

Vinitaly 2017: grande exploit della Sardegna o successo effimero? (Ferruccio Sabiucciu)

Date : 18 aprile 2017



La cinquantunesima edizione del **Vinitaly**, che si tiene dal 1967 a *Verona*, è stata simbolicamente battezzata come **edizione 50+1** ed ha registrato la visita di 128mila addetti, provenienti da 142 nazioni con oltre 30mila top buyer stranieri.

Ma, al di là dei numeri, che edizione è stata per le **cantine sarde**? Il *padiglione numero 8*, dedicato alla **Sardegna**, si presentava quest'anno sotto una veste del tutto rinnovata, *restyling* che è stato riconosciuto ed apprezzato anche dalle cantine presenti, in tutto una settantina: cantine storiche, alcune delle quali a loro volta rinnovate, ma anche diverse giovani cantine al loro esordio a *Verona*. In questo nuovo **spazio**, **decisamente più snello e accogliente rispetto alle edizioni passate**, si respirava soprattutto la consapevolezza di presentare al mondo vinicolo internazionale, seppure in piccole quantità (*circa 790.000 ettolitri nel 2016*) un **prodotto esclusivo**, decisamente legato in modo indissolubile al nostro territorio.



La *kermesse internazionale* è stata preceduta, sabato sera, da “**OperaWine**”, prestigioso evento giunto alla sesta edizione che, nella splendida cornice della sala del *Palazzo della Gran Guardia nel centro storico di Verona*, con la collaborazione della rivista internazionale “*Wine Spectator*”, seleziona e presenta i 100 migliori vini italiani e i loro produttori. La **Sardegna** ha ricevuto ben **quattro menzioni** con due eccellenze a base **Carignano** (“*Barrua 2009*” della cantina *Agripunica* e “*Terre Brune 2010*” della *Cantina Santadi*) e due a base **Cannonau** (“*Turriga 2012*” della cantina *Argiolas* e “*Romangia 2007*” delle *Tenute Dettori*). Per le nostre cantine un grande riconoscimento del duro lavoro effettuato con passione e della eccellente qualità di questi vini che ritraggono, non a caso, senza dubbio al meglio il ‘*terroir*’ della nostra Isola.



Domenica, nel quartiere fieristico, l'inaugurazione istituzionale ha dato poi il via al **Vinitaly 2017**, seguita immediatamente, come oramai da tempo, dal lunghissimo elenco dei vini premiati a vario titolo. È però oramai consolidato che questi **premi non hanno grande effetto sul pubblico e soprattutto sui buyer stranieri** i quali amano degustare vini con specificità e unicità dei territori che li producono. In questo senso la nostra Isola, per sua conformazione geografica e storica propone **tantissimi vitigni autoctoni**, il più alto numero in Italia, che localmente esprimono tipicità, territorialità della nostra terra. È motivo di grande soddisfazione presentare un vino a buyer internazionali potendo affermare *“questo è un vino che rappresenta la mia isola, il mio territorio, nei profumi e nella sua essenza diventa riconoscibile e riconducibile alla mia Sardegna”*.



I consumatori chiedono sempre più **vini di qualità e legati al territorio di origine**. Ai **vini sardi** non mancano certo i riconoscimenti, sotto forma di premi, nazionali o non, ma è poi necessario immergersi nel mercato mondiale, dove i nostri vini sono poco conosciuti, lottano con prezzi spesso elevati rispetto a tante identità riconoscibili e soprattutto non hanno una produzione sufficiente da soddisfare alcuni mercati. È importante proseguire con tenacia il lavoro che ha sempre contraddistinto il nostro popolo: cercare di realizzare prodotti unici, irripetibili fuori dal nostro variegato territorio, come la **Vernaccia** nella zona di *Oristano*, il **Semidano** nella zona mogoresa, il **Carignano** che è espressione riconoscibile e di grande tipicità in tutto il *Sulcis*, il **Cannonau** apprezzato in tutto il mondo e che deve essere prodotto con l'identificazione del territorio e deve rappresentarlo all'interno della bottiglia. Ed ancora tanti altri: quali il nostro bianco per eccellenza, il **Vermentino**, prodotto anche in *Liguria e Toscana*, ma che in alcune zone costiere della Sardegna, soprattutto in *Gallura*, dona quelle note minerali e di sapidità uniche ed irripetibili. Ancora il **Bovale Grande** nel terralbese e il **Bovale Sardo** o "**Muristellu**" nel *Mandrolisai*, senza dimenticare il **Nuragus**, il **Nasco** e tanti altri.

Il **ricco patrimonio vitivinicolo della Sardegna**, che possiede il più alto numero di vitigni autoctoni, deve essere un punto di forza, una peculiarità che ci permetta, adeguatamente e consapevolmente sfruttata, di essere al centro di un modo enologico che premia le **produzioni locali che rappresentano una specificità**. Appuntamento al **prossimo Vinitaly** dal 15 al 18 aprile 2018.

Ferruccio Sabiucciu - Sommelier

(admaioramedia.it)