

Saluto il sindaco , il presidente della Pro Loco, gli amici dell'Onav e voi tutti .
Anche quest'anno il presidente della Pro Loco mi ha invitato a questa splendida manifestazione che vede i lavoratori delle vigne entusiasti del proprio vino frutto del loro sudore.
E, come per le precedenti edizioni, mi è stato chiesto di intervenire , penso anche stavolta di dare un piccolo contributo nella ricerca di come il vino è sempre stato un punto di grande interesse in Sardegna e con umiltà e la mia misera esperienza cerco di parlarne.
Negli anni precedenti ho fatto un escursus dei vini italiani partendo dal nord Italia per arrivare alla Sicilia e concludere con la Sardegna.
In qualche edizione non ho tralasciato la grande Vernaccia e il Nuragus.
Oggi parlo del Cannonau, un vitigno autoctono, da recenti ritrovamenti in scavi archeologici presso villaggi e Nuraghi che si trovano nelle zone della valle del Tirso ,in località “ Duos Nuraghes di Borore “, colline di Sardara e in altre parti dove si effettuano scavi, li sono stati rinvenuti, oltre a tanti supellettili, dei vinaccioli di Cannonau , miracolosamente conservati nel tempo, gli studiosi hanno preso in esame ed hanno accertato il periodo datato 3200 anni fa.
Un vitigno francese denominato Grenache porta le stesse caratteristiche del nostro Cannonau, in un recente convegno presso l'università di Oristano sono stati messi a confronto Vini Grenache di cantine francesi e Cannonau di cantine sarde, ebbene, il nostro Cannonau ha convinto di più i degustatori per profumi e tipicità del vino.
E grazie alla terra , al clima e ai venti che caratterizzano il nostro territorio, i frutti del vitigno acquisiscono una qualità che l'ho differenziano da altre regioni.
Il vitigno Cannonau lo troviamo vitato in tutto il territorio sardo con la denominazione di Cannonau di Sardegna però, a mio parere, il suo sviluppo migliore lo si trova nel territorio di Ogliastra , Nuorese e soprattutto nelle zone di Oliena, Orgosolo, Mamoiada.
Molti asseriscono che la vinificazione in purezza del Cannonau non è al massimo per le caratteristiche di durezza del tannino e n della acidità spiccata (noi la chiamiamo freschezza), molti produttori lo preparano con una base all' 80% e lo assemblano con altre uve più delicate così da ottenere un prodotto migliore e più delicato al palato.
Personalmente preferisco il Cannonau in purezza perché nella degustazione si sente l'anima sarda, il carattere forte dei sardi e la nostra identità.
Dal Cannonau si ottiene anche un vino liquoroso, si prepara con le uve appassite vinificate e dopo la fermentazione e il ciclo finale viene aggiunta una percentuale di alcol in questo modo si ottiene un vino da meditazione dal gusto particolare, questo processo , pare , l'abbia inventato Erminio SELLA, nipote dello statista Quintino, nelle cantine di Alghero.
Queste mie informazione sono poche ma, penso utili , utili per far conoscere quanto concerne il vino Cannonau.
Concludo ringraziandovi della vostra attenzione e come sempre “ SALUDOS E A CHENT'ANNOS “