

RICORDI STORICI SULLA SARDEGNA DEL VINO

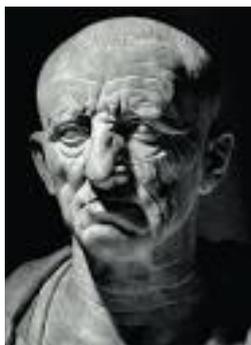
Enzo Biondo

Parte 1 – Cenni storici sulla viticoltura

Sono trascorsi più di ottomila anni da quando l'uomo conosce quel liquido frizzante ricavato dalla fermentazione spontanea dei grappoli di uva selvatica, definito "VINO" molti secoli dopo.

Addomesticando la vite ed elaborando tecniche di trasformazione e di conservazione del vino sempre più raffinate, l'uomo mediterraneo ha avuto molto presto la vite e il vino come compagni di viaggio e in seguito utilizzati come strumento di conquista, specialmente da parte dei Monaci nella loro opera missionaria di introduzione del cristianesimo.

Più il vino si diffonde e acquista importanza sociale, divenendo ben presto un vero e proprio "*marcatore sociale*", separando la condizione dei ricchi da quella dei poveri, ben descritta dallo stesso **Marco Porcio Catone (234 – 149 a.C.)** che distingueva il vino per gli *schiaivi*, ottenuto aggiungendo acqua allo scarto rimasto nelle presse, da quello prodotto in purezza per i *padroni*, per i *nobili* o per i *generali*.



Ma è con la sua diffusione che il vino diventa sempre più "*marcatore culturale*" con conoscenze profonde circa i suoi effetti benefici o devastanti.

Si racconta che i Greci furono tra i primi bevitori che presero coscienza degli effetti del vino quando consumato in misura "*smoderata*" e in "*purezza*". La tecnologia più ricorrente da essi adoperata era di mitigare la forza del vino con semplice aggiunta di acqua salata in un rapporto di due parti di vino e tre di acqua e mescolandovi del *miele*, per attenuare il gusto salato.

Quanto poi alle tecniche di vinificazione è interessante scoprire le pratiche utilizzate dai Greci per la produzione dei loro vini.

A partire dal mosto che veniva travasato in giare rivestite con la pece e qui fatte bollire fino a ridurlo alla metà. Altri interventi sul vino venivano praticati per migliorare e facilitare la stagionatura oppure per rafforzare il sapore.

Al vino si aggiungeva la *resina* (che pare contenga diversi effetti battericidi) o effettuati degli infusi con *rami di pino* e di *cipresso*. Altri ingredienti aggiunti erano le *mandorle amare*, lo *zafferano*, il *tiglio* e il *succo di mirtilli*.

Per chiarificare il vino i Greci polverizzavano *gusci di lumache* e *conchiglie*, *crystalli di sale* (l'aggiunta di cloruro di sodio aveva una razionalità chimica, perché gli ioni sodio e cloro inibiscono in qualche modo i processi di ossidazione indotti dal batterio acetico), *ghiande*, *noccioli di olive* oppure aggiungevano *pece* e *argilla*, tutte cose che, valutate oggi con la nostra cultura, sembrano semplicemente inopportune.

Eppure, possiamo affermare che nell'arco temporale di oltre 4000 anni la tecnica per produrre vino non è sostanzialmente cambiata, consistendo in linea generale nell'estrarre il succo dal frutto, farlo fermentare, praticando in successione tutti quegli accorgimenti necessari che lo rendono limpido e stabile nel tempo.

E nonostante la sussistenza di differenze produttive e di indirizzi tecnici specifici di determinate zone e tipi di prodotto, possiamo dire che l'evoluzione generale segue sempre linee comuni.

Gli stessi procedimenti di lavorazione sono pertanto comuni nella maggior parte delle aree vitivinicole dei diversi continenti, ad iniziare dalla fabbricazione di recipienti fittili al tornio, di grande capacità per la fermentazione, la conservazione e il trasporto del vino, alla costruzione dei diversi tipi di torchio, quello di Archimede in Grecia, quello a sacco in Egitto o del torchio a leva descritto da *Catone*, alla fabbricazione di botti da trasporto realizzate dalle popolazioni celtiche che disponevano anche della *pece* necessaria per rivestire le pareti interne delle stesse, allo scopo di limitare le perdite del prodotto per evaporazione (in età moderna i bottai utilizzano invece la *paraffina*, specialmente per le botti in castagno ricchissime di tannini)

E' necessario però giungere all'età del Medioevo per trovare qualche evoluzione nell'indirizzo "industriale" della tecnologia di produzione del vino. Lo si deduce dai diversi "Trattati" di **Arnaldo da Villanova (1235 – 1315)** e di **Pietro de' Crescenzi (1233 – 1320)** scrittore e agronomo italiano, dove è possibile reperire una vasta documentazione tecnica.



Arnaldo da VILLANOVA (Medico, alchimista, politico spagnolo)



Pietro De Crescenzi (Agronomo, 1233-1320)

In quel periodo l'evoluzione della viticoltura, già a partire dal 1100, portava una parallela evoluzione dell'enologia, dando l'avvio alla vinificazione separata di uve bianche e rosse con macerazione di varia durata pur se tutte le operazioni dell'industria enologica restavano ancora manuali.

Rispetto all'antico, molte erano le tecniche introdotte nel processo produttivo come, ad esempio, quelle dei filtri a sacco, del travaso in contropressione con l'aiuto del mantice, dell'esposizione del vino al freddo per la sua stabilizzazione e, finalmente, le prime regolamentazioni emanate dai diversi livelli di autorità circa l'epoca della vendemmia, l'esclusione dell'annacquamento dei vini e di altri mezzi di adulterazione, l'utilizzo dei secondi vini (ottenuti dal lavaggio delle vinacce) e dello stesso processo di distillazione.

Dobbiamo attendere la seconda metà del '700 per registrare una "profonda" innovazione dei sistemi di vinificazione grazie soprattutto all'evoluzione della metallurgia, della comparsa della macchina a vapore e della macchina frigorifera e con esse la costruzione di vere macchine per l'Enologia, di recipienti ed attrezzature meccaniche evolute come ad esempio la "sgrappolatrice".

Le notizie degli storici e dei cronisti sull'enologia sarda del periodo precedente alla fine dell'Ottocento sono abbastanza limitate e frammentarie, ma per quanto scarse presentano un quadro che, anche se accettato con qualche riserva, non è sempre positivo: *"tecnologia che lascia a desiderare"* come riferiva il gesuita novarese **Francesco Gemelli (1736 – 1808)** che alla fine del Settecento, sulla vinificazione fa osservare: *"non si fa debita cernita dell'uva, non si lascia bollire sufficientemente il mosto nel vino, si mesce il vino crudo con il vino cotto, non si eseguono i travasi a tempo"*.



Francesco GEMELLI (Gesuita)



Ma le basi scientifiche in enologia, con conseguente intensa attività sperimentale, si avranno solo dopo che il chimico **Antoine-Laurent Lavoisier (1743 – 1794)**, che espresse la prima legge di *“Conservazione della massa”*, quantificò nel 1789 la trasformazione dello zucchero in alcol.



E' del 1801 l'opera più importante di un altro chimico francese, **Jean-Antoine Chaptal (1756 – 1832)**, *“l'art de faire le vin”* nella quale il grande divulgatore della scienza spiega come può essere utilizzato lo zucchero di barbabietola per aumentare il grado alcolico del vino, conosciuto in Francia col nome di *“Chaptalization”* e nel nostro Paese come *“Zuccheraggio”*.



E negli anni a seguire anche il botanico **Giuseppe Giacinto Moris (1796 – 1869)** asseriva “*ampelografia povera di varietà*”.



Quegli anni e i successivi, furono ricordati anche per il fiorire di molte invenzioni, in primo luogo la costruzione di *torchi* con vite in ferro e gabbia. E poco più tardi la realizzazione dei *torchi idraulici*, che si svilupparono con il passaggio delle cantine artigianali alla nascente industria vinicola.

La soluzione di **Louis Pasteur (1822-1895)** arrivò quando riuscì a dimostrare che quei batteri che inquinavano i vini avevano bisogno di ossigeno per riprodursi e che, immergendo le bottiglie a bagnomaria per un certo tempo, i batteri venivano uccisi. Questo metodo è oggi universalmente conosciuto col nome di “*pastorizzazione*”.

Negli anni Ottanta dell’Ottocento, quando la viticoltura francese (e successivamente in tutta Europa) fu devastata dall’insetto della fillossera (conosciuto come “*pidocchio*” della vite) provocando il dimezzamento della produzione vinicola nazionale, alcuni commercianti “*disinvolti*” fecero ricorso “*all’arte del taglio*” non solo dei vini sani e di pronto consumo, ma anche di quelli da avviare alla distillazione. Fu divulgato anche un curioso libretto, pubblicato a Marsiglia nel 1880, nel quale si consigliava come fare il vino facendo uso di uva passa e di zucchero.

La fabbricazione del vino utilizzando lo zucchero di barbabietola entrò presto nell’interesse dell’enologia mondiale provocando aspre polemiche, in parte vive ancora oggi.

Nella legislazione francese e tedesca lo zuccheraggio dei vini è ancora autorizzato in alcune zone viticole. In Francia viene chiamato “*zuccheraggio secco*” perché lo zucchero viene sciolto direttamente nel vino. In Germania assume il nome di “*zuccheraggio umido*” perché lo zucchero viene sciolto in acqua, giustificando così anche l’aumento del vino fino al 15%.

Parte 2 - Vitivinicoltura della Sardegna (fine '800 - 1920)

Anche l'Isola cercava di affrancare le sue produzioni fuori dai confini regionali e per far questo si affidava esclusivamente ai suoi potenti vini da dessert naturali o liquorosi. Il commercio non doveva essere rilevante ma sufficiente per valorizzare l'immagine delle tipologie *Nasco*, *Girò*, *Vernaccia*, *Moscato*, *Malvasia* e *Cannonau*.

Lo stesso **Giovanni Battista CERLETTI (1846 – 1906)**, della *Società Generale di Viticoltura di Roma*, apprezzando le produzioni enologiche isolate, con i suoi squisiti vini da dessert, non esitò a definire la Sardegna "*patria dei vini da dessert*".



Giovanni Battista CERLETTI

Negli anni a seguire *Cerletti* fu anche sostenitore, insieme al chimico **Antonio Carpenè (1836 – 1902)**, di un grande Istituto per l'insegnamento enologico che fu approvato dal Governo di *Vittorio Emanuele II* nel 1876 a Conegliano Veneto.

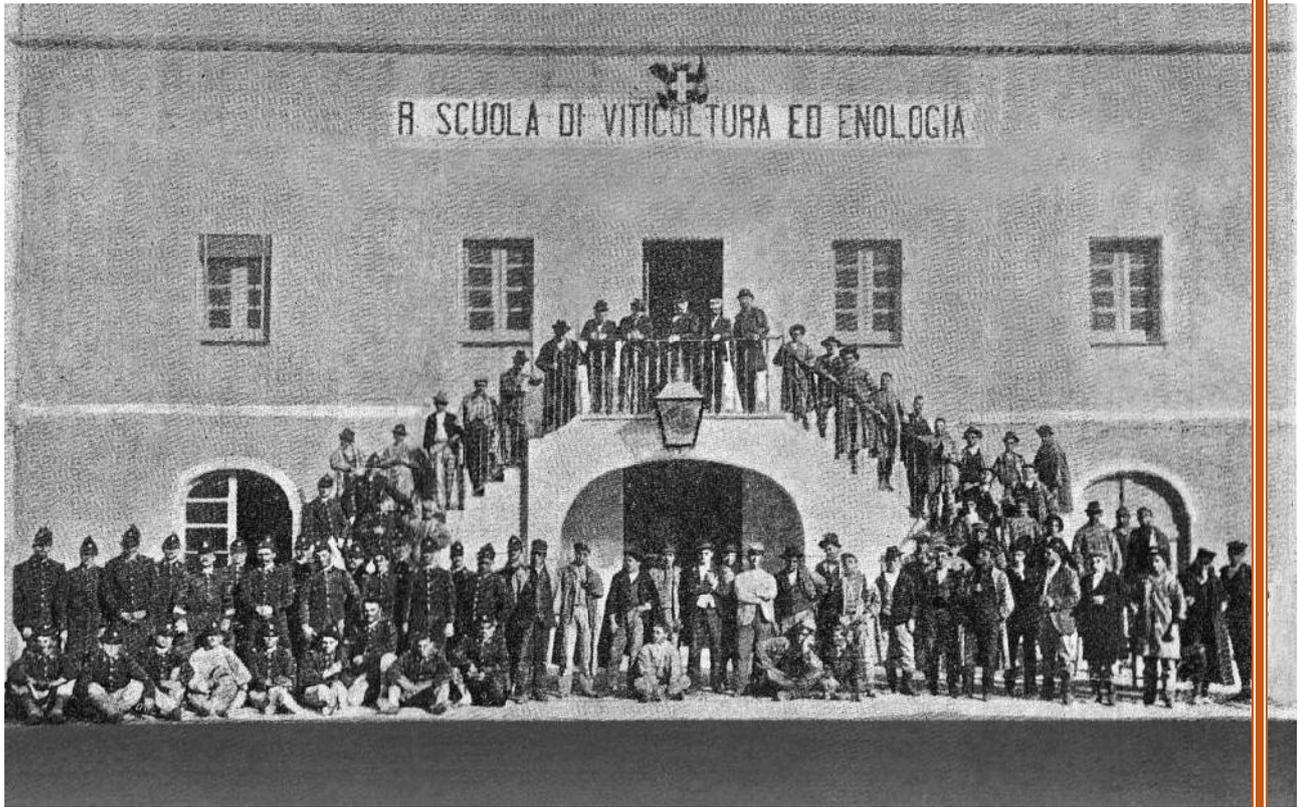


Antonio CARPENE'



Successivamente *Cerletti* fondò scuole enologiche anche a Catania e a Cagliari, dove fu inviato a dirigere la regia Scuola di Viticoltura e di Enologia (1889), l'Enologo **Sante Cettolini (1855 – 1933)** di Conegliano Veneto.

SCUOLA AGRARIA DI CAGLIARI (1900) E L'ENOLOGO SANTE CETTOLINI



Le condizioni in cui versava l'agricoltura sarda e la viticoltura di questo periodo si deducono anche dai tanti articoli che il **Prof. Nicolò Meloni, lussurgese (1840 – 1896)**, pubblicava sul settimanale di agricoltura pratica *“Il Coltivatore”*, fondato nel 1855 dall'emerito **Prof. Giuseppe Antonio Ottavi (1818 – 1885)**.

Meloni non ne faceva mistero, ma nello stesso tempo cercava di stimolare i suoi concittadini sulla necessità di lottare contro i malanni che assillavano il mondo agricolo perché, sosteneva, “I tentativi per ridare vita all'agricoltura sarda dal Governo Piemontese, non davano che frutti scarsi e acerbi”.



Nel decennio in cui la viticoltura isolana era nel periodo di massima espansione (1880 – 1890) raggiungendo circa 70 mila ettari, giunge anche in Sardegna la “fillossera”. Inizialmente in agro di Sassari e Sorso nel 1883.

In quegli stessi anni i vini del sassarese godevano di un certo prestigio sui mercati francesi dove venivano esitati prodotti ricchi di alcol (13° - 14°) e di estratto (28 g/l). A giudizio dell'Enologo *Cettolini* *"il vino sassarese era molto apprezzato in Francia dove veniva pagato molto bene, tanto da fare la fortuna di viticoltori e commercianti del luogo"*. Purtroppo, dopo i soldi, i francesi regalarono ai sassaresi anche la *"fillossera"*.

La rottura delle relazioni commerciali con la Francia nel 1888 ebbe un effetto nefasto sul settore enologico sardo. In poco tempo l'esportazione passò da 44.000 ettolitri a circa 3.700 ettolitri. Ma la crisi manifestò ben presto anche i suoi lati positivi: la preparazione dei vini da taglio fu più accurata e con l'aiuto della Scuola Enologica e del *Cettolini* fu messa la massima cura per trasformare i vini da taglio in vini da tavola, consentendo così ai produttori di trovare nuovi sbocchi commerciali con il Continente.

Per alcuni vini del campidano cagliaritano *Cettolini* fu impietoso nel descrivere le caratteristiche chimico-organolettiche: *"sono di un colore indeciso traente al cerasuolo più che al rubino. Il grado alcolico è molto elevato come vini da pasto, come vini da taglio non hanno l'intensità colorante desiderata e nelle mescolanze servono da diluente per diminuire il colore"*.

Uno degli altri problemi che il *Cettolini* dovette risolvere fu come arrestare le rifermentazioni dei vini rimasti dolci ed esportati al di là del mare onde evitare di conseguenza la rottura delle botti che li conteneva, dovuta alla pressione esercitata dal gas di fermentazione.

La presenza del *Circolo Enofilo* all'interno della Scuola Enologica e le continue conferenze con gli agricoltori portarono ben presto a razionalizzare il settore con un miglioramento importante della qualità dei vini.

Nel 1892 l'Italia rinnova un vecchio trattato commerciale con l'Impero Austro-Ungarico e la Svizzera per l'esportazione di vini da tavola. In quel periodo i vigneti ungheresi sono devastati dalla fillossera e l'esportazione dei vini italiani, in meno di 5 anni passa da 30 mila ettolitri a 1.365.000 ettolitri.

Per la Sardegna fu una manna dal cielo e la richiesta dei vini bianchi favorì immediatamente la lavorazione del *Nuragus*, particolarmente diffuso nel Campidano di Cagliari, uva che tradizionalmente veniva mescolata con le altre a bacca nera e che, secondo *Cettolini*, era la causa delle colorazioni spente dei vini rossi. Esportando i vini bianchi *Nuragus* anche i vini rossi iniziarono ad acquistare una migliore razionalizzazione.

Sono anche gli anni in cui la microbiologia entrava di diritto nell'enologia moderna e la pratica dell'innesto di un "*piéd de cuve*" di fermenti selezionati costituiva la svolta storica della tecnologia di vinificazione.

Sono seguite molte altre proposte innovatrici tra le quali la *pastorizzazione* dei mosti prima della fermentazione, la loro filtrazione e sfecciatura per centrifugazione, la crioconcentrazione e una serie di altri ritrovati ancora oggi argomento di ricerca e sperimentazione in enologia.

Intanto in Sardegna le disastrose eccedenze di vino invenduto (forse per carenze qualitative) e le annate di super produzione allarmavano sempre di più i produttori che furono indotti a chiedere, nel 1891 al Ministero delle finanze, l'abolizione della tassa di esercizio sulla distillazione dei vini, reintrodotta da Quinto Sella nel 1874, abolendo un beneficio che esisteva dal XVIII secolo.

La concessione fu accordata solo nel 1897 con l'obbligo però che il distillato non potesse essere introdotto in continente, pena il pagamento dell'intera tassa di distillazione. Con lo stesso decreto veniva consentita l'alcolizzazione fino a 15° del vino esportato (l'alcolicità media dei vini del campidano cagliaritano era allora di 13° – 14°).

Questa concessione fu realmente benefica per l'Isola anche se, indirettamente, trassero vantaggio i produttori siciliani e piemontesi per i loro Marsala e Vermut, le cui produzioni erano in forte ribasso per l'espandersi della fillosera.

Più importante fu il commercio dello spirito puro, dolcificato e aromatizzato, che si spediva in Francia, Argentina, Brasile e negli Stati Uniti, sia in botti che in bottiglie.

Poichè la legge sulla libera distillazione consentiva l'alcolizzazione del vino esportato fino a 15° in esenzione di tasse, i distillatori più avveduti, "*aggirando*" la legge, acquistavano il mosto dai contadini e senza attendere l'inizio della fermentazione e dopo accurata filtrazione con sacchi olandesi, alcolizzavano fino a 15° ottenendo ottime mistelle, molto ricercate dai vermutisti e dall'industria del Marsala.

In questo modo grosse quantità di alcol potevano essere esportate in esenzione d'imposta di fabbricazione con un grosso commercio in tutto il mondo e chiaramente con grossi vantaggi economici.

Fu quello un momento d'oro per le molte distillerie operanti nel territorio regionale. Tra le più importanti ricordiamo quella di G. Capra di Quartu S. Elena (CA), la distilleria del Cav. Vivonet di Quartucciu (CA), di Antonio Zedda di Pirri (CA), del Sig. Roux di Gonnese (CA), del prof. Meloni di Santulussurgiu (OR) e della ditta Rocca Ancis di Pirri (CA)

Nello stesso periodo molto vivo fu l'interesse per la produzione di vini liquorosi seguendo la tecnica messa a punto dagli inglesi nella preparazione dei vini Porto e Marsala: le notizie sulla tecnologia di vinificazione si ricavano dagli scritti dell'Enologo Luigi Mameli, docente di enologia alla Regia Scuola di Enologia di Cagliari, in alcune sue pubblicazioni del 1912-'13.

Per il vino liquoroso Marsala, consigliava *“l'alcolizzazione dopo il 2° travaso, in gennaio, utilizzando alcol rettificato a 95° - 96° e, in ogni caso, fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico di almeno 16°”*.

Per il Moscato di Sardegna, esportato nei principali mercati nazionali, lo stesso Mameli consigliava di *“arrestare il processo fermentativo attraverso l'aggiunta di alcol a 95°-96°, quando il titolo glucometrico del mosto-vino si abbassava al valore desiderato (mediamente al 12% di zuccheri)”*

L'aggiunta di alcol non superava mediamente il 4% del volume del mosto-vino, con un costo per litro di vino non superiore a circa 7- 8 lire. Lo stesso Mameli commentava che *“considerato il prezzo vantaggioso realizzato dalla vendita di questo vino, la maggiore spesa sostenuta per l'alcolizzazione (in esenzione d'imposta) è veramente insignificante”*.

Quasi tutti i vini liquorosi di quel periodo venivano alcolizzati fino al raggiungimento di 16°-18° utilizzando alcol buon gusto a 95°-96°. I vini liquorosi dolci presentavano un residuo zuccherino mediamente compreso tra i 13 e 17%.

Per elevare il contenuto zuccherino dei mosti si faceva ricorso usualmente all'appassimento delle uve, altrimenti si utilizzava il mosto concentrato oppure, in ultima analisi, si utilizzava il saccarosio (in quel periodo ammesso con Regio decreto 5 Agosto 1905 n. 497 da Vittorio Emanuele III).

Tutti questi vini venivano messi in commercio non prima di un periodo di maturazione in botti di castagno, preventivamente bonificate, della capacità non superiore ai 10 ettolitri e per un periodo di 3-4 anni.



Nuraghe *OROLO* – Bortigali (NU)– situato a 785 mt. alle falde del monte Cugurutta

Questo fiorente commercio di vini liquorosi (realizzato con bassi costi di alcolizzazione), di mistelle e di vini aromatizzati fu bruscamente interrotto dopo 17 anni dalla concessione Governativa, con un decreto catenaccio del 1° gennaio 1914, che sospendeva ogni agevolazione per la Sardegna ed elevava contemporaneamente la tassa di fabbricazione da 270 a 330 lire l'ettanidro.

Con questo Decreto molte delle distillerie presenti nelle zone più intensamente vitate dell'Isola cessarono ogni attività industriale. Solo dopo la pausa della 1° Grande Guerra le distillerie ripresero la lavorazione ma con tono minore limitandosi a distillare solo sottoprodotti di vinificazione (vinacce, vini acescenti, ecc.).

Con il passaggio della Regia Scuola Enologica di Cagliari a Regia Scuola Speciale di Agricoltura nel 1911 e, con la riforma *Gentile, a Scuola Media Agraria*, non più dipendente dal Ministero dell'Agricoltura ma da quello della Pubblica Istruzione, per il settore vitivinicolo iniziò ad attenuarsi l'interesse che gli era stato riservato fino a quel momento. Negli anni successivi, siamo al 1932, la Regia Scuola Enologica diventerà definitivamente Istituto Tecnico Agrario.

Intanto, nel 1922 *Cettolini*, fu trasferito alla direzione della regia Scuola di Enologia di Alba e, successivamente, a quella di Catania. Quando si pensionò nel 1929, non dimenticò la sua Isola e vi fece rientro già settantenne. In quegli anni ricoprì uffici importanti per il progresso dell'agricoltura sarda. Fu infatti nominato direttore del

Consorzio Agrario Provinciale di Cagliari e Commissario della federazione delle Cantine Sociali di Monserrato e di Quartu S. Elena.

PARTE 3 - Vitivinicoltura della Sardegna (1920-1970)

Inesorabile prosegue intanto l'azione della fillossera nella Provincia di Cagliari. Molti vigneti non vengono reimpiantati perché in quel periodo i prezzi del vino non remuneravano il capitale investito. Alcuni produttori male informati impiantavano il vigneto su piede franco (vite europea), ma dopo un paio di anni era praticamente distrutto. Nel 1920 la superficie vitata regionale era scesa a 47.000 ettari.

Dal 1913 e fino agli anni Venti mediamente scomparivano circa 2.000 ettari di vigneto all'anno. Con una popolazione censita di circa 850.000 abitanti la Sardegna produceva vino prevalentemente per il mercato interno venduto allo stato sfuso. Quel poco che riusciva ad esportare spesso veniva contestato.

Anche i vini liquorosi, che avevano nel Campidano di Cagliari la loro zona classica di produzione, non riuscivano più a trovare una collocazione commerciale al di fuori della Sardegna. L'Enologo *Mameli* attribuiva tale fatto alla scarsa organizzazione commerciale, risposta trovata da molti produttori poco convincente.

Un altro Enologo di quel periodo, *Michele Paglietti*, riteneva che l'interesse dei produttori si fosse attenuata col ripristino della tassa sul distillato che portò ad un aumento consistente dei costi di produzione. Altri ritennero invece che la spiegazione fosse da ricercare nel fatto che quei vini, avendo lo stesso processo di lavorazione dei Porto e dei Marsala, non raggiunsero i mercati Inglesi per farsi conoscere nel mondo.

E' necessario attendere il 1932, quando le distillerie ripresero a pieno ritmo per lavorazioni in conto dello stato che obbligava i produttori a consegnare una certa percentuale di vino (pagato a prezzo imposto e comunque sempre al di sotto del prezzo di mercato) destinato alla produzione di alcol assoluto a 98°-99°, da utilizzare nella misura del 5% in mescolanza con la benzina.

Trascorsi gli anni d'oro della libera distillazione, la crisi vinicola riesplse con tutti i suoi problemi vecchi e nuovi. Saranno le cooperative Cantine sociali a far tirare un sospiro di sollievo ai viticoltori. La prima realtà fu quella della cantina di Monserrato nel 1924 e a seguire la cantina di Quartu S. Elena (1926) e la cantina di Calasetta (1932). Dovettero passare un bel po' di anni, e siamo al 1949, prima che la viticoltura cagliaritana potesse avvalersi della collaborazione di un'altra cantina sociale, quella di Dolianova.

Sono anche gli anni che marcano definitivamente il passaggio del sistema di allevamento ad “alberello” del Nuragus ai nuovi sistemi espansi “Guyot” e “Cazenave” grazie all’istituzione della Regione Autonoma della Sardegna che emanò leggi mirate per il settore vitivinicolo, alla guida scientifica della Facoltà di Scienze Agrarie presso l’Università di Sassari, al potenziamento del Centro Regionale Agrario Sperimentale e del Consorzio Provinciale di Viticoltura di Cagliari.

Nel ventennio successivo, tra il 1950 e il 1970, grazie agli incentivi della Regione, parallelamente con la crescita a ritmo frenetico degli impianti viticoli, verranno costituiti altri 35 moderni stabilimenti vinicoli sociali. La loro distribuzione numerica nei comprensori provinciali, fino agli anni '90, risultava la seguente: Cagliari (14), Oristano (9), Nuoro (8), Sassari (8). Complessivamente questi enopoli contribuivano alla lavorazione di circa il 75% dell’intera produzione viticola regionale, stimata negli anni '70 in circa 2,8 milioni di quintali d’uva (circa 2 milioni di ettolitri di vino).



Paesaggio viticolo della sub-regione “*Planargia*”(OR)

Gli impianti tecnologici per la vinificazione risultavano tra i più avanzati esistenti sul mercato. Tutte le Cantine provvedono ad assumere un Enologo, indispensabile per la

direzione tecnica del processo produttivo e per garantire la qualità del prodotto, reperiti sia dal mercato regionale che nazionale, in primo luogo dal Veneto.

Con la successiva approvazione del Governo Nazionale del D.L. n. 930 del 1963, che disciplinava la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata (D.O.C), l'enologia sarda inizia a costruire l'ossatura della sua migliore qualità costituendo, tra il 1971 e la fine del 1980, ben 15 disciplinari di produzione di vini D.O.C.

Nel 1995 a queste Denominazioni se ne aggiungeranno successivamente altre quattro e l'ultima, la più illustre, perché a Denominazione di Origine Controllata e Garantita, quella del Vermentino di Gallura, del 1996.

Il primo disciplinare di produzione di un vino Doc sardo fu quello della "Vernaccia di Oristano" (1971) e l'anno successivo (1972), interessò il vino "Malvasia di Bosa".

Alla nascente cantina sociale della Vernaccia furono riposte le speranze di centinaia di soci viticoltori per il rilancio di un prodotto tanto caratteristico e straordinario. Intanto nelle piccole cantine private paesane i ritmi di produzione di questo vino erano gli stessi che si praticavano almeno 2000 anni prima. Muri di terra cruda, copertura di legno e canne a reggere un manto di tegole. Pavimentazione in terra battuta, piccole finestre aperte per favorire il cambiamento delle temperature stagionali.

Dentro un sacco di lino all'interno di una vasca in trachite (*laccu*) si deponevano i grappoli per essere pigiati con i piedi fino all'ultima goccia di mosto. Raccolto il mosto e misurato con il tipico decalitro, veniva deposto dentro le caratteristiche botti di castagno (adeguatamente pulite e solfate con la combustione di piccoli dischetti di zolfo (*lucchittu*), utilizzando un imbuto all'interno del quale veniva adagiato dell'asparago selvatico con funzioni di filtro, per trattenere le impurità più grossolane.

All'interno del moderno stabilimento enologico oristanese tutto questo è cambiato; quello che non è cambiato è il criterio adottato dagli antichi vinificatori di lasciare le botti scolme e di attendere che il velo di lieviti *flor* compia, nel breve tempo di due tre anni, quello straordinario processo biologico che fa di questo vino un prodotto unico al mondo.

In relazione ai problemi connessi ai disciplinari di produzione, non tutti risultavano aderenti alla realtà produttiva. La linea dominante dei proponenti era quella della logica dei vini di massa di alto grado per inseguire la nuova "strategia" dei vini meno alcolici.

Il caratteristico sistema di allevamento delle viti ad "*alberello sardo*", con basse produzioni per pianta e per ettaro, veniva definitivamente bandito per le uve bianche.

Per tanto molti vigneti non poterono essere iscritti all'Albo dei vini DOC gestito dalle Camere di Commercio.

Col nuovo orientamento si consentiva di aumentare i sesti d'impianto del vigneto e diminuire il numero di ceppi per ettaro, aumentando conseguentemente il carico produttivo per pianta. Ma una vera rivoluzione viticola si ebbe con l'arrivo in Sardegna del Prof. Michele Vitagliano alla direzione dell'Istituto di Industrie Agrarie di Sassari.

Per la prima volta, siamo nel 1964, nella cultura viticola sarda, viene inserito il sistema di allevamento a "*tendone*", utilizzato in Puglia e in Abruzzo, prevalentemente per le produzioni di uva da tavola (in Abruzzo anche per le uve nere da vino della varietà "*Montepulciano*", uve molto ricche di sostanze polifenoliche). In Sardegna il Nuragus fu la prima varietà ad essere allevata a due metri da terra.

In quegli stessi anni, nelle Cantine sociali e private, si affinano i sistemi di selezione e lavorazione delle uve mediante dei lieviti selezionati e degli enzimi, l'applicazione del freddo per il controllo delle temperature di fermentazione dei mosti e la loro preventiva defecazione statica o dinamica, l'uso razionale dell'anidride solforosa, costituendo, insieme ad altri interventi tecnologici, le più importanti basi scientifiche acquisite dal nuovo indirizzo enologico isolano

La graduale liberalizzazione del mercato vinicolo, a seguito dell'istituzione della Comunità Economica Europea nel 1957, contribuì a rivitalizzare il mercato sardo, non solo verso quello nazionale, ma prevalentemente verso la Francia e la Germania che presentavano in quegli anni notevoli deficit di produzione rispetto ai consumi interni (ai francesi mancavano almeno 10 milioni di ettolitri di vino) e costi di produzione più elevati rispetto all'Italia.

Sono quindi le Cantine sociali a gestire il nuovo indirizzo tecnologico di quegli anni specializzandosi, nel proprio ambito territoriale, prevalentemente verso produzioni di vini rossi e bianchi da taglio, senza peraltro trascurare la preparazione di vini di elevata qualità destinati all'imbottigliamento.

I grandi vini rossi da taglio provenivano da un bacino di produzione ben specifico: il terralbese per i rossi di uve Bovale, il Sulcis per i rossi di uve Carignano, il Nuorese e l'Ogliastra per i rossi da uve Cannonau, il Cagliaritano per i rossi e rosati derivati da uve Monica.

Per quanto invece fa riferimento ai vini bianchi, il vitigno Nuragus era quello dominante ed anche il più ricercato in funzione delle peculiari caratteristiche di "neutralità" olfatto/gustativa, con un bacino produttivo concentrato



Vigneto di “*Malvasia di Bosa*”

prevalentemente all’interno delle regioni dell’alta e bassa Marmilla, della Trexenta, del Parteolla e dei Comuni limitrofi alla città di Cagliari.

Per la lavorazione di questa qualità di prodotti gli Enologi impartivano i criteri di produzione e di selezione delle uve, stabilendo in maniera scientifica le date della vendemmia che, in più occasioni, innescavano momenti di tensione e di attrito con i produttori.

Le lagnanze riguardavano in primo luogo le coincidenze delle feste paesane, insopprimibili e categoriche, la possibilità di tollerare percentuali di uve bianche (spesso uve da tavola) nelle rosse, evitando così una doppia vendemmia, il timore di eventuali piogge che potessero compromettere la qualità delle uve, il reperimento dei vendemmiatori (parenti e studenti) nonché il conferimento in cassette delle uve selezionate destinate alla produzione dei vini di qualità (Girò, Nasco, Moscato, Malvasia e Vernaccia).

La produzione dei vini anonimi rossi e bianchi da taglio della Sardegna viaggiavano ormai sempre più in coppia con i vini di alta qualità confezionati, caratterizzati dalle “*Denominazioni di Origine Controllata*” che certificavano il nome del vitigno e quello della provenienza del prodotto.

I Grandi Vini Rossi

La lavorazione di consistenti masse di uve rosse per la produzione di vini da taglio ha consentito all'Enologo di affinare negli anni i processi tecnologici attraverso lo studio e la migliore conoscenza della dissoluzione nel mosto della materia colorante e dei tannini delle bucce in funzione delle:

1. **Temperature** (quella ideale per far partire la fermentazione e quella del mantenimento della fermentazione stessa, in funzione degli aromi di fruttato da conservare nei vini di pronta beva o in funzione dei vini da invecchiamento);
2. **Alcol** presente (in funzione della capacità di dissolvere dai vinaccioli non maturi, procianidine astringenti, che si legano agli antociani formando polimeri che in parte precipitano);
3. **Numero di rimontaggi** (alluvionaggio del mosto sulle bucce in funzione della geometria del recipiente, evitando la stratificazione degli zuccheri, dell'alcol, delle temperature e favorire la redistribuzione dei lieviti) **e del dèlestage** (svuotamento-riempimento del serbatoio per ossigenare i lieviti e favorire una maggiore estrazione del colore);
4. **Giusta presenza dell'ossigeno nella massa** (indispensabile ai lieviti per la produzione di steroli);
5. **Giusta dose di anidride solforosa** (utilizzata in eccesso può dare vini leggermente più colorati ma sicuramente più duri);
6. **Presenza di enzimi** (agendo da veri e propri catalizzatori biologici);
7. **Tempi di fermentazione** (durante la macerazione, il contenuto in antociani, responsabili del colore rosso, dapprima aumenta, fino ad un valore massimo, poi diminuisce, mentre i tannini continuano ad aumentare. L'Enologo deve conoscere le uve e valutare la predisposizione delle pareti cellulari a cedere il loro contenuto. Ci sono uve che cedono subito alcuni antociani, altre cedono con anticipo il tannino delle bucce).

Possiamo dire che oggi l'Enologo non subisce più la macerazione, ma la gestisce, sapendo in anticipo quali e quanti saranno i composti che verranno trasferiti dall'acino al mosto (colore, gusto, profumi, precursori di aromi) perchè da essi dipenderanno l'ampiezza del gusto, la longevità e la qualità del vino nel suo complesso.

Sul fronte delle uve bianche, la diffusione del nuovo sistema di allevamento delle viti a "Tendone" per il Nuragus, concepito per migliorare la qualità del vino, fu utilizzato ben presto dai viticoltori per incrementare a dismisura la produzione per ettaro (250-

350 q/ettaro) provocando uno squilibrio delle componenti chimiche del vino che comportarono in particolare:

1. Notevole abbassamento del grado alcolico (inferiore a 9°)
2. Elevata acidità totale (8-9 g/L);
3. Bassi valori degli estratti (12-13 g/L);
4. Bassi valori delle ceneri (sotto 1 g/L).

I risultati furono addirittura “pessimi” quando col nuovo sistema di allevamento furono introdotti i vitigni a bacca nera, Cannonau e Monica in particolare. La cantina sociale Marmilla di Sanluri in quel periodo, selezionando uve coltivate ad “Alberello” e “Gujot”, era riuscita a conquistare il mercato parigino con un vino Monica tradizionale di 13°, imbottigliato dalla società francese Nicolas.

Le conclusioni di alcuni tecnici sardi nella Tornata dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino del 1986 non lasciarono dubbi: *“i vitigni risentono dell'eccesso di forzatura delle tecniche colturali che ha determinato uno squilibrio di composizione dell'uva, rivelatosi deleterio per le caratteristiche chimico-organolettiche del vino”*.

I Grandi Vini Bianchi

Alla fine degli anni Sessanta la cultivar di Vermentino, coltivata prevalentemente nel Nord dell'Isola, comincia a diffondersi anche in altre province, in prevalenza in quella di Cagliari e di Oristano, incontrando il consenso dei consumatori. Per il vino *Nuragus*, *certificato Doc nel 1975*, ha inizio un periodo di recessione che induce i produttori a introdurre cambiamenti migliorativi al suo disciplinare di produzione già dalla fine degli anni Ottanta, ma vengono proposte modifiche anche negli anni successivi (1987).

Poco più tardi (1989), si istituisce anche il disciplinare di produzione della Doc *“Vermentino di Sardegna”*. Due vini bianchi destinati ad amarsi ed odiarsi nello stesso tempo, visti i risultati degli indici di gradimento conquistati sul mercato, nettamente in favore di quest'ultimo prodotto.

Ma anche altri due vini bianchi autoctoni, *Torbato* e *Semidano*, attendevano da anni di salire sul trono della nobiltà vitivinicola e, finalmente, nel 1995 anche per loro arriva il meritato riconoscimento della Denominazione di Origine.

Ben quattro vini bianchi importanti sono oggi presenti nello scacchiere della produzione isolana, viste le attenzioni tecnologiche che gli Enologi sardi hanno dedicato e dedicano tuttora con ampie conoscenze scientifiche, allo scopo di



Città di Bosa marina col suo fiume "Temo"

fare emergere ed esaltare sempre più le eccellenti specifiche differenze gusto-olfattive che li caratterizza.

Nelle Cantine gli Enologi dedicano sempre maggiore attenzione alla sanità delle uve e al giusto momento che ne stabilisce la data della raccolta applicando scrupolosamente gli specifici indici di maturazione. Ma dedicano soprattutto molta cura al processo ossidativo e alla loro pulizia facendo ricorso all'azione degli enzimi a prevalente attività pectolitica, oppure ai coadiuvanti di sfecciamento o all'azione meccanica delle centrifughe o dei filtri.

L'importanza del controllo delle temperature di fermentazione (18° - 20° C), il dosaggio delle sostanze di nutrimento dei lieviti, così come il controllo della flora batterica nemica attraverso un appropriato uso dell'anidride solforosa, sono diventate pratiche imprescindibili che ogni Enologo non può trascurare.

Molta cura viene posta infine nella fase di maturazione e conservazione del vino, fino all'imbottigliamento dello stesso, attraverso un processo produttivo assolutamente sterile.

La Novità del Vino Novello

Agli inizi degli anni Ottanta, anche i produttori vitivinicoli isolani, come nel resto d'Italia, vengono attratti da un nuovo processo produttivo di vino rosso denominato "*Macerazione Carbonica*". Adeguati gli strumenti tecnologici queste

cantine si avviano alla elaborazione del vino, già conosciuto dal 1975 sui mercati di alcune Regioni della penisola (Toscana), col nome di “**Novello**”. La sua produzione è disciplinata da un D.L. governativo.

Questa tipologia di vino nasce in Francia già nel 1930 e con sorprendente velocità si afferma sui mercati mondiali con grande successo, sotto la denominazione di **Beaujolais Nouveau**.

I due vini, francese e italiano, hanno in comune il processo produttivo (macerazione carbonica), ma si differenziano sostanzialmente in molti altri particolari quali:

1. **Varietà uve rosse.** In Francia una sola (Gamay); in Italia circa una ventina;
2. **Territorio di produzione** solo nel beaujolais (nel centro della Francia, poco a Nord di Lione, una regione ad Appellation d’Origine Contrôlée); in Italia in quasi tutte le Regioni (prevalentemente del Centro-Nord);
3. **Commercializzazione**, in Francia il 3° giovedì di Novembre; in Italia il 6 di Novembre;
4. **Percentuale di “macerato”**, 100% in Francia; 30% + 70% di altro vino rosso in Italia;
5. **Gusto** molto secco, morbido e uniforme nella tonalità di colore in Francia; bassi residui zuccherini, morbido, fruttato, con tonalità di colore dal chiaretto al rosso intenso in Italia;
6. **Bottiglie vendute** circa 50 milioni in Francia; circa 10 milioni in Italia.

Il processo della “macerazione carbonica” si basa essenzialmente nella scelta di grappoli di uve a bacca nera assolutamente sane, depositati interi dentro un contenitore ermetico (maceratore) in cui gli spazi vuoti vengono riempiti di anidride carbonica. I lieviti trovandosi in un ambiente riducente (senza ossigeno) non fermentano gli zuccheri, mentre gli enzimi presenti nell’uva provocano una speciale fermentazione intracellulare demolendo l’acido malico e sviluppando aromi. Questo avverrà dopo che le uve avranno sostato all’interno del maceratore per circa due settimane.

Il mosto, separato dai raspi e dalle bucce, aggiunto di lieviti e di anidride solforosa inizierà la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Il vino

ottenuto con questo particolare processo risulta morbido al palato, poco tannico, di basso grado (11°-11°,5), molto armonico, ricco di molecole odorose come ribes, mora, lampone e ciliegia. Per meglio apprezzare le caratteristiche qualitative sopra descritte, il vino andrebbe consumato non oltre la Primavera.

In Sardegna le prime Aziende a produrre questa nuova tipologia di vino sono state la Cantina di Dorgali, la Cantina Sella&Mosca, la Cantina “Il Nuraghe” di Mogoro, la Cantina di Dolianova e a seguire, nel tempo altre 15 Aziende.

La massima produzione in Sardegna di vino Novello è stata raggiunta negli anni del 2002 con 900 mila bottiglie (in Italia 18 milioni). Nel tempo il prodotto ha accusato una fase involutiva in tutta Italia, con vendite più che dimezzate.

Intanto in quegli stessi anni, mentre il patrimonio viticolo regionale sembra consolidare i suoi 68.000 ettari, ha inizio in tutta Italia una fase di veloce recessione dei consumi del vino. Nella nostra Isola anche le esportazioni dei prodotti di massa verso il mercato francese e tedesco manifestano flessioni consistenti, costringendo le industrie vinicole ad accumulare grosse giacenze di prodotto invenduto e fare sempre più ricorso ai prestiti bancari.

Come logica conseguenza calano i compensi agli agricoltori che, esasperati anche dai continui aumenti dei costi di produzione, approfittando degli incentivi contributivi europei, iniziano ad azionare il meccanismo della “*estirpazione*” delle viti (per ogni ettaro estirpato il viticoltore incassava in media 12 milioni di lire, impegnandosi a non reimpiantare viti prima di un quindicennio).

Per affrontare queste e altre problematiche connesse venne proposto da parte dei dirigenti degli enopoli l’istituzione di un Consorzio di 2° grado delle Cantine Sociali con compiti di commercializzazione del vino imbottigliato da collocare fuori dai confini regionali, progetto questo avallato anche dagli Organi di Governo Regionale.

Viene rispolverato un Consorzio delle cantine, inattivo da oltre vent’anni. Come centro di lavorazione dei prodotti vengono utilizzate in locazione alcune strutture del moderno impianto della Cantina Sociale Marmilla di Sanluri (uffici, serbatoi di stoccaggio e di stabilizzazione a freddo del vino, centrale d’imbottigliamento, bottaia, laboratorio analitico).

Come Enologo di direzione “*super partes*” viene proposto il nome di Giacomo Tachis, ex direttore della Cantina Marchesi Antinori. Il neo direttore, dopo la mia disapprovazione all’indirizzo del progetto produttivo-commerciale proposto, si avvarrà della collaborazione dell’Enologo Antonio Picciau,

direttore della Cantina Sociale di Terralba (specializzata nella produzione di vini rossi di massa da uva Bovale).

Vengono identificate le linee di produzione: due prodotti bianchi (Nuragus e Vermentino) e tre prodotti rossi (Cannonau, Monica e Carignano). A seguito



Ceppo ultra centenario di vite "*franco di piede*" della stipula del contratto di locazione, alla Cantina Marmilla viene altresì fatto obbligo di interrompere la produzione del vino imbottigliato a beneficio della nuova produzione consortile.

Le Cantine Sociali aderenti al Consorzio si limiteranno invece a conferire i prodotti sfusi richiesti dal Consorzio senza l'obbligo di interruzione del loro

processo d'imbottigliamento e di commercializzazione. Intanto il neonato Consorzio procede secondo i piani stabiliti, stoccando i prodotti imbottigliati nei locali messi a disposizione dalla Cantina Marmilla.

Alla fine del primo triennio di lavoro (1981-'82-'83) il progetto consortile risultò una "*caporetto*". Debiti per circa *1,2 miliardi di lire* e una grossa scorta di vino imbottigliato invenduto.

Un danno d'immagine e finanziario per questa Cantina incalcolabile, compresa la perdita dei clienti storici dell'azienda acquisiti in 20 anni di lavoro e di investimenti pubblicitari. Per recuperare parte dei danni economici subiti la Cantina Marmilla sarà costretta a utilizzare il prodotto imbottigliato invenduto dal Consorzio, stappando migliaia di bottiglie. Un grande "*buco nero*" mai rimarginato, nella tormentata storia della vitivinicoltura della Sardegna.

Il danno sociale e d'immagine peserà sui soci produttori in misura consistente tanto da indurli ad abbandonare la produzione viticola. Le estirpazioni dei vigneti alla fine del 1990 toccavano la soglia di oltre 14 mila ettari in tutta l'Isola. In pochi anni saranno 17 gli enopoli costretti a cambiare destinazione d'uso per carenza di materia prima. Attualmente le strutture cooperative vitivinicole controllano meno del 50% del patrimonio viticolo regionale; Ad esse si affiancano una miriade di altre realtà produttive private che, per ordine d'importanza, potremmo classificare in "*cantine industriali*"; "*cantine artigiane*" e "*cantine familiari*".

Realtà queste che contribuiscono a far emergere la migliore immagine della civiltà vitivinicola regionale, confrontandosi con i migliori vini del mondo.

Nasce quindi una nuova era e una nuova strategia di produzione, sempre più consapevole che la tecnologia, correlata alla trasformazione dell'uva in vino, rappresenta un solo aspetto dei molteplici fattori determinanti e più importanti per il raggiungimento di quelle aspettative che fanno diventare il vino un grande prodotto di pregio.