



Vino rosso sardo

Alghero

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni](#)
- [L'Alghero rosso DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona vinicola di Alghero è relativamente piccola e si estende prevalentemente tra la cittadina e il suo capoluogo Sassari a est.

Anche se la valorizzazione del vino a livello nazionale è piuttosto recente, la Sardegna, nonostante una coltivazione della vite millenaria, non rappresenta il normale panorama vinicolo del resto della penisola per varietà ed estensione dei vigneti

L'industria vinicola è ancora poco praticata al livello industriale anche se alcuni DOC e alcune aziende si fanno notare in qualità e difesa delle uve autoctone.

L'area è caratterizzata dalla Piana della Nurra, una delle poche zone pianeggianti sarde che rappresentano meno del 20% del territorio nella sua totalità.

Prima delle opere di bonifica nel ventennio fascista era una delle zone meno densamente popolate dell'Italia con 5 abitanti per chilometro quadrato.

La malaria era una costante ma ai margini della Nurra erano sviluppati alcuni tra i centri più popolosi dell'isola.

Il territorio è di natura scistosa e caratterizzato dalla penuria di acqua in passato, oggi parzialmente superata.

I vitigni

I vitigni coltivati per la produzione di rosso sono il Sangiovese, Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc, il Carmenère e l'autoctono Cagnulari. Poi chiaramente il Cannonau.



Quest'ultimo è un'uva autoctona utilizzata nel taglio con altre varietà.

Soffre il caldo con rachite al di sopra dei 40° C e mal sopporta anche piogge eccessive.

Gli acini di piccole dimensioni hanno buccia spessa e colore molto scuro, e danno vini secchi e morbidi con buon corpo, dagli odori fruttati e caratteristici tendenti allo speziato e al pepe nero se invecchiati.

L'Alghero rosso DOC



La denominazione di origine controllata dell'Alghero rosso è sostanzialmente giovane, istituita per decreto nel 1995 per la produzione di rossi secchi, Novello, Liquoroso e Spumante.

La produzione deve essere svolta nei comuni di Alghero, Olmedo, Ossi, Tissi, Usini, Uri, Ittiri e Sassari, tutti nella provincia.

Le uve autorizzate sono quelle coltivate nella zona per almeno l'85%, a cui possono concorrere le altre uve autorizzate nella provincia di Sassari.

È autorizzata anche la produzione della sotto denominazione *Cabernet* a cui possono concorrere da soli o congiuntamente i due Cabernet e il Carmenère.

Il Sangiovese e il Cagnulari concorrono anch'essi come denominazioni mono varietali, ma singolarmente.

Per fregiarsi dell'appellazione Liquoroso le uve devono essere appassite o sul grappolo o sui graticci e avere un grado alcolico minimo del 13% vol., con un periodo di maturazione e affinamento di almeno tre anni, a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia, che diventano almeno cinque se ci si vuole fregiare anche della denominazione Riserva.

I vini secchi hanno un colore rosso rubino tendente al granato nell'invecchiamento, con odori vinosi e gradevoli dal corpo leggermente tannico.

L'Alghero Cabernet è asciutto, leggermente tannico, con un colore rosso rubino intenso che tende al granato carico, con odori vinosi e eterei. Si abbina a formaggi duri e carni rosse.

Il Sangiovese è intenso, rosso rubino, asciutto e armonico. Si serve in tavola a tutto pasto, con formaggi semi duri, carni bianche e rosse, minestre e brodo, mentre il Cagnulari è rubino e vinoso, con i suoi odori caratteristici per minestre asciutte, formaggi semiduri e salumi.

Il Novello, dai colori rubino a sfumature violente è vinoso e fruttato, con un sapore morbido, fragrante e persistente. Accompagna frittate, minestre e salumi.

La tipologia Liquoroso presenta colori granato tendente al mattone, con profumi intensi e complessi e gusto dolce e pieno. Con i dessert o nei fuori pasto.

Nella versione Frizzante il rosso rubino intenso assume riflessi violetti, con spuma persistente e sapori aromatici che vanno dal secco all'amabile fino al dolce.

Le aziende

Quando si parla della Sardegna vinicola non si può non cominciare con Sella & Mosca.

Questa azienda, dalle lontane origini piemontesi, rappresenta la realtà più consolidata dell'industria del vino isolana.

Con i suoi 650 ettari di terreni e i suoi sette milioni di bottiglie vendute è il complesso viniviticolo più grande della Sardegna con risultati qualitativi altissimi.

Il suo Alghero Marchese di Villamarina del 2001 ha conquistato i cinque grappoli dell'Associazione Sommelier Italiani, con un vino prodotto al 100% dal Cabernet Sauvignon.

I profumi sono incredibilmente complessi e vari, dalla peonia rossa a piccoli frutti rossi, terra umida, fungo e fumo, peperone e boisé, pelle, mentuccia e tabacco. Grandissimo corpo con tannini superlativi, con due anni in barrique nuove.

A tavola incontra splendidamente la lepre farcita con erbe.

Il suo Liquoroso Anchelu Ruju Riserva è potente, con 18% vol a sostenere un vino Cannonau al 100%. Un esplosione di fichi, pain d'épice ed erbe medicinali. Setoso al palato, leggermente sapido, riposa 48 mesi in botti della Slavonia. Ideale per dolci al cioccolato e schiacciata con miele e uva passa.

Un assemblaggio al 50% di Cabernet e Cannonau caratterizza anche l'Alghero Tanca Farrà con odori di pomodoro secco, sigaro e cuoio, alloro e fieno. Per lui tonnetto in agrodolce.

L'azienda Santa Maria La Palma vinifica un Alghero Cagnulari dai profumi di frutti rossi, spezie e gusti minerali per accompagnare l'agnello ai cardi.

Sotto il marchio Giovanni Cherchi si vinifica il Cagnulari color rosso rubino dalle note balsamiche e vegetali, con frutta cotta e spezie per una bocca fresca e leggermente alcolica con una buona struttura tannica. Il finale di china chiude il vino da accompagnare con l'agnello all'aglio.

Il Cagnulari dei feudi della Medusa proviene da vigne vecchie di 60 anni; i vini sono sulle note della viola, del miele amaro e delle spezie per una media persistenza. Anche qui agnello ma in umido.

Arborea

In questa pagina parleremo di :

- [Una zona vinicola recente](#)
- [I vitigni rossi coltivati](#)
- [L'Arborea rosso DOC](#)
- [Le aziende](#)
- [Il vino in piazza](#)

Una zona vinicola recente



La zona vinicola dei vini di Arborea in provincia di Oristano si estende su una vasta area pianeggiante ad est dell'omonima cittadina oltre la Piana di Terralba a sud che fu bonificata durante il fascismo da immigrati veneti e friulani che fondarono anche il paese che oggi conta meno di cinquemila abitanti. Negli anziani non è infatti inusuale il dialetto veneto.

La zona è quindi relativamente giovane dal punto di vista vinicolo e le uve furono importate prevalentemente dagli immigrati settentrionali.

Il territorio è pianeggiante e fertile, dotato di disponibilità idrica, dove la viticoltura si è affacciata con continuità di recente negli ultimi decenni con la produzione costante e abbondante preferita a qualità eccelse per vini freschi e di pronta beva piuttosto che grandi invecchiati.

Il clima è secco e uniforme, con i terreni posti a pochi metri sul livello del mare.

Prima della bonifica le culture erano molto scarse a causa delle cattive condizioni che sconsigliavano la permanenza nell'area. La malaria era abbastanza frequente e gli isolani preferirono evitare i contatti con la palude.

La città di Arborea fu fondata ufficialmente nell'ottobre del 1928 con un nome di evocazione fascista cambiato poi nel dopoguerra.

La bonifica fu iniziata in verità già nel periodo giolittiano, ma fu definitivamente ultimata solo nel dopoguerra con una vasta campagna di disinfestazione con agenti chimici oggi considerati cancerogeni.

Comunque il suolo non risente più oggi degli effetti nocivi di quelle operazioni chimiche e il consumo dei prodotti è sicuro.

La città è molto famosa per la produzione di latte, che viene acquistato e commercializzato da numerosi marchi internazionali, tanto da risultare una risorsa economica fondamentale.

I vitigni rossi coltivati

I vitigni coltivati sono le classiche varietà dell'isola, con il Sangiovese destinato alle produzioni di qualità affiancato dal Pascale, dal Bovale Sardo e dal Bovale di Spagna, dal Monica e dal Greco Nero.

Il Bovale è utilizzato nei tagli, mentre il Greco Nero, forse importato nell'antichità dalla Grecia dai mercanti fenici, è la variante a bacca rossa del Greco Bianco, più fortunato nelle produzioni calabresi.

È un vitigno dalle produzioni medie e costanti, con acini piccoli e neri dovuti alla buona presenza di pruina.

La coltivazione della vite nella zona era scarsa prima della bonifica degli anni venti e le uve sono quindi relativamente giovani.



L'Arborea rosso DOC



La denominazione è stata ottenuta per decreto nel 1987 e autorizza la produzione di rossi per ben 51 comuni della provincia di Oristano a nord est di Arborea, nella vasta zona pianeggiante.

Sono esclusi dall'iscrizione all'albo i vigneti al di sopra dei 600 metri sul livello del mare nelle zone collinari più interne, con divieto di forzatura e sistemi di allevamento ad alberello.

La resa per ettaro autorizzata è molto elevata, intorno alle 18 tonnellate e il disciplinare prevede anche la tipologia Sangiovese, per vini ottenuti da almeno l'85% del vitigno, e non sono autorizzate le altre tipologie come Superiore o Riserva.

Il colore dei vini è un rosso rubino con intensi profumi vinosi dal sapore asciutto ed aromatico.

La gradazione alcolica è di 11% vol., da accompagnare a formaggi semiduri, carni in umido e insaccati ad una temperatura di servizio che si aggira tra i 16 e i 18°C.

Certamente più pregiato e conosciuto è l'Arborea Sangiovese DOC

Le aziende

Le aziende producono soprattutto per il consumo locale e quindi non è facile trovare questo vino al di fuori della Sardegna.

Data la coltivazione piuttosto recente della vite e la scelta più improntata sulla costanza di produzione e freschezza che sulla ricerca di prodotti molto elaborati, non è facile avvicinarsi a questo vino, che difficilmente potrà essere degustato al di fuori dell'area produttiva.

La Cantina di Marrubiu vinifica l'Arborea Sangiovese DOC di un rosso brillante e i profumi di lampone. Il gusto è pieno e fresco per un'associazione con carni rosse non elaborate e formaggi dopo pasto.

La Cantina nacque nel 1957 dall'unione di alcuni viticoltori della zona ed è forse l'unica che riesca a esportare il suo prodotto con discreto successo.

La scelta migliore se si ha la possibilità, è quella di fare una gita nella zona per incontrare direttamente i piccoli produttori locali e degustare questo vino fresco e semplice, così ben adatto alla tavola di tutti i giorni.

Potreste fermarvi alla Cantina Sociale della Vernaccia di Oristano dove, oltre al Sangiovese, si producono numerosi altri vini locali di buona fattura.

Il vino in piazza

Tra le feste e le sagre di piazza dove è possibile degustare i vini locali c'è la "mostra dell'artigianato" di Fondongianus, che dalla metà di luglio e per un mese intero, offre la possibilità di degustare le pietanze locali come il miele, il pane, i dolci e le erbe, e naturalmente il vino.

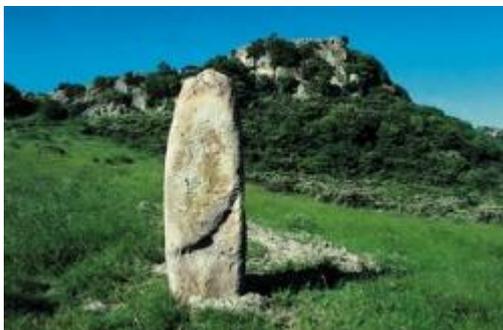
La mostra si svolge all'interno di una casa del XV secolo tra un piccolo mercatino di gioielli, ceramiche, e filigrane in oro famose nella zona.

Campidano di Terralba

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Campidano di Terralba Doc](#)
- [Le aziende](#)
- [Il vino in piazza](#)

La zona vinicola



La zona vinicola di produzione di questo DOC è un'area a cavallo tra la provincia di Oristano e Cagliari che penetra fino alla Piana di Terralba sfruttando le zone pianeggianti intorno ai monti interni sardi.

Il territorio è va dal golfo di Oristano a quello di Cagliari per una lunghezza di 150 chilometri e una larghezza che va dai 15 ai 20 km.

L'area è costituita da una fossa tettonica ricolma di sedimenti eocenici, costituiti di marne e calcare e fossili marini, e pleistocenici verso la provincia di Cagliari.

Il clima è mediterraneo con piovosità scarsa che però non penalizza le uve vigorose.

La zona ha un lignaggio antico, coltivata già dai Felici, Romani e Spagnoli.

I vitigni rossi

I vitigni rossi coltivati per questa denominazione sono il Bovale, sia Sardo che di Spagna, il Pascale di Cagliari, il Greco Nero, localmente conosciuti come Greco Nieddu, e il Monica.

Il Bovale è il vitigno predominante, mentre gli altri sono utilizzati solo per il taglio.

Il Campidano di Terralba Doc





La denominazione è stata istituita per decreto ministeriale il 15 novembre 1975 e autorizza la produzione di vini rossi nei comuni di Arbus, Baressa, Collinas, Gonnosfanadiga, Gonnoscodina, Marrubiu, Masullas, Mogoro, Morgongiori, Pabillonis, Palmas Arborea, Pompu, Sardara, S. Gavino Monreale, S. Giusta, S. Nicolò d'Arcidano, Simala, Siris, Terralba, Uras, Villanovaforru, Guspini, Gonnostamatza, suddivisi tra la provincia di Cagliari e quella di Oristano.

Si vinifica il Bovale sardo e il Bovale di Spagna da solo o in assemblaggio con il Monica, il Greco Nero e il Pascale che non devono però superare il 20% da soli o congiuntamente.

Le rese autorizzate non devono superare i 150 quintali per ettaro e sono esclusi dall'iscrizione all'albo i vigneti posti sopra i 400 metri sul livello del mare, quelli su terreni di debole spessore derivati da rocce compatte, quelli sulle dune e i terreni salini dal pH elevato.

Il vino non può essere commercializzato prima del 1° marzo successivo alla vendemmia con gradazione minima di 11,5% vol.

Ha colori rosso rubino più o meno chiaro; i profumi, vinosi e fruttati, sono intensi, con gusti sapidi e asciutti, con corpo pieno e di carattere.

È un vino a tutto pasto ma preferisce le grigliate di carni miste e piatti di maiale e pecora.

Sicuramente uno dei vini migliori della Sardegna che va servito sia a basse temperature, intorno ai 13-14°C, che a temperature tra i 18 e i 20°C.

Le aziende

La Cantina Sociale di Mogoro Il Nuraghe in provincia di Oristano sta migliorando la sua produzione sui terreni calcarei e vinifica il Campidano di Terralba con i due Bovale assemblati esattamente al 50% che raggiungono, una volta vinificati, i 13% vol.

Il colore è rosso porpora e il naso floreale e minerale con profumi di ribes rosso. Il gusto è fresco e sapido e nei suoi abbinamenti più estremi si serve con le lumachine di mare in salsa di pomodoro.

Per abbinamenti più usuali abbiamo gli arrostiti di cinghiale e maiale.

Esattamente a Terralba la Cantina Bovale produce il rosso DOC Arcuentu di colore rubino intenso.

Il profumo è quello dei frutti rossi, la prugna in particolare, con una bocca morbida e vellutata con corpo equilibrato e persistente. A tavola si accompagna a piatti elaborati e di forti sapori, come la cacciagione e gli arrostiti sia d'agnello che di anguille, servito alla temperatura di servizio di 18-20°C.

Dopo i pasti si accompagna con i formaggi semiduri.

La vendemmia viene effettuata manualmente, con rese di 8 tonnellate per ettaro esclusivamente da uve Bovale.

La Cantina di Marrubiu vinifica il suo Campidano di Terralba Madrigal, in onore di Don Alvaro De Madrigal, un nobile spagnolo che combatte nella zona per liberarla dal dominio della Repubblica marinara di Pisa.

Le uve sono coltivate su terreni sabbiosi, e una volta vinificate, il vino viene fatto maturare per un anno in botti di rovere.

Il colore è rosso carico, dai profumi vinosi e il gusto asciutto e il corpo pieno; da servire con cacciagione e arrosti, oppure carni miste alla brace e formaggi semi stagionati.

L'azienda Melis commercializza il Dominariu, un Campidano di Terralba di straordinaria morbidezza, ma pieno, sapido e persistente. Al naso esprime frutti di bosco maturi, mentre all'esame visivo traspare un rubino porpora intenso.

Si abbina bene con i formaggi, le carni grigliate e i salumi.

L'area è disseminata di piccole cantine sociali che commercializzano questa denominazione a livello locale.

La miglior via per degustare questo vino tipico è la gita domenicale tra le piccole realtà che sapranno suggestionarvi in un equilibrio tra piatti tipici e vino autoctoni.

Il vino in piazza

Gli amanti delle sagre e dei mercatini che vogliono degustare il vino locale possono andare sotto Natale, esattamente dal 20 dicembre a Pula, nel Golfo di Cagliari, dove si svolge la "Fiera di Natale", con numerose bancarelle che oltre alla classica oggettistica natalizia offrono tutti i prodotti della cucina e dell'enologia locale. La location è il suggestivo sito archeologico di Nora, famosa cittadina fondata dai Fenici e poi conquistata dai Romani che ha proseguito le sue attività fino al medioevo, quando qui si commerciavano i vini dell'isola e grazie alla vicinanza dei porti, si facevano arrivare in tutto il Mediterraneo.

Cannonau di Sardegna

In questa pagina parleremo di :

- [La Sardegna vinicola](#)
- [Il vitigno Cannonau](#)
- [Il Cannonau di Sardegna DOC](#)
- [Le aziende](#)

La Sardegna vinicola



La Sardegna è il Cannonau, e quando si parla di questo vino si parla di tutte le sfumature della terra sarda.

Sotto questa denominazione mono varietale infatti, possono essere vinificati i grappoli Cannonau da tutte l'isola.

La Sardegna è un'isola prevalentemente montuosa e collinare, per circa il 70%, con un suolo molto variegato e una flora particolare.

La natura del suolo e il clima in cui vengono coltivate le viti sono quindi molto vari, dipendenti dalla posizione geografica.

Il clima in Sardegna è di tipo mediterraneo sulle aree costiere, e continentale all'interno.

Il vitigno Cannonau

Il Cannonau è un vitigno autoctono sardo che per moltissimo tempo si è ritenuto erroneamente nient'altro che la Garnacha spagnola importata nel 1400 dalla Spagna.

Gli scavi archeologici e le tecniche di identificazione genetica hanno invece dimostrato recentemente attraverso lo studio di ritrovamenti fossili che questo vitigno era impiantato e lavorato già più di tremila anni fa, facendone il vitigno coltivato conosciuto più antico del bacino mediterraneo.

È l'uva più coltivata in Sardegna, e da vini generalmente di un rosso molto pieno e piuttosto secco per accompagnare i piatti tipici locali di carne.



I risultati sono variabili a seconda della zona di produzione, comunque sia sempre all'altezza delle attese.

La maturazione è tardiva, con concentrazioni zuccherine elevate che danno vita a vini molto alcolici.

Fino all'epoca moderna il sistema di allevamento era di tipo ad alberello, per mantenere la pianta bassa e al riparo dalle rigide condizioni climatiche delle zone interne dell'isola. Oggi viene utilizzato il sistema a spalliera che consente lavorazioni più semplici e veloci.

Le rese superano raramente le 8 tonnellate per ettaro anche se il disciplinare le autorizza fino a un massimo di 10 tonnellate.

Il Cannonau di Sardegna DOC



La denominazione di origine controllata Cannonau di Sardegna generico è stata istituita per decreto nel luglio del 1972 e autorizza la produzione di vini mono varietali con almeno il 90% di uve Cannonau in tutta l'isola.

I risultati migliori si hanno sulle montagne della Barbagia e di Ogliastra, sulle colline di Anglona, nelle pianure del sassarese intorno ad Alghero e sui rilievi del cagliaritano.

Ne risultano vini impegnativi e di temperamento. Il colore è rosso rubino intenso, con riflessi arancioni, più profondi con l'invecchiamento.

I profumi intensi di frutti rossi vengono sfumati da vene spezziate mentre in bocca è potente, alcolico e tannico con una sostenuta astringenza. La tipologia Riserva è consentita per vini invecchiati almeno due anni di cui almeno sei mesi in botti di rovere o castagno.

Oltre alla denominazione generica esistono anche tre denominazioni specifiche di zona.

La denominazione **Cannonau di Sardegna Capo Ferrato** è autorizzata per vini prodotti da uve provenienti dai comuni di *Muravera*, *San Vito*, *Villaputzu* e *Villasimius* tutti in provincia di Cagliari.

Il vino è secco e sapido e viene prodotto anche in versione Riserva ma deve subire un invecchiamento di almeno due anni di cui almeno sei mesi in botti di rovere o castagno.

La denominazione **Cannonau di Sardegna Jerzu** autorizza la produzione di vino Cannonau da uve provenienti da Jerzu, Tertenia, Cardedu e nelle campagne di Quirra, sulla costa orientale dell'isola.

Anche questa denominazione può fregiarsi della menzione Riserva con le stesse modalità.

Infine il **Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena** per uve provenienti dai territori comunali di Oliena e Orgosolo in provincia di Nuoro. Anche nella tipologia Riserva.

Le aziende

La Cantina Sociale del Vermentino ai Monti in provincia di Sassari è molto attiva nella produzione di vini e offre un Cannonau brillante ed interessante. Il suo Tàmara è vinificato al 100% da uve Cannonau. Nel bicchiere è di un bel rosso luminoso con riflessi aranciati, con un naso intenso e convincente, con sentori di gelatina di frutti rossi, ciliegia, sottobosco, spezie dolci come la cannella e a volte cioccolato. In bocca è persistente, corposo e fresco con una discreta chiusura. Riposa nove mesi in acciaio e tre in legno da abbinare alle braciole con olive nere e patate.

Attilio Contini a Cabras in provincia di Oristano vinifica il Cannonau al 100% per il suo DOC Riserva dal colore granato lucente, con naso affascinante e pieno di contrasti. I profumi sono floreali, di prugna e mirto con note di fumo, pepe nero e erbe aromatiche. In bocca è molto lungo e leggermente tostato da accompagnare con costolette d'agnello ai pinoli e uva. Un anno in barrique.

Vinifica anche un Cannonau non Riserva dai profumi di dattero, resine balsamiche e prugne molto fresco e persistente.

La cantina Ferruccio Deiana sfrutta i suoi 30 ettari della zona collinare di Settimo San Pietro in provincia di Cagliari per produrre vini eleganti e intensi dal colore rubino brillante. Il naso rivela la rosa rossa, la prugna, la ciliegia, il pepe nero e la noce con note di spezie dolci. In bocca è di medio corpo, piacevole e lungo con finale vegetale e piccante. Affinato otto mesi in botti da 33 hl si serve per brasati di vitello accompagnati dalla scamorza affumicata.

Con la denominazione IGT le Tenute Dettori producono un Cannonau 100% dal naso cupo e macchia mediterranea, con sentori di fungo e terra bagnata per una bocca minerale, sapida e lunga ideale per il cinghiale alla brace.

I Feudi della Medusa in provincia di Cagliari vinificano un Cannonau corposo ma non troppo alcolico, con odori penetranti di visciole, fungo e menta per la lonza di maiale al miele amaro.

Il DOC è invece di un rubino scuro con riflessi violacei, con naso elegante di frutti rossi e confettura. La bocca è sapida, alcolica e tannica, dotata di una buona acidità e astringenza.

L'azienda Giuseppe Gabbas a Nuoro vinifica sia il Riserva che il Doc generico.

Il Riserva al 100% Cannonau è rubino carico, con odori di pera cotta, erba tritata, fungo, fiori secchi, bosco, china e caffè. Non eccessivamente alcolico in bocca risulta minerale, da servire in tavola con carni di pecora con patate e cipolle.

Il DOC generico ha un colore rubino vivo, con toni di lampone e ciliegia che evolvono nella rosa e il pepe nero per una bocca equilibrata. Riposa in acciaio e si abbina al filetto al mirto classico della Sardegna.

Gostolai produce vari Cannonau intensi e carichi a Oliena in provincia di Nuoro.

Il suo DOC Nepente di Oliena è assemblato con il 10% di Bovale, di colore granato chiaro e naso intenso e complesso. Si percepisce il cuoio conciato, il sigaro, la viola e il rabarbaro, su eucalipto, bacche di rovo e salsedine. In bocca è potente e vivo, minerale con gusti di mirto e fumo. Affinato un anno in barrique si associa a Tounedos di maiale al pepe nero. Senza dubbi un gran vino.

Senza assemblaggi produce anche un altro Nepente di Oliena, da viti anziane di 25 anni dalle rese contenute. I sentori sono di terra, fungo, bosco e frutti rossi freschi. Sapido e fresco si serve con lasagne al ragù e polpette di carne al sugo.

Il DOC generico mono varietale è rubino venato porpora, con profumi intensi di rosmarino, su toni leggermente fruttati. Il gusto piccante e fresco si accompagna a formaggi leggermente stagionati e carni in umido.

Gli Antichi Poderi di Jerzu vinificano il Cannonau Jerzu granato con riflessi rubino con un naso complesso di curry, cumino, zafferano, cacao amaro e poi fiori secchi e caramello. Ottimo nerbo e alcolico accompagna timballi di pasta molto speziati.

Il Cannonau DOC generico è inizialmente selvatico per poi aprirsi a profumi floreali di iris, peonia, mugghetto e resina. Sapido e alcolico in bocca esplose nella macchia mediterranea. Con agnello alle erbe.

I più giovani Cannonau prodotti invece hanno sentori di finocchio, cardamomo e ciliegia da abbinare con il classico maiale ai semi di finocchio.

Alberto Loi produce un Cannonau molto alcolico, granato alla prugna, all'anice con sentori di bosco, miele grezzo ed erbe medicinali con bocca sapida e cremosa dopo 14 mesi in botti di Slavonia. Con i ravioli d'agnello al sugo piccante.

La giovane azienda Giampietro Puggioni vinifica il Cannonau fresco con finale speziato. Il naso sente mirtilli, mirto e ginepro con fondi di cuoio per accompagnare il vitello.

Più invecchiato nell'etichetta Lakana esalta romi di amarena, china e chiodi di garofano adatti agli spiedini di agnello e verdure.

Per i pecorini sardi il Cannonau di Santa Maria La Palma ha un naso prorompente alla marasca, la menta, il pepe e il finocchio.

Carignano del Sulcis

In questa pagina parleremo di :

- [La zona del Sulcis](#)
- [I vitigni rossi coltivati](#)
- [Il Carignano del Sulcis DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona del Sulcis



Il Sulcis è una larga parte di territorio nella regione sud occidentale della Sardegna, suddiviso in due zone distinte, una settentrionale con una densità abitativa maggiore denominata *Alto Sulcis* e l'altra meridionale, meno abitata del *Basso Sulcis*.

L'Alto Sulcis è caratterizzato dal Parco Minerario già sfruttato nell'antichità dai Fenici che per primi coltivarono la vite nella zona.

Il territorio vinicolo si estende fino al mare ed è molto vario geologicamente parlando, interessando anche l'Isola di Sant'Antioco.

Il clima risente dei venti marini e le uve coltivate devono essere resistenti alla notevole percentuale di salsedine che essi trasportano da sud ovest.

I vitigni rossi coltivati

La varietà regina della zona è certamente il Carignano, allevato con i vitigni Monica, Alicante e Pascale per produrre i vini DOC del Sulcis.

Il Carignano è un vitigno dai risultati qualitativi buoni e dalle rese eccezionali che arrivano a essere anche cinque volte maggiori di uve tradizionali.

Apporta una notevole astringenza al vino ed è un vitigno molto resistente alle avverse condizioni atmosferiche. I vini derivati da quest'uva sono vivaci e molto saporiti, con buoni tannini, acidità e colore, con aromi e fascino.

La Monica da vini mediocri, da bere giovani e raramente è vinificata per i vini mono varietali. Si ritiene sia di origine spagnola ed è utilizzata soprattutto in assemblaggio.



Il Pascale, dagli acini grandi e rotondi, viene assemblato per apportare carattere al vino e raramente vinificato solo nel cagliaritano. La coltivazione più importante si trova comunque in provincia di Sassari.

L'Alicante è molto diffuso per i tagli per la sua polpa rosso intenso che apporta colore ai vini. Le rese sono elevate e comunque dai risultati alcolici sui vini.

Il Carignano del Sulcis DOC rosso



La denominazione di origine controllata fu autorizzata nel 1977 per la produzione di vini rossi dal Carignano per almeno il 90% dell'assemblaggio, a cui possono concorrere anche il Pascale, il Monica e l'Alicante.

Inizialmente utilizzato solo per il taglio, il Carignano in Sardegna ha iniziato ad assumere fattura e fama internazionale grazie al lavoro certosino e scientifico dei suoi viticoltori che ne hanno rinnovato gli assemblaggi e la vinificazione e iniziato a vinificare grandi rossi.

La produzione è autorizzata nei comuni di Sant'Antioco, Villaperuccio, Calasetta, Carbonia, Carloforte, Giba, Maisainas, Narcao, Nuxis, Perdaxius, Piscinas, Portoscuso, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant'Anna Arresi, Tratallas, Villaperuccio, in provincia di Carbonia-Iglesias, Teulada, In provincia di Cagliari.

Le sotto denominazioni includono il Rosso, Rosso Riserva, Rosso Superiore, il Novello, il Passito oltre al Rosato.

Dall'iscrizione all'albo sono esclusi i vigneti posti nei territori particolarmente umidi e quelli al di sopra dei 400 metri sul livello del mare e quelli che utilizzano sistemi di allevamento espansi come il tendone, le palmette e le pergole.

Per la tipologia superiore è obbligatorio il sistema di allevamento ad alberello e/o alberello appoggiato.

È vietata la pratica della forzatura, mentre l'irrigazione di soccorso è consentita solo per un massimo di due volte l'anno solo in primavera e in estate entro ferragosto.

Le rese sono limitate a 11 tonnellate per ettaro per tutte le tipologie ad eccezione del Passito e del Superiore che non possono superare le 7,5 tonnellate.

Il grado alcolico deve essere di 12% vol e 12,5% vol per il Superiore e il Riserva, mentre il Novello deve avere almeno 11% vol.

L'invecchiamento obbligatorio di 40 giorni deve arrivare ai due anni per il Riserva e il Superiore, mentre per il Passito si autorizzano invecchiamenti di almeno sei mesi.

Per la produzione del passito, l'appassimento può essere effettuato parzialmente con aria ventilata.

Il colore è rubino, più intenso per il Riserva e tendente al granato nel Superiore. I profumi sono vinosi ed eleganti, più intensi e caratteristici se invecchiati. Il gusto è secco e astringente, tendente al pieno corpo e armonica nei superiori.

Il Novello possiede colori rubino e profumi fruttati, vinosi, con bocca asciutta e sapida.

Nella versione Passito il colore rosso assume riflessi ambrati, con profumi intensi e un palato dolce e vellutato, mediamente morbido.

Le aziende

La Cantina Santadi, che prende il nome dall'omonima cittadina in provincia di Cagliari, vinifica il Carignano del Sulcis in tipologia generica, Riserva e Superiore con risultati qualitativi notevoli che giustificano il costo medio alto delle bottiglie.

Il suo Superiore del 2002 ha conquistato i cinque grappoli per la sua esplosione olfattiva e gustativa.

Vinificato con il 95% di Carignano il naso è morbido e croccante di linfa, resine balsamiche, funghi, pomodori canditi, pellame e pane cotto a legna. Il palato è polposo con china calissaia, con sentori di grafite in un equilibrio perfetto con tannini preponderanti. Il finale è lunghissimo e l'alcolicità elevata lo abbina a grandi piatti di selvaggina in umido.

Il Riserva è altrettanto nobile nel suo colore rubino, con profumi intensi e potenti di fiori macerati, minerali, alloro, tabasco, ginepro, prugna secca e legna bruciata. La bocca altrettanto forte richiama la terra umida e i tannini sono ottimamente strutturati. Ideale per agnelli alle erbe aromatiche con le forti olive nere per spegnere l'alta gradazione alcolica.

Le viti antichissime della cantina Sárdus Pater coltivate su terreni sabbiosi producono un vino eccellente vinificato esclusivamente dal Carignano che in tipologia Riserva offre colori violacei dai sentori di mora di gelso, mallo di noce, visciole, pepe e cuoio sui fondi minerali e vegetali.

Il grado alcolico elevato consiglia di arieggiarlo un po prima di servirlo con capretto al forno con patate. Offre un corpo medio e una buona freschezza.

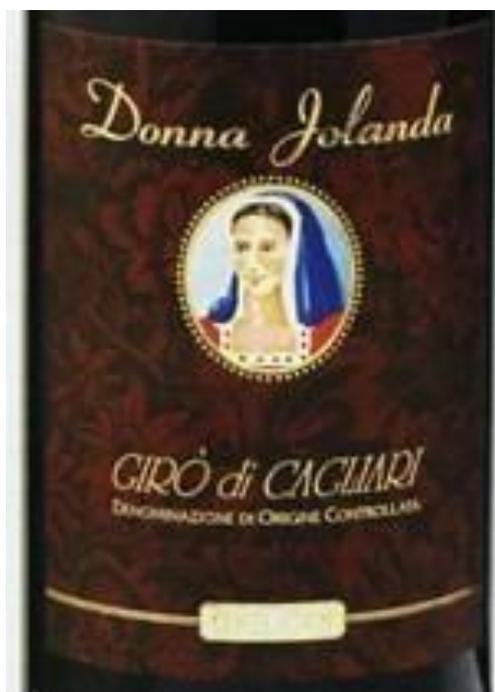
Il Carignano Doc rosso generico invece ha un colore rosso rubino vivace, con profumi di fresia, amarena e muschio con un palato mediamente strutturato dai tannini equilibrati. Carni rosse alle olive e salse piccanti in abbinamento.

Girò di Cagliari

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [Il Girò, vitigno rosso](#)
- [Il Girò di Cagliari DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona vinicola dove viene coltivato il Girò è molto vasta e variegata. Nella provincia di Cagliari e parte di quella di Oristano la vite è coltivata da secoli, a cominciare dal periodo della dominazione fenicia e cartaginese.

Si narra che anche Amilcare, figlio di Annibale, si fosse ritirato in questa zona della Sardegna per praticare la viticoltura.

Dai riferimenti storici sembra che i Cartaginesi, dopo la loro conquista dell'isola, danneggiarono molti dei vigneti autoctoni per favorire l'esportazione dei loro prodotti. Ma questa documentazione è incerta e con il passare del tempo comunque i Fenici incentivarono la coltivazione della pianta, seguiti poi naturalmente dai Romani che impiantarono numerose fattorie tutte provviste di celle vinarie e coinvolte nella produzione.

Le invasioni barbariche fecero decadere la coltivazione della vite nella zona che riprese vigore grazie ai commerci delle Repubbliche Marinare genovese e pisana.

Alla caduta delle due repubbliche la vite rimase di primaria importanza e la zona fu interessata da alcune legislazioni a difesa della qualità come la *Carta de Logu* del 1395 ad opera del giudice Eleonora d'Arborea, che vietava le coltivazioni di cattivo allevamento per favorire quelle di alta qualità.

Nei secoli successivi, nel quattrocento gli Spagnoli prima, e i Piemontesi dopo il 1718, inserirono e affiancarono una serie di loro vigneti a quelli autoctoni per produrre vini di alta qualità grazie al suolo e al clima favorevoli della Sardegna sud occidentale.

Il Girò, vitigno rosso

Probabilmente questa varietà fu importata dagli spagnoli.

Le prime notizie risalgono infatti al quattrocento, coincidendo con l'inizio della dominazione da parte della penisola iberica.

È un uva a maturazione precoce che però può essere appassita per produrre vini fortificati e liquorosi.

La coltivazione di questa varietà si concentra quasi tutta nella parte meridionale dell'isola, dove si espanse dal Campidano di Cagliari lentamente fino a penetrare l'Alto Campidano in provincia di Oristano.



Nei vari documenti è indicato con vari nomi quali Zirone di Spagna, Nieddu Alzu e Girone di Spagna, a indicare la sua origine.

Il Girò di Cagliari DOC

La denominazione di origine controllata fu istituita dal decreto ministeriale del 1979 per autorizzare la produzione di vini rossi con l'impiego esclusivo della varietà Girò.

L'area interessata è molto vasta e coinvolge una sessantina di comuni sparsi nella provincia di Oristano e tutti i comuni di quella di Cagliari.

La produzione è incentrata su vini caratteristici e di buona fattura dagli odori delicati e ai profumi di uva e mosto, con una bocca calda e vellutata. Sorprende l'alta gradazione alcolica, intorno ai 14,5% vol., e il colore rosso rubino tenue.

Le rese massime autorizzate sono di 12 tonnellate per ettaro e sono esclusi dall'iscrizione all'albo i vigneti al di sopra dei 400 metri sul livello del mare, i terreni di debole compattezza derivate da rocce compatte e le dune sabbiose attuali.

Il disciplinare autorizza anche un massimo del 5% di colture di vigneti diversi per favorire l'impollinazione purché questi non vengano vinificati per produrre il DOC che deve restare al 100% di Girò.

Il grado alcolico minimo deve essere di 13% vol., e l'immissione in commercio non deve avvenire prima del 1° luglio successivo alla vendemmia.

Sono consentiti leggeri appassimenti per la concentrazione degli zuccheri su stuoie e graticci ma è assolutamente vietata la fortificazione tramite mosto concentrato o assemblaggi con mosti precedentemente fortificati.

Le tipologie autorizzate dal disciplinare sono il Rosso Secco e Dolce e il Liquoroso nelle versioni Secco, Dolce e Riserva, dove per Riserva si intendono i vini "Liquoroso" che siano stati invecchiati almeno due anni, di cui uno in botti di rovere o castagno.

Nella tipologia Rosso Secco o Dry il colore è rubino tenue, asciutto e vellutato dai sentori di uva.

È accompagnato da pasticceria a pasta non lievitata, pasticceria secca e di mandorle, con crostate di frutti rossi o frutti secchi, formaggi e pecorini maturi con temperature di servizio basse, intorno ai 13°C.

Il Rosso Dolce invece è morbido, alcolico e gradevole conservando i profumi.

Il Liquoroso Secco assume toni rubino brillante, con profumi persistenti, fini ed eleganti per una bocca calda e vellutata, naturalmente asciutta. Con pasticceria secca si esalta meglio come vino da meditazione.

Il tipo Liquoroso Dolce mantiene le stesse caratteristiche del Liquoroso Secco ma naturalmente i gusti sono dolci e morbidi. I suoi abbinamenti ideali sono le crostate di frutti rossi in confettura e la pasticceria da forno. La gradazione alcolica minima deve essere di 17,5% vol.

La temperatura di servizio varia dai 10 ai 14°C.

Le aziende

Tra le aziende segnaliamo il Girò di Cagliari Donna Jolanda della Cantina Meloni.

Mandrolisai

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni](#)
- [Il Mandrolisai DOC](#)
- [Il Mandrolisai DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



Il Mandrolisai è una antica e storica subregione della Sardegna centrale, tra la Barbagia e il Barigadu, caratterizzata da altopiani interrotti da profonde vallate da pascolo, con rigogliosi boschi di sughero e castagni.

In questa che è tra le regioni più interne dell'isola, anche la vite occupa ampie aree con i vitigni autoctoni sardi Bovale Sardo, Cannonau e Monica.

La zona gode di un clima favorevole, con piovosità scarsa ed estati molto lunghe.

La presenza umana fin dai tempi preistorici è testimoniata da numerosi reperti archeologici.

La formazione geologica della zona risale al Paleozoico, con una prima formazione di rocce scistoso-cristalline, che costituiscono le parti più impervie e disabitate nella parte nord orientale.

La parte nord occidentale, il Mandrolisai vero e proprio, è invece caratterizzato da rocce granitiche, conseguenza di numerose fuoriuscite vulcaniche, con rilievi meno aspri di altezza media sui 600-700 metri sul livello del mare. Qui vengono coltivati i vitigni che danno vita a uno dei vini più nobili dell'isola.

I vitigni

Il Bovale Sardo, il Monica e il Cannonau sono i vitigni autoctoni coltivati nella zona per la produzione di questi vini di ottima fattura.

Il Cannonau è certamente il simbolo dell'isola, uno dei vitigni più antichi che si conoscano e fu cantato da Gabriele D'Annunzio nella prefazione del libro osteria.



È il vitigno rosso più diffuso in Sardegna, con il 30% della superficie viticola occupata, di cui il 70% è coltivato nella zona. È molto produttiva e vigorosa, con alte concentrazione di pruina con buccia sottile e nero-violacea. La maturazione è medio tardiva, e l'uva si presta a forme dall'allevamento senza supporto come l'alberello.

Il Bovale Sardo si caratterizza per le ridotte dimensioni degli acini, l'elevata concentrazione zuccherina e di pigmenti coloranti, come i flavoni con alto potere antiossidante.

Anche il Monica è molto antico e diffuso in Sardegna, con una superficie coltivata pari al 13% di tutto il panorama coltivato.

Il Mandrolisai DOC



La denominazione di origine controllata Mandrolisai fu istituita dal decreto ministeriale del 6 giugno 1981, e autorizza la produzione di vini rossi e rosati nei comuni di Ortueri, Atzara, Sorgono, Tonara, Desulo, Meana Sardo in provincia di Nuoro e Samugheo in provincia di Oristano.

Le uve autorizzate sono il Cannonau per proporzioni che vanno dal 20 al 35% nell'assemblaggio, il Bovale Sardo per il 35% minimo, e il Monica, anch'esso in proporzioni che vanno dal 20 al 35% nel taglio del vino.

Possono concorrere anche le altre varietà rosse autorizzate nelle due provincie di Nuoro e Oristano, da sole o congiuntamente, per un massimo del 10%.

Il disciplinare vieta espressamente l'iscrizione all'albo ai vigneti posti su terreni fortemente erosi, molto argillosi e idromorfi derivati dagli strati marno-calcarei del miocene e ai vitigni posti a quote superiori ai 750 metri sul livello del mare.

Le rese non devono superare le 12 tonnellate per ettaro.

Le tipologie disciplinate sono il Rosso e il Rosso Superiore.

Il Rosso è di colore rosso rubino, con profumi vinosi e intesi mentre in bocca risulta asciutto, sapido e leggermente amarognolo.

Il Superiore nel suo rubino tendente all'aranciato nell'invecchiamento, mantiene le caratteristiche primarie e deve subire un invecchiamento di almeno due anni, di cui uno in botte di rovere o castagno.

Entrambi si abbinano a minestre, formaggi duri e salumi stagionati.

Il Mandrolisai DOC

La denominazione di origine controllata Mandrolisai fu istituita dal decreto ministeriale del 6 giugno 1981, e autorizza la produzione di vini rossi e rosati nei comuni di Ortueri, Atzara, Sorgono, Tonara, Desulo, Meana Sardo in provincia di Nuoro e Samugheo in provincia di Oristano.

Le uve autorizzate sono il Cannonau per proporzioni che vanno dal 20 al 35% nell'assemblaggio, il Bovale Sardo per il 35% minimo, e il Monica, anch'esso in proporzioni che vanno dal 20 al 35% nel taglio del vino.

Possono concorrere anche le altre varietà rosse autorizzate nelle due provincie di Nuoro e Oristano, da sole o congiuntamente, per un massimo del 10%.

Il disciplinare vieta espressamente l'iscrizione all'albo ai vigneti posti su terreni fortemente erosi, molto argillosi e idromorfi derivati dagli strati marno-calcarei del miocene e ai vitigni posti a quote superiori ai 750 metri sul livello del mare.

Le rese non devono superare le 12 tonnellate per ettaro.

Le tipologie disciplinate sono il Rosso e il Rosso Superiore.

Il Rosso è di colore rosso rubino, con profumi vinosi e intesi mentre in bocca risulta asciutto, sapido e leggermente amarognolo.

Il Superiore nel suo rubino tendente all'aranciato nell'invecchiamento, mantiene le caratteristiche primarie e deve subire un invecchiamento di almeno due anni, di cui uno in botte di rovere o castagno.

Entrambi si abbinano a minestre, formaggi duri e salumi stagionati.

Le aziende

Tra la Barbagia e l'Oristanese è tutto un susseguirsi di piccole cantine di qualità che producono un vino forte e profumato a cui è dedicata anche la tradizionale sagra di maggio dove, tra damigiane e botte, si può degustare questo prodotto tradizionale e di lavorazione biologiche.

Le iniziative ancora in fase embrionale sono tuttavia caratterizzate da un forte sviluppo, di cui la Cantina Fradiles ad Atzara, rappresenta uno dei precursori per la valorizzazione di questo vino testimoniata da numerosi premi vinti.

La vendemmia è effettuata manualmente, per produrre vini caratteristici.

La Cantina del Mandrolisai produce il Rosso Superiore con profumi intensi e fruttati, mediamente tannico e dalla lunga conservazione di 5 anni. Il gusto è secco, sapido e pieno, ben strutturato e si accompagna bene i piatti strutturati, gli arrostiti e gli antipasti di terra, i formaggi stagionati e le carni rosse. La macerazione è effettuata a cappello rovesciato per evitare effetti di acetizzazione.

Il Rosso generico, vinificato sempre a cappello rovesciato, offre un vino di 13% vol., sapido e ben strutturato, con bouquet rotondo e fruttato. Viene affinato per dodici mesi in botti di rovere e sei

mesi in bottiglie. I piatti che accompagnano questo vino sono saporiti, le carni rosse e la cacciagione, i formaggi forti e speziati e le carni in umido a temperature di servizio sui 18-20°C.

L'Istituto di Istruzione Superiore Antonio Maxia ha fondato una cooperativa con interessanti iniziative per la produzione del suo Rosso e Rosso Superiore di Mandrolisai dai vigneti nei comuni di Sorgono, Atzara, Ortueri e Meana Sardo. Il Rosso Superiore è di colore granata intenso con profumi intensi. Invecchiato tre anni si abbina a carni bianche, arrostiti e formaggi stagionati.

Il Rosso generico dal sapore asciutto e sapido ha nella cacciagione il suo abbinamento ideale, ma si accompagna anche a formaggi e salumi stagionati.

Monica di Cagliari

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [Il Monica: un vitigno autoctono?](#)
- [Il Monica di Cagliari DOC](#)
- [Le aziende](#)
- [Il vino in piazza](#)

La zona vinicola



La zona vinicola che interessa la produzione del vino sotto la denominazione di origine controllata Monica di Cagliari comprende tutto il Campidano, nella parte sud occidentale dell'isola fino alla Piana di Terrealba.

La zona ha un clima mediterraneo mite, interessato da venti carichi di salsedine, con suoli molto variegati a seconda della micro area interessata.

L'area si è originata da una fossa tettonica con sedimenti di calcare e marne. La zona è relativamente pianeggiante con piovosità scarsa.

La cultura della vite risale alla dominazione di Cartagine sull'isola, sostituita poi dalla Roma repubblicana e passata ancora di mano nei secoli successivi fino ai giorni nostri.

La parte meridionale dell'isola però fu più influenzata dalla dominazione spagnola nella scelta dei vitigni piuttosto che dall'occupazione piemontese del settecento che a nord importò il Barbera e il Trebbiano.

È quindi una zona a coltivazione prevalentemente autoctono e verace, dove si coltivano viti robuste e basse per proteggere i raccolti dai venti caldi e marini del sud, che spazzano questa parte del mediterraneo senza incontrare ostacoli naturali quali montagne e alte zone collinari.

Il Monica: un vitigno autoctono?

Il vitigno Monica è probabilmente di origine iberica, anche se è completamente sconosciuta nella Spagna moderna, ponendo molti dubbi sulla sua effettiva origine nella terra delle corride.

La coltivazione è molto sviluppata in tutta l'isola, anche se la sua estensione coltivata maggiore si ha nella parte meridionale.

I documenti storici più antichi parlano della sua coltivazione a partire dal XI secolo, grazie al paziente lavoro dei monaci camaldolesi.

Viene vinificata sia come mono varietale che in assemblaggio, in particolare con gli altri due vitigni autoctoni importanti della Sardegna, il Cannonau e il Bovale.

Gli ettari interessati a questa viticoltura sono più di 3000, con le migliori potenzialità produttive che si esprimono sui terreni a media profondità di natura calcarea in zone collinari basse a media pendenza e forte esposizione al sole.



Il Monica di Cagliari DOC



La denominazione di origine controllata Monica di Cagliari è nata il 17 aprile del 1979 per decreto ministeriale successivamente modificato nel 2001.

Autorizza la produzione di vini rossi in tutta la provincia di Cagliari e nei territori di una sessantina di comuni nella provincia di Oristano a sud del capoluogo, lungo la Piana di Terrealba attraversando tutto il Campidano per 150 chilometri.

L'unica uva consentita nella vinificazione è appunto il Monica, anche se si autorizza la coltivazione per favorire l'impollinazione anche di altri vitigni per un massimo del

5%, ma con divieto assoluto di assemblaggio.

Il disciplinare, al pari delle altre denominazioni della zona, vieta l'iscrizione all'albo dei vigneti sopra i 400 metri sul livello del mare, quelli posti su terreni poco profondi derivati da rocce compatte e quelli situati su dune attuali.

Le rese massime autorizzate sono di 11 tonnellate per ettaro mentre la gradazione alcolica del vino deve essere di almeno 13% vol.

sotto la denominazione Monica di Cagliari si autorizza la produzione di vini rossi Secco o Dry, Dolce, Liquoroso Secco o Dry e Liquoroso Dolce.

Il Liquoroso può essere etichettato anche sotto la menzione Riserva quando invecchiato per almeno due anni di cui uno in botti di rovere o castagno.

Il Rosso Secco ha colori rosso rubino tenue, tendente all'aranciato durante l'invecchiamento. I profumi sono eterei, intensi ma delicati e il gusto secco ma vellutato è alcolico e gradevole. Si abbina agli arrostiti, ai salumi e ai formaggi duri oltre che alle minestre.

Il Rosso dolce mantiene le caratteristiche del secco però con una bocca chiaramente dolce e morbida.

Il Liquoroso è fine e persistente, con spiccati aromi caratteristici e vellutato al palato, asciutto nella sua versione secca e morbido in quella dolce.

Il Liquoroso secco è un vino da aperitivo o con la selvaggina con salse elaborate, mentre il dolce si presta alla meditazione e ai dessert sardi alla ricotta o alle mandorle.

Le aziende

Nella Cantina di Mogoro il Nuraghe vinifica il Monica così come Pala e Meloni a Cagliari.

S'Atra Sardinia a Cagliari è un altro buon produttore, ma la produzione maggiore avviene a livello locale, nelle piccole cantine e nei piccoli appezzamenti di terreno gestiti al livello familiare.

Per degustare questo vino occorre fare un giro turistico della zona, tra i piccoli viticoltori che producono i loro vini rurali e veraci, spesso senza nemmeno etichettarli.

Il Monica infatti è quasi tutto commercializzato nel suo DOC gemello di Sardegna, in cui il disciplinare è meno rigido e consente una vinificazione più equilibrata.

Il vino in piazza

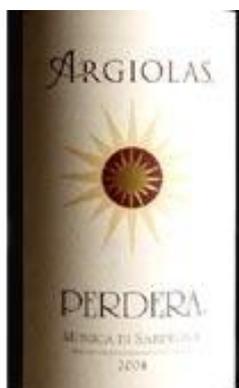
Per gli amanti del vino e del Carnevale, una buona occasione per unire le due passioni è la "Festa di San Biagio", il 3 febbraio a Georgei in provincia di Cagliari. Qui si possono degustare i vini tra le processioni e le benedizioni in chiesa dei manufatti artigianali della regione, con un'attenzione particolare ai bambini che possono letteralmente saccheggiare a fine festa, tutti le ceste degli artigiani stracolme per l'occasione di dolci, caramelle, frutta fresca secca, naturalmente tutti prodotti tipici sardi.

Monica di sardegna

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni](#)
- [Il Monica di Sardegna DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



Questa denominazione, a differenza del Monica di Cagliari che ha carattere locale del capoluogo, è autorizzata in tutta l'isola sarda, quindi il territorio e i risultati ottenuti da questi vini sono molto vari, pur conservando le caratteristiche principali del vitigno Monica, e dipendono dalla zona esatta di raccolta delle uve.

Il Monica è maggiormente coltivato nella zona sud occidentale dell'isola, in particolare nel Campidano, e nella parte centrale.

Ma tutta la Sardegna è coinvolta nella coltivazione e nella produzione, quindi si va dalla zona pianeggiante e argillosa della provincia di Cagliari a quella granitica di origine vulcanica della parte centrale, entrambe caratterizzate da scarsa piovosità.

Nella zona di Terrealba invece l'abbondanza idrica non rappresenta affatto un problema e il territorio è di derivazione paludosa, con presenza di sabbie.

La Sardegna si è formata nel Paleozoico, tra i 570 e i 225 milioni di anni fa, più precisamente nel periodo Cambriano inferiore, che caratterizzano maggiormente la parte meridionale del Sulcis, con rocce di natura arenacea e carbonatica emerse dalle profondità marine con presenza di numerosi fossili.

Questo tipo di depositi e rocce caratterizzano anche la parte sud orientale e centrale, e comunque generalmente tutta l'isola.

Le seguenti eruzioni vulcaniche nella regione centrale e settentrionale caratterizzano cambiamenti morfologici delle rocce e in Gallura si trovano sabbie e rocce di quarzo e fenomeni attivi di idrolisi.

I vitigni

I vitigni rossi coltivati in Sardegna sono molti, da quelli importati



da Piemontesi e Spagnoli agli autoctoni.

In particolare per questa denominazione si fa riferimento al vitigno Monica, già descritto più volte e utilizzato in assemblaggio o da solo negli altri DOC sardi.

La sua origine non è certa. Si pensa che sia stata importata dagli Spagnoli all'inizio della loro dominazione nell'isola ma non si hanno prove certe e il fatto che quest'uva sia totalmente sconosciuta nella Spagna dei nostri giorni alimenta speranze da parte di molti viticoltori sull'autoctonia di questa varietà, certamente uno delle rivendicazioni più forti dell'orgoglio sardo.

Questo vitigno infatti riesce a produrre vini mono varietali di ottimo pregio e sta iniziando a conoscere una fama non indifferente.

Il Monica di Sardegna DOC



La denominazione di origine controllata Monica di Sardegna autorizza la produzione di vini rossi con un minimo del 85% nell'assemblaggio della varietà Monica in tutto il territorio regionale, a cui possono concorrere da soli o in assemblaggio tutti i vitigni a bacca rossa disciplinati nell'isola.

Il decreto ministeriale fu firmato il 1° settembre del 1972, e autorizza le tre tipologie di vino rosso:

Il **Monica di Sardegna** in versione Secco o Amabile, il **Monica di Sardegna Superiore** e il **Monica di Sardegna Frizzante** nelle due varietà Secco o Amabile.

Vengono esclusi dall'iscrizione all'albo i vitigni sopra i 750 metri sul livello del mare e quelli posti su terreni di debole spessore derivanti da rocce compatte, le dune attuali, i terreni salsi e quelli interessati da alluvioni recenti.

La resa massima delle uve è stabilita in 15 tonnellate per ettaro e il grado alcolico del vino deve essere di almeno 10,5% vol. per il Rosso e Frizzante e di 12% vol. per il Superiore.

I vini non possono essere commercializzati prima del 31 marzo successiva alla vendemmia, mentre per il solo Superiore il termine è fissato al 1° settembre successivo alla vendemmia.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% ma l'eccedenza ha diritto alla denominazione IGT *Isola dei Nuraghi*.

Il Rosso generico ha un colore rosso rubino con profumi intensi e gradevoli, eterei. Il palato può essere secco o amabile, comunque sapido e con caratteristici retrogusti.

Il Rosso Superiore tende all'amaranto nell'invecchiamento e conserva le caratteristiche principali del vino, mentre il frizzante è di un rosso rubino vivo con una souma evanescente.

In tutte le sue tipologie questi vini rossi si accompagnano ad arrostiti, salumi, formaggi duri e

minestre.

Le aziende

Sardus Pater a Sant'Antioco in provincia di Cagliari vinifica il suo Monica di Sardegna Insula al 100% mono varietale di 13,5% vol.

Il naso è selvatico, con profumi di ciliegia, sottobosco e cacao. Sapido e molto alcolico viene suggerito con il tonno ai peperoni.

Pala, sempre in provincia di Cagliari, assembla il Monica di Sardegna dei sentori di visciola e muschio selvatico, con struttura media e nerbo per associazioni con l'agnello arrosto e patate.

Anche la famosa azienda Meloni vinifica questa denominazione con il 100% di Monica e pratiche biologiche, ma con gradazioni alcoliche più basse.

Ne risulta un vino rubino con venature fucsia, al naso di lampone, fragolina di bosco, noce moscata, muschio e cacao con una buona struttura acida al palato. In tavola con i maltagliati con salsiccia e funghi.

Nella provincia d'Oristano la Cantina di Mogoro Il Nuraghe assembla il Monica con il 15% di Bovale per ottenere un vino dai sentori di visciola, spezie e cacao e una bocca fresca, sapida e minerale per il polpo in salsa piccante.

Tornando nella provincia di Cagliari la Cantina Santadi vinifica il Monica con il 15% di Carignano, ottenendo così un prodotto premiato con i quattro grappoli nel 2005 dall'alcolicità di 13 vol.

Il naso è carico di mirto, ciliegia nera matura, ciclamino di bosco e tabacco su note selvatiche.

Di notevole carattere il palato ha finali minerali e pepati per il maiale arrosto con patate.

Argiolas commercializza il Monica di Sardegna dai riflessi purpurei, con naso spiccato di more di gelso e geranio. Il palato, fruttato, è bilanciato. Il suo abbinamento suggerito sono le bracioline di cavallo alla pizzaiola.