

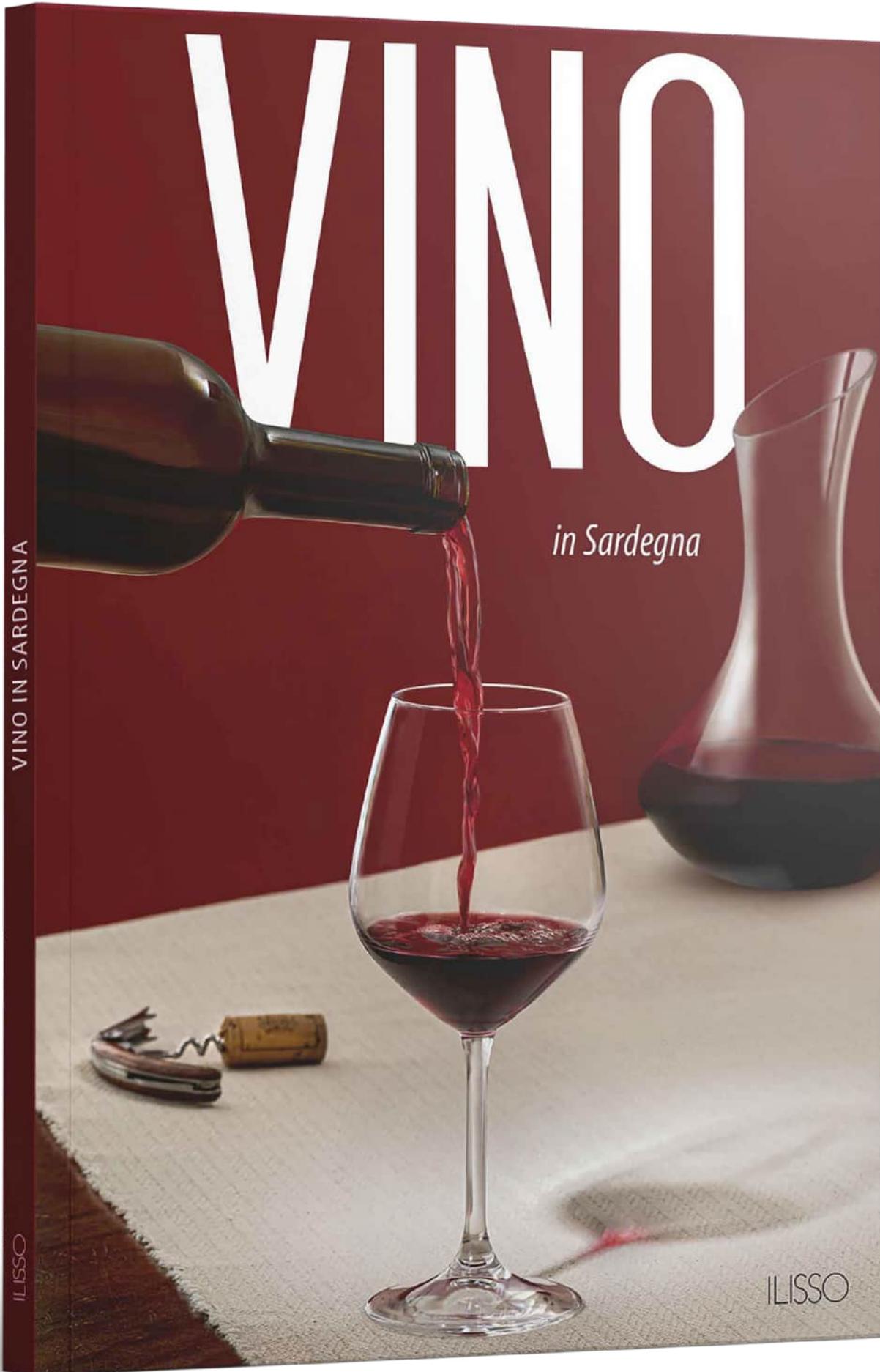
VINO

in Sardegna

VINO IN SARDEGNA

ILISSO

ILISSO



VINO

in Sardegna

*Testi di Alessandra Frau, Gianni Lovicu,
Giovanni Nieddu, Maria Pia Rigoldi*





Il vino nei rituali nuragici

La Sardegna nuragica conosceva già la viticoltura: nel periodo compreso fra il XIV e il XIII secolo a.C., le uve rosse e soprattutto quelle bianche venivano abitualmente fatte fermentare per ottenere la preziosa bevanda alcolica. Il vino era certamente impiegato nei rituali, versato e offerto in dono e in omaggio alle potenze sovranaturali, agli antenati e ai defunti (come testimonia anche il bronzetto ritrovato nel sacello del santuario di Monte Sirai a Carbonia, risalente al periodo tra VIII e VII secolo a.C., raffigurante un uomo intento a offrire una libagione con una ciotola e una tipica brocca askoide). Il risultato delle analisi condotte sui vasi da fuoco (tegami, teglie, scodelloni) ne ha dimostrato anche l'utilizzo culinario: tracce del liquido sono state rinvenute, per esempio, in contenitori per la cottura delle carni di maiale e di cinghiale. Nel Bronzo Recente le maggiori quantità di vino erano conservate nelle olle, mentre per il consumo individuale si ricorreva a piccole scodelle. Per la mescolta si usavano le brocchette, soprattutto quelle askoidi in ceramica e in bronzo dalla caratteristica forma a otre, talvolta finemente decorate e di grande diffusione in tutto il Mediterraneo, e particolarmente adatte allo scopo in virtù del collo a imbuto, della grande ansa a ponte e del corpo capiente e tondeggiante. Tra queste, l'*askos* proveniente dal sacello del complesso nuragico di

Sa Sedda 'e sos Carros (Oliena) (IX-VIII sec. a.C.), considerato una delle massime e più originali espressioni della bronzistica nuragica, è una delle rare testimonianze rimaste di "servizi" da vino in bronzo impiegati nel corso di cerimonie pubbliche. L'uso delle brocchette askoidi come contenitori della bevanda alcolica è stato confermato anche dalle analisi biochimiche; inoltre sulla superficie interna di alcuni esemplari è stata rinvenuta una forma di impermeabilizzazione ottenuta con cera d'api utile per impedire proprio la trasudazione del liquido: così è stato appurato, difatti, per l'esemplare a ciambella e con due colli rinvenuto nel nuraghe Arrubiu di Orroli (XII-XI sec. a.C.), recante la decorazione in rilievo di una protome schematica, con motivo cuneiforme, un muso e due occhi impressi ai lati, che ne fanno anche intuire la funzione cerimoniale elitaria; le ultime analisi biochimiche hanno inoltre confermato che questo manufatto fu infatti utilizzato per contenere vino bianco.

Askos, IX-VIII sec. a.C., lamina di bronzo e fusione, proveniente dal sacello del complesso nuragico di Sa Sedda 'e sos Carros (Oliena), Nuoro, Museo Archeologico Nazionale "G. Asproni".
Opera di grande pregio, atta per versare liquidi in contesti cerimoniali. Ha due colli, uno a protome taurina e l'altro con bocca di versamento, uniti da un'ansa orizzontale a fascetta. Alla base delle corna si leggono raffinate decorazioni a incisione.

Brocca askoide, X-VIII sec. a.C., ceramica, proveniente dalla località Cungiau 'e Funtana (Nuraxinieddu), Oristano, Antiquarium Arborensis.







I vitigni classici

Cannonau

Ha diverse corrispondenze italiane o estere per profilo genetico: Alicante Nero, Gamay Perugino, Granaccia di Savona e Tocai Rosso in Italia, Garnacha Tinta (Spagna) e Grenache (Francia) all'estero. Geneticamente è legato a diversi vitigni sardi a cui ha dato origine: Arcadu 1, per autofecondazione, Sinnidanu, Doronadu, Rosonadu e Nera del Ponte, ai quali si rimanda, per incrocio con altri vitigni noti.

Origine e cenni storici

È una delle uve da vino più coltivate al mondo. La varietà è conosciuta a livello internazionale come Grenache o Garnacha. Le sue origini sono ancora oggetto di disputa, anche se non vi è nessun dubbio sul fatto che le tracce documentali più antiche siano registrate in Sardegna (atto del notaio Bernardino Coni, 1549). Nell'Isola compare già da subito come un vino importante e ampiamente coltivato, contrariamente a quanto avviene nella penisola iberica, dove per molto tempo con il nome Garnacha (una deformazione evidente del nome Vernaccia) sono indicati dei vini bianchi, mentre lo stesso termine viene riferito ai vini rossi solo molto più tardi rispetto alla Sardegna. Adirittura alcuni agronomi spagnoli della seconda metà dell'Ottocento sostenevano che la sua diffusione nella penisola iberica fosse dovuta alla sua resistenza all'oidio. Il Cannonau è un vitigno che deve il suo successo sia alla capacità di sopportare gli stress dovuti alla siccità sia



alla possibilità di produrre vini molto alcolici; tuttavia si tratta di una varietà che al di fuori delle sue zone di elezione può dare problemi di carattere produttivo e qualitativo.

Zone di coltivazione in Sardegna
Tutta l'Isola.

Altri areali di coltivazione
Francia, Spagna, Stati Uniti, Australia, Sudafrica, Cile.

Il vino di Cannonau

Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. All'olfatto sono percepite generiche note floreali, speziate, di frutta essiccata, di confettura-marmellata e resinosa-balsamiche. In bocca è ben percepita l'astringenza. Vino dotato di buona struttura e persistente.

Grappoli di vitigno
Cannonau.





I vitigni classici

Malvasia di Sardegna

Condivide il profilo genetico con la Malvasia di Lipari (Italia) e la Malvasia de Sitges (Spagna).

Origine e cenni storici

Non è una varietà di origine greca, come comunemente si ritiene. Analisi svolte sul DNA dei cloroplasti sembrano supportare l'ipotesi di un'origine del vitigno legata al Mediterraneo occidentale. In Sardegna il vino di Malvasia è citato già in alcuni atti notarili del XV secolo (notaio Giovanni Garau in Cagliari, 1441) con un nome spagnolo: Jau-mi. Il Moris lo riporta come *Vitis vinifera* L. varietà 'malvatica', con una descrizione ampelografica assolutamente rispondente alla varietà attuale. La sua presenza è documentata dal Manca Dell'Arca e anche l'Angius la registra in numerosi siti. Oggi è coltivato quasi esclusivamente negli areali intorno a Bosa e Cagliari.

Zone di coltivazione in Sardegna

Campidano di Cagliari, Parteolla, Planargia.

Altri areali di coltivazione

Spagna, Portogallo, Croazia, Sicilia, Calabria.

Il vino di Malvasia di Sardegna

Colore che varia dal giallo o giallo dorato, con riflessi gialli o dorati, fino all'ambrato in caso di vini invecchiati. I descrittori olfattivi individuati sono riconducibili a note floreali, fruttate, che diventano caramellizzate (miele) e con sentori caratteristici nei vini invecchiati. Le uve sono aromatiche.





I vitigni minori

Nieddera

Il profilo genetico del Nieddera è unico. Risulta comunque vicino al Carignano e soprattutto al Caddiu, con il quale è possibile vi sia un rapporto di parentela diretto.

Origine e cenni storici

Uva da vino oggi diffusa esclusivamente nell'Oristanese. Il Moris nella sua opera descrive una varietà «nigra-verà», latinizzazione di Niedda-era ('nera vera') o Nieddavera. Con il nome di Nieddera o Negravera l'Angius la individua nel circondario di Oristano, in Trenta (Guamaggiore) e Ogliastro (Barisardo). È descritta anche dal Cettolini (1899) e dal Cara (1909).

Zone di coltivazione

Campidano di Oristano.

Il vino di Nieddera

Colore rosso violetto con riflessi violacei, il complesso quadro aromatico è composto da generiche note floreali e speziate, fruttate (bacche, frutta essiccata), caramellizzate (confettura-marmellata) e vegetali. In bocca è risultato un vino poco acido e poco amaro, particolarmente astringente, abbastanza strutturato e persistente.

La vite e il vino nell'iconografia artistica

Con significati simbolici legati alla nascita e alla rinascita, alla fertilità e all'immortalità, la vite compare nell'arte occidentale e orientale fin dai tempi antichi e in contesti decorativi prevalentemente religiosi e funerari. Presente nella cultura egizia, greca, romana, giudaica e cristiana, essa è associata di volta in volta all'allegria e all'ebbrezza, alle ricompense e alle punizioni divine, al mito di Dioniso e alla ciclicità della natura, fino a divenire simbolo cristologico per eccellenza. Nell'arte tardoantica e bizantina, oltre che in elementi e oggetti di arredo e uso liturgico e funerario, essa figura nella pittura delle catacombe, nei sarcofagi marmorei, nelle porte e nei mosaici parietali e pavimentali delle chiese.

In Sardegna, alcune sculture marmoree di età medio-bizantina testimoniano la presenza del motivo del tralcio di vite a pampini e grappoli restituito in modo naturalistico oppure geometrico-lineare: si tratta di diversi pilastri databili tra la metà del X e i primi decenni dell'XI secolo, integri o frammentari, dell'oratorio di San Giovanni Battista ad Assemmini e delle chiese di San Pantaleo a Dolianova e di San Gemiliano a Samassi; simile patrimonio figurativo si ritrova anche nelle sculture coincidenti con l'esordio dell'arte romanica nell'Isola, in particolare nei plutei della cattedrale di Santa Maria Assunta a Oristano. Dal punto di vista pittorico, invece, il tralcio di vite si



Carmelo Floris, *Vendemmia*, olio, 1933.