchiere mentre l'eventuale riflesso (tendenza) si riscontra sull'unghia, cioè sulla parte più stretta di liquido che si viene a formare una volta inclinato il bicchiere.

Poi abbiamo il PROFUMO

- Il profumo può essere ereditato dal tipo di vitigno; si parlerà in tal caso di AROMI PRIMARI, tipico dell'uva fresca di alcune varietà.
- Gli AROMI SECONDARI, si sviluppano con la fermentazione del vino e contraddistinguono la sua fase giovanile. Sono i profumi marcati da toni di frutta (albicocca, mela, limone, ananas nei vini bianchi; fragola, lampone, ciliegie nei vini rossi), floreali (nei bianchi fiori di campo primaverili e nei rossi fiori colorati come rosa o violetta) e di vegetali freschi. Tendono ad attenuarsi nel tempo.

- Profumi terziari: si sviluppano con l'invecchiamento e spaziano dai toni minerali a quelli speziati (pepe, alloro, timo, basilico), vegetali e frutta secca (mandorle tostate nei bianchi, fichi secchi nei rossi).

Ed infine il SAPORE

- Un vino presenta i sapori fondamentali che comunemente distinguiamo in bocca.
- Il sapore DOLCE è conferito dalla presenza di Glucosio e Fruttosio assieme ad altri.
- Il sapore MORBIDO, oltre che dagli zuccheri, è conferito dagli Alcoli: glicerina e glicerolo che si formano durante la fermentazione alcolica e conferisce il carattere vellutato combinandosi con gli altri elementi (alcol etilico, pectine, ecc.) che vengono a crearsi durante la fermentazione.
- Sul piatto dell'equilibrio di un vino troviamo contrapposta alla morbidezza l'acidità: il sapore ACIDO è conferito dalla presenza di acidi sia propri delle:

↳ UVE

- - tartarico, che conferisce al vino vivacità, freschezza e colore;
- - malico, che conferisce aggressività (allappante se eccessivo);
- - citrico, che fornisce un gusto acidulo

↳ PROCESSI FERMENTATIVI

- - succinico, dà un gusto acido-salato-amaro;
- - acetico, se supera la soglia ammessa 0,7g/l si parla di acescenza o spunto; per legge non deve superare 1g/l;
- - lattico rende il vino più morbido. L'acidità totale si esprime in g/litro di acido tartarico.

- L'astringenza di un vino è percepita come secchezza e disidratazione. I principali fattori dell'astringenza di un vino sono i POLIFENOLI contenuti nei TANNINI delle uve e del legno di affinamento.
- Nel vino sono contenuti anche SALI (1,5 - 3 g/litro) risultanti dalla combinazione tra minerali ed acidi che conferiscono sapidità.

DIFETTI

Alle volte può accadere di percepire degli odori sgradevoli che costituiscono i difetti del vino. Vi sono fattori che favoriscono, pur non essendone la causa, l'insorgenza di problemi, rappresentando essi il sintomo di debolezza o instabilità del vino, come:

- 1) basso grado alcolico (<11,0%)
- 2) bassa acidità (pH>3,4 nei bianchi e > 3,6 nei rossi)
- 3) presenza eccessiva di zuccheri residui
- 4) ridotta presenza di tannini (nei rossi)
- 5) errato o insufficiente uso della solforosa
- 6) elevata disponibilità di azoto assimilabile
- 7) conservazione ad alte temperature

Un altro difetto può essere l'odore di rifermentazione e di feccia (uno sgradevole sentore quasi di fogna o di flatulenza) che proviene da un contatto eccessivamente protratto del vino con fecce ormai sporche e ossidate o in vini che hanno visto una rifermentazione non voluta, e quindi non controllata, in bottiglia (accade spesso nei vini conservati in damigiana e imbottigliati da a casa).

L'odore di ossidato (marsalato o maderizzato) è dovuto a un eccessivo contatto con l'ossigeno. È un processo irreversibile e costituisce un grave problema tranne per i vini che fanno dell'ossidazione la loro principale caratteristica (come per esempio il Marsala).

Un altro difetto facilmente riscontrabile è quello di ridotto (è un odore di chiuso) percepibile in quei vini che hanno subito un affinamento in bottiglia o comunque in ambienti privi di ossigeno. Talvolta scompare o si attenua, se si fa ossigenare il vino.

L'odore di zolfo è provocato da un uso eccessivo di anidride solforosa; avvertibile sia al naso sia in bocca e associabile all'odore di un cerino e a quello della lana bagnata.

E' poi possibile riscontrare odore di uova marce (idrogeno solforato), difetto irrimediabile che si forma a causa di una aggiunta eccessiva di metabisolfito di potassio prima della fermentazione o a un tardivo trattamento, a base di zolfo, prima della vendemmia; può anche essere dovuto a un processo di riduzione durante la fermentazione alcolica.

L'odore di aceto, o spunto acetico, è dovuto alla presenza, oltre limiti accettabili, di acido acetico (acidità volatile) ma si manifesta, a livello olfattivo, per la correlata formazione di acetato di etile a causa dell'attività di batteri acetici (ambiente aerobico, blocchi di fermentazione ecc.).

In questa 9^a edizione del concorso "INU NOU AIDOMAGGIORE 2011" non siamo stati particolarmente severi ma siamo rimasti comunque meravigliati, non era una degustazione mirata a far ottenere un'etichetta Doc, ma molti vini sono decisamente ottimi, l'annata 2011 è stata sicuramente benevola ma, sicuramente, i viticoltori di Aidomaggiore, soprattutto dei rossi stanno prestando particolare cura alla produzione e alla vinificazione. Il prodotto che ci è stato presentato è decisamente meritevole di attenzione e potrebbe essere, se si riesce a mantenere questo livello qualitativo, un vino che può essere commercializzato con una etichetta studiata per i vini di Aidomaggiore, in modo da poter dare quella visibilità nella commercializzazione che viene sminuita con la vendita del vino sfuso di uso comune. Credo che con opportune promozioni si potrebbero aiutare i produttori ad incrementare le superfici vitate e a creare dei redditi aggiuntivi dalla vendita di questo prodotto.

La commissione dopo aver degustato i vini, ha premiato un vino che ha profumi particolari, un notevole corpo e lascia un sapore sapido persistente, con un ottimo retrogusto, ha avuto un punteggio di 87,0, forse abbiamo esagerato con il punteggio ma ci ha impressionato favorevolmente, al secondo posto abbiamo avuto tre vini, uno di questi campioni era del vincitore e quindi non viene premiato, il regolamento prevedeva che potevano essere presentati due campioni per tipologia, bianchi o rossi, ma poteva essere premiato un solo vino per tipologia per produttore, i vini presentavano un'ottima struttura e un colore eccellente, hanno avuto un punteggio di 86, molto alto, mentre terzo, è risultato un vino che ha una intensità ottima ma leggermente inferiore ai primi, ma che ha

comunque ricevuto un punteggio di 84 punti che esprime un vino di notevole pregio, le differenze tra i vini sono minime, sono comunque ottimi vini che hanno avuto la differenza di pochi punti l'uno dall'altro, possiamo dire che tutti i vini superiori a 80 punti sono ottimi e abbiamo avuto difficoltà a stabilire chi doveva vincere perché tutti questi sono meritevoli di attenzione, hanno una tonalità e intensità di colore a volte eccellente, molto spesso ottima, probabilmente il cannonau è il vitigno predominante anche se quasi certamente non è vinificato in purezza ma misto a vitigni vari, ma abbiamo riscontrato sapori di Sangiovese e Barbera anche se quest'ultima non esprimeva i sapori aciduli della barbera piemontese ma dava delle sensazioni più equilibrate e piacevoli al nostro palato. Chiaramente, come sempre, i nostri assaggi sono su campioni anonimi e Noi non sappiamo i nomi dei produttori dei vini che assaggiamo.

Nel complesso su 21 vini rossi solo uno, pari al 4,8% aveva imperfezioni marcate, nel complesso su 21 vini, 15, il 71,4%, hanno avuto un punteggio superiore agli 80 punti e 5, il 23,8%, superiore a 77 punti, solo uno dicevo ha ricevuto un punteggio sotto i 69 punti, il 4,8%, questo concorso dimostra che avete migliorato tantissimo, adesso occorre mantenere questo standard qualitativo anche negli anni futuri, fuori concorso sono stati degustati anche dei vini che il produttore non ha ritenuto di dover presentare, erano dei vini particolari monovitigno di Aleatico, vinificati in maniera egregia ed esprimevano dei profumi veramente notevoli ed accattivanti, abbiamo fatto la scheda anche per questi vini ed hanno avuto un punteggio superiore agli 80 punti, questa tipologia di vino in realtà è un vino da dessert, matura dopo alcuni anni, in altre realtà tipo l'isola d'Elba, con queste caratteristiche, viene

commercializzato lo stesso vino in bottiglie da 375 cl e viene venduto oltre 10 euro a bottiglia, quindi oltre 25 euro al litro, indubbiamente una cifra notevole.

I vini bianchi, nel complesso su 19 vini bianchi solo 2, l'11%, ha avuto un punteggio superiore agli 80 punti e 8, il 42%, tra i 69 e i 77 punti, mentre 8 vini, pari al 47% aveva imperfezioni più o meno marcate, questo concorso dimostra che avete migliorato tantissimo soprattutto i produttori di vino rosso, mentre i bianchi possono migliorare ancora, non voglio insegnare a nessuno come si fa il vino, non è il mio e nostro compito, ma essendo dei giudici, dobbiamo esprimere un giudizio, e capisco benissimo che ognuno di voi vorrebbe fare il miglior vino possibile ma per fare questo a volte occorre anche imparare dall'esperienza di altri e seguire i consigli che l'enologia moderna suggerisce e quindi, riassumendo, occorre lasciare il giusto carico di uva nella pianta, disinfettare i vasi vinari e curare maggiormente i travasi e sono sicuro che i primi ad essere soddisfatti sarete voi stessi.

Nei prossimi giorni si svolgerà nei Comuni di Sorradile, Norbello e Aidomaggiore, un progetto "I sapori del territorio, tra tradizione e innovazione" che ben si poteva accompagnare a questa rassegna enologica, che visitando la tradizione vuole comunque restare al passo con i tempi seguendo l'innovazione tecnologica della vinificazione. L'evento, articolato in tre giornate, avrà luogo nell'ambito urbano dei tre Comuni associati. Nel borgo di Sorradile il convegno dedicato agli operatori locali vedrà il coinvolgimento di esperti qualificati nel settore delle produzioni, dell'associazionismo, del marketing e del turismo enogastronomico. A Norbello, capofila del progetto,

si terrà una giornata dedicata ai laboratori del gusto, giornata interamente dedicata all'esposizione, alla degustazione e alla vendita dei prodotti locali dei tre territori. Qui troverà spazio la mostra ed esposizione di alcuni artisti sardi del Food Design. Il lunedì, in occasione della festività di Santa Greca, nel comune di Aidomaggiore verrà organizzato un concorso di cucina fra massaie e chef locali, ai piatti in gara potranno, se voi produttori siete d'accordo, essere abbinati i vini di questo concorso e almeno per i vini che sono stati premiati si potranno etichettare con una etichetta studiata da un designer che personalizzerà le bottiglie. Nelle medesime giornate verranno coinvolte le scuole di primo grado con specifiche attività di educazione alimentare e presentazione dei prodotti tradizionali come patrimonio identitario del territorio.

QUIRICO MURA