

Strada del Vino in Sardegna: guida delle 10 migliori destinazioni.

Il vino Cannonau è poco conosciuto fuori dalla Sardegna e questo lo rende una gioia da scoprire – specialmente quando abbinato a visite ad amichevoli viticoltori, ristoranti casalinghi e spiagge tranquille.

John Brunton

• theguardian.com, Mercoledì 4 Settembre 2013 14.25 ora estiva di Londra



Poderi Atha Ruja, una piccola vigna situate ai piedi del Supramonte in Sardegna. Tutte le fotografie di John Brunton.

Il vino Cannonau è sinonimo di Sardegna. Questo vitigno è coltivato in tutta l'Isola, una varietà speciale di quella che è comunemente chiamata grenache, per la produzione di vini potenti e esplosivi. La grande maggioranza delle vigne, e dei vini di maggiore qualità, è prodotta in un ideale triangolo avente come base un idilliaco tratto di costa fra Orosei e Barisardo, e il vertice oltre la selvaggia e montagnosa zona interna fino ad Atzara. È una destinazione fuori dai circuiti principali – persino le residenze sulla costa non hanno prezzo esagerati e ci sono ancora posti liberi – e i visitatori sono accolti con genuina ospitalità.

Preparatevi alle sorprese. Girando in auto troverete qui e lì macchie di vigneti immersi in un paesaggio essenzialmente agropastorale, dominato dai pastori e dai loro greggi di pecore. Questo frazionamento deriva dalla tradizione ultracentenaria di avere ognuno – dall'agricoltore al pastore, dall'olivicoltore fino al macellaio o al panettiere – il proprio pezzo di terreno coltivato a vigna, da cui fare a casa il vino per la famiglia.

Qualcosa è cambiato negli anni 1950 quando si sono organizzate le prime cantine sociali, aggregando anche centinaia di produttori. Tuttavia oggi sta emergendo una nuova generazione di viticoltori indipendenti, che stanno aumentando la superficie delle terre coltivate con l'obiettivo di produrre cannonau di altissima qualità. E in ogni paese il vino cambia e ha le sue peculiari caratteristiche.

PRODUTTORI DI VINO DA VISITARE

Cantina Gostolai



Oliena è uno dei paesi più vitali, con ottime trattorie, wine bar e un'ampia scelta di produttori che spaziano dalla poco cara e allegra Cantina Oliena, dove un cannonau può costare € 6,90 (£5.80), per arrivare ad alcuni fra i più rispettati viticoltori.

Il produttore Tonino Arcadu, ex insegnante e squisito ospite, è assolutamente la persona da incontrare per approfondire la storia e la tradizione del cannonau. “Molti in Sardegna apprezzano i vini giovani” dice” ma io no. Preferisco aspettare qualche anno prima di commercializzare i miei vini” Le annate sono certamente straordinarie – specialmente il Cannonau Nepente del 2008 e la sensazionale Riserva D’Annunzio del 2006 – più chiaro in colore rispetto al classico rosso sangue del cannonau ma delizioso al gusto.

• *Via Friuli Venezia Giulia 24, Oliena, +39 0784 288417, gostolai.net*

Cantine di Orgosolo



Questa non è la classica cooperativa sociale ma un rilassato gruppo di 19 differenti produttori, ognuno proprietario di circa un ettaro di terra, che sei anni fa si sono uniti per sperimentare la produzione artigianale di vino. E che successo è stato! Il cannonau da 10 euro, invecchiato in botte per tre mesi solamente, si beve facilmente anche giovane, mentre la memorabile riserva può ritenersi cara a 22 euro, ma loro sorridono e dicono che “se non lo vendiamo, ce lo beviamo noi!” Questa variegata compagine, con età variabile dai 21 ai 67 anni, si incontra in un locale affittato, stipato di botti in legno e tini d'acciaio.

I vini riflettono tutte queste diversità. I soci, per esempio, svolgono tutti un mestiere differente, dal tabaccaio all'elettricista, dall'infermiere al pastore. Inoltre anche le vigne hanno varie età: la più giovane ha 5 anni, le più antiche e nodose fino a 70 anni. I vigneti antichi sono arati con l'aratro a buoi, mentre le nuove con i trattori. Indimenticabile degustazione.

• Via Isole, Orgosolo, +39 0784 403096, cantinediorgosolo.it

Azienda Giuseppe Sedilesu



Mamoiada è un posto strano, con una celebre festa in maschera dove alcuni abitanti si travestono da mamuthones, indossando spaventosi indumenti pagani fatti con la pelliccia della pecora, su cui poggiano cinture con dozzine di campanacci, coprendo il viso con sinistre maschere in legno nero. Nulla di strano, invece, a proposito dei vini prodotti dalla famiglia Sedilesu, la stella nascente della enoviticoltura isolana. Il clan, guidato dal patriarca Giuseppe, si è adeguato ai tempi, producendo vini biologici e ora anche biodinamici. Il risultato sono annate intense e complesse, con gradazione alcolica fino ai vertiginosi 16°, che potrebbe sembrare alta in confronto ad altri vini, ma che risulta essere la naturale espressione della vite di cannonau. L'unica sorpresa durante la degustazione in cantina è l'accostamento, invece che a tradizionali formaggi e salumi, al cioccolato amaro, perfetto complemento per il loro ricco cannonau.

• *Via Vittorio Emanuele 64, Mamoiada, +39 0784 56791, giuseppesedilesu.com*

Podere Atha Ruja



La cantina di campagna, dove si tengono le degustazioni, è in mezzo a questa piccola vigna di 5 ettari. Lo scenario è sensazionale, con i filari di vite allineati verso l'incombente catena montuosa del Supramonte. Questa impeccabile vigna è veramente speciale, coltivata al millimetro. Il viticoltore, Carlo Pietro Pittalis, è un perfezionista, con una precisa filosofia su come produrre un grande cannonau. “Lavoro un numero limitato di piante – dice – solo 20 mila, e ognuna è potata durante l'anno per produrre solo cinque grappoli di uva perfetta, che risulteranno in 20 mila bottiglie - una per ogni vite”. Con questi limiti alla produzione, i prezzi possono salire sopra la media, e anche se il primo cannonau di Carlo costa € 12,50, si intende immediatamente la qualità, e questi vini possono essere invecchiati per 4-5 anni.

• *Via Emilia 45, Dorgali, +39 3475387127, atharuja.com*

Fradiles



Mentre il cannonau non è molto conosciuto fuori dalla Sardegna, la sconosciuta denominazione di mandrolisai rappresenta come una scoperta ancora più rara. Siamo ancora nel territorio del cannonau ma i viticoltori di Atzara e Meana fanno il mandrolisai, un blend unico di cannonau e due vitigni locali, muristellu e monica. Ci sono molti eccellenti produttori (visita il sito amosconsorziovinini.it) ma la cantina da non perdere è la Fradiles (in sardo cugini), un'altra grande famiglia sarda che ha unito tante piccole aziende in una. Per prima cosa chiamate Paolo Savoldo e lui sarà ben felice di organizzare un giro fra le vigne. Paolo è sempre alla ricerca di nuove sfide, quindi, anche se fa cannonau e mandrolisai, si può scegliere anche un affascinante muristellu in purezza. È difficile anche battere i suoi prezzi, con il mandrolisai a € 7,50 e il muristellu a 10.

• *Via Sandro Pertini 2, Atzara, +39 333 176 1683*

PRODUTTORI DI VINO DOVE DORMIRE

Co-operativa Turistica Enis



L'imponente Monte Corراسi adombra la piana sottostante e a mezza costa, quasi nascosto nella foresta di antiche querce, si trova un albergo pioniere dell'eco-turismo. Il nome ENIS è affiancato alla definizione cooperativa dato che nel 1981 un gruppo di venti idealisti olianesi – studenti, disoccupati, pastori – si impossessarono di un edificio abbandonato. Oggi si contano 17 stanze, area campeggio, escursioni di vario tipo (dall'arrampicata alla mountain bike), e un ristorante rustico dove vengono servite pietanze genuine come coniglio al cannonau o il classico porchetto. LA maggior parte dei soci della operativa hanno le loro vigne, e il cannonau di proprietà compare sulla lista dei vini a 10 euro. Le camere sono spartane, ma non ci si dà conto se si aprono le finestre e si ammira il bellissimo panorama. L'eccellente colazione comprende yogurt e ricotta fresca prodotta da un pastore locale.

• *Localita Monte Maccione, Oliena, +39 0784 288761, coopenis.it. Doubles from €66 B&B*

Hotel Bue Marino



Dato che le vigne di cannonau arrivano fino al mare, vale la pena passare del tempo in uno degli alberghi sulla costa. Dimenticate le immagini di scintillanti hotel della lussuosa Costa Smeralda. I paesi di mare qui sono più tranquilli, con semplici tre stelle, case in affitto e campeggi. Tuttavia le spiagge tranquille, l'acqua turchese e le grotte marine sono assolutamente a cinque stelle. Soggiornate nel vivace Hotel Bue Marino nella bellissima Cala Gonone, e scoprirete che il proprietario, Alberto Ligios, è egli stesso un produttore di vino. Conduce le proprie vigne e vende le uve all'eccellente cooperativa locale, Cantina Dorgali, e il suo entusiasmo per il cannonau è testimoniato dalla stellare lista dei vini del ristorante sul tetto dell'albergo. L'hotel si trova proprio sul lungomare, a un minuto a piedi da una bellissima spiaggia.

• *Via Vespucci 8, Cala Gonone, +39 0784 920078, hotelbue-marino.com. Double room from €91 B&B*

TRATTORIE

Ristorantino Masiloghi



Con le sue pareti bianche in contrasto con colori pastello come rosso e azzurro, Masiloghi sembra più una hacienda messicana piuttosto che un tempio della gastronomia sarda. Non aspettatevi nulla di pretenzioso, comunque, dato che Gianfranco Maccarrone gestisce un locale decisamente rilassato. È seriamente interessato alla cucina locale, che solleva a livelli da gourmet pur tenendo i prezzi a livelli ragionevoli. Un genuino menu degustazione da quattro portate costa 25 euro, mentre le sue favolose paste come i culurgionis (una versione sarda dei culurgionis) ripiene di ricotta fresca, patate e menta, costano € 7,50. Il succulento porchetto si scioglie in bocca, e i foodies più avventurosi devono provare il casu marzu, il malfamato, e teoricamente illegale, pecorino marcio di Sardegna, decomposto con larve di mosca. La lista dei vini comprende dozzine di cannonau, ma il più interessante è proprio quello prodotto da Gianfranco nella sua cantina. “Il mio vino è fatto come lo facevano le generazioni passate” spiega “niente solfiti per una durata che non supera l’anno, fino al prossimo raccolto.”

• *Via Galjani 68, Oliena, +39 0784 285696, masiloghi.it*

Sant'Elene



Situato sul versante di una collina di fronte ad una vista spettacolare, il Sant'Elene si autodefinisce un albergo ristorante. Le 8 semplici camere sono ideali per i giri nelle cantine, ma più che altro la gente viene per la splendida cucina dello chef Lino Ruiu. Per 30 anni Lino ha interpretato in modo creativo le specialità del territorio di Dorgali, usando prodotti locali ben prima che il “km 0” diventasse una distanza alla moda. Per gli amanti delle frattaglie, ecco il *mattamene*, un ricco stufato di rognone e animelle d'agnello. Il *Pistizzone* è una pasta piccola e irregolare allo zafferano (prodotto in loco) con castrato stufato. Un succulento cinghiale è cotto lentamente con olive. I dolci sono da morire, specialmente un misto di fichi freschi, formaggio di capra cremoso e un raviolo di ricotta fritto e condito con il miele. I piatti principali costano €12-15, ma è meglio sistemarsi con un corposo menu degustazione (€ 22-35) accompagnato da una bottiglia di cannonau fatto dalle vigne circostanti.

• *Localita Sant'Elene, Dorgali, +39 0784 94572, albergosantelene.it. Doubles from €66*

PRODOTTI REGIONALI

Azienda Erlikes



La Sardegna è visitata anche solo per i suoi favolosi formaggi, dove le tecniche di allevamento sono immutate da secoli. La maggior parte dei paesi ha il suo caseificio sociale, dove i pastori versano il latte quotidianamente, ma l'esuberante Giovanni Agostino Curreli ha creato quello che lui definisce un mini-caseificio, dove produce eccellenti formaggi artigianali dal suo gregge di 500 pecore. Il posto non è facile da trovare, alla fine di una accidentata strada bianca, appena fuori il paese montano di Olzai. Mentre i suoi familiari seguono il gregge, Giovanni si concentra sulla produzione del formaggio, alla continua ricerca di nuovi prodotti. Dopo un giro dello stabilimento, provate la deliziosa e cremosa ricotta, fresca di giornata, e non mancate di assaggiare il suo sommo pecorino Gran Maimone, stagionato per 18 mesi, con un indimenticabile gusto piccante.

• *Via Sant'Anastasio 23, Olzai, +39 0784 55344, erkiles.it*

L'auto a noleggio è stata fornita da carrentals.co.uk. [EasyJet](#) e [Jet2](#) volano su Olbia.

Per altre informazioni: stradadelvinocannonau.it