

L'inutile battaglia per tutelare il Vermentino di Sardegna (Romano Satolli)

Date : 11 dicembre 2015



Il senatore **Silvio Lai** ha protestato nei confronti dell'*Unione europea* che, a parere suo, con il proposito di **liberalizzare il nome dei vitigni**, danneggerebbe il **Vermentino di Sardegna**. Ha abbracciato l'iniziativa anche il consigliere regionale **Gianluigi Rubiu**, ma entrambi avviano una **battaglia inutile e persa in partenza**, senza logica. E' necessario chiarire la situazione sulle **Denominazioni d'origine dei vini**, per rendersi conto che la battaglia non ha sbocco, se non illudere i viticoltori sardi, e lo faccio avendo fatto parte per ben 22 anni del *Comitato per la tutela dei vini a Docg/Doc/Igt*,

La *legge 64 del 1992* nacque con una filosofia diversa da quella precedente del 1963: la **tutela delle D.O. dei vini** non si basava più sul nome del vitigno abbinato alla zona geografica, ma principalmente sul territorio, perché **il territorio dove le uve sono coltivate e vinificate** non è riproducibile e caratterizza il clima, il terreno, ed il lavoro dell'uomo. Queste tre prerogative contribuiscono alla valorizzazione dei vini. La maggior parte delle **Doc sarde** furono istituite con la vecchia legge del 1963, col nome vitigno legato al territorio, come *Cannonau*, *Vermentino* e *Monica di Sardegna*, *Vermentino di Gallura*, *Moscato di Sorso-Sennori*, *Moscato di Sardegna spumante*, *Malvasia di Bosa e di Cagliari*; poi *Monica*, *Nasco*, *Moscato*, *Girò* e *Nuragus di Cagliari*, *Vernaccia di Oristano*, *Carignano del Sulcis*; col solo territorio: *Arborea*, *Campidano di Terralba o Terralba*, *Mandrolisai*, *Alghero* e *Sardegna-Semidano*. Nel **Campidano di Cagliari**, il vitigno bianco che predominava era il **Nuragus**, ma non ebbe mai una diffusione sul mercato, forse perché era ottenuto principalmente per essere esportato sfuso nel Lazio per rinforzare i vini di Frascati e dei Colli Romani. La sua bassa acidità fissa, la gradazione elevata e la mancanza di profumi particolari era un ottimo vino da taglio per i blasonati vini laziali. Se oggi il *Nuragus* ha conquistato il mercato ed il gusto dei consumatori, lo si deve ai *fratelli Corda-Argiolas* che nelle loro vigne di **Mandas** ottennero un *Nuragus* ricco di acidità, ottimo per la bottiglia, dal colore bianco brillante, con riflessi verdolini, ricco di profumi e di sensazioni floreali. Era un vino nuovo difficilmente riconoscibile rispetto a quello che da decenni i viticoltori monserradini e del Campidano conoscevano, quello dal colore giallo carico, ossidato, dal sapore e odore marsaleggiante. L'indimenticabile amico *Federico*, con i *fratelli Leonida ed Ignazio*, dimostrarono che il *Nuragus*, da loro nominato "*Bianco collina*", meritava un **posto di eccellenza tra i vini bianchi italiani**, al pari del *Vermentino*. Forse grazie al nome più gradevole, il *Vermentino* ha incontrato maggiormente il favore dei consumatori, ma credo che un giorno il *Nuragus* possa gareggiare alla pari con il fratello più famoso. La legge attualmente in vigore prevede una nuova categoria di vini senza D.O. e col solo nome di vitigno, che il Ministero dell'Agricoltura riservò solo ai

vitigni così detti internazionali, quali il *Cabernet*, il *Cabernet Sauvignon*, *Lo Chardonnay*, *Il Sauvignon*, il *Merlot*.

Ritornando alla **tutela del Vermentino**, esso era principalmente prodotto e commercializzato dalle poche cantine allora esistenti in **Gallura** e nelle etichette il nome di fantasia li caratterizzava più del vitigno: c'era il *S'Eleme*, l'*Aghiloia*, il *Giogantino*, il *Piras*. Quando la *Sella & Mosca* uscì sul mercato con l'etichetta del Vermentino, la coltivazione si diffuse non solo in tutta la Sardegna, ma anche nella Penisola - Toscana e Umbria, principalmente - e, infine, anche negli Usa ed in Australia. In Sardegna nel 1988 nacque la **Doc del Vermentino di Sardegna** e successivamente il **Vermentino di Gallura**, che ottenne anche la Docg. *Rubiu* dice che si potrà un giorno avere un *Vermentino* fatto in Slovacchia: sì, abbiamo anche dei Vermentini prodotti in America ed in Australia, che in base ad accordi di libero scambio con l'Italia, possono esportarli anche da noi anche col solo nome di vitigno. Così come la Francia ha dei *Vin de Pays (le nostre Igt)* abbinati al Vermentino ed alcune aziende della Toscana imbottigliano *Vermentino Toscano Igt*. In **Sardegna**, il *Vermentino* può solo abbinarsi col nome della Regione, con la *Gallura*, e recentemente con la *Doc 'Cagliari'*. Poiché siamo tanto bravi a farci del male da soli, quando si discusse in Comitato la modifica della *Igt 'Isola dei Nuraghi'*, proposi di consentire l'abbinamento alla Igt, come volevano le aziende che si affacciavano sui mercati mondiali e quindi con una visione più ampia di quella locale. Il rappresentante della Regione, adeguandosi al volere di chi vedeva il mercato limitato solo alla nostra Regione si oppose, per cui mentre altre regioni potranno commercializzare delle Igt con il nome del Vermentino, in Sardegna può essere utilizzato utilizzarlo solo per le nostre Doc. Per evitare che anche il **Cannonau** un giorno potesse fare la fine del Vermentino, in **Comitato Vini** sostenni una battaglia - contro il parere di colleghi di altre Regioni - al fine di blindare il nostro vitigno principe, evitando che in futuro nascessero in altre Regioni delle Doc o, peggio, delle Igt di Cannonau. **Nessun politico allora si svegliò dal torpore** per appoggiare l'iniziativa ed il rappresentante della Regione non era presente quando in Comitato si votò per la pubblicazione del D.M. che blindò definitivamente il Cannonau, ammettendolo solo per le Doc e le Docg della Sardegna. Sempre a causa della nostra esterofilia e subalternità a tutto ciò che viene da fuori, le nostre aziende partecipano con i loro Cannonau di Sardegna ai concorsi mondiali sul Grenache quando, invece, dovrebbero essere i Grenache a confrontarsi con il Cannonau che vanta la primogenitura. Forse il francesismo del Grenache è chic rispetto alla lettera U del Cannonau?

Romano Satolli

(admaioramedia.it)