

CAGLIARI, Bibenda 2018. Eccellenze sarde tutte in una sera: i vini insigniti dei “5 grappoli”

Date : 24 Gennaio 2018



Le **eccellenze sarde** tutte in una sera a **Cagliari** con la premiazione dei vini insigniti dei “5 grappoli”, massimo riconoscimento della guida vini elaborata dalla *Fondazione italiana sommelier*. Una serata dove esperti, intenditori ed appassionati hanno **degustato i vini ritenuti eccellenti** dalla prestigiosa guida “*Bibenda 2018*”.

I vini premiati. Il **Dettori Bianco Igt 2016** di *Alessandro Dettori*, della omonima cantina di **Sennori**, apre la cerimonia: un **vermentino** in purezza proveniente da un unico “cru”, un vino mai banale. Colore dorato luminoso con riflessi che si avvicinano all’ambra. Un naso che non ti aspetti, ricco, fluttuante con sentori minerali e di frutta matura, per certi versi etereo. In bocca muscoloso, con un finale equilibrato e fortemente sapido. **Perda Pintà sulle Bucces Igt 2013** di *Giuseppe Sedilesu*. La cantina di **Mamoiada**, territorio storicamente a predominanza di **cannonau**, alleva in piccolissime quantità la *Granazza*, vitigno a bacca bianca raro e sconosciuto, in questa versione macerato sulle bucce. Inaspettato il colore, tra l’aranciato e l’ambra, ma vivido. Naso complesso e complicato con note che rievocano distillato, torba, miele di castagno ed un bouquet di fiori appassiti. In bocca anice, lentisco e salmastro marino con un finale leggermente astringente. Sorprendente.



Due i riconoscimenti attribuiti alla **vernaccia**, vitigno superbo che ha trovato nell'oristanese due interpreti magistrali, la *cantina Contini* e la *cantina dei Fratelli Serra*. La prima con la sua **Vernaccia di Oristano Doc antico Gregori S.A.** che si presenta con un colore ambra brillante, prezioso e luminescente. Vigorie olfattive deliziose alternano la frutta secca, l'albicocca disidratata passando per le speziature dolci. Ampio e complesso con un'esplosione aromatica al palato e un finale lungo e persistente. Fuoriclasse. La seconda con la **Vernaccia di Oristano Doc 2002**, un vero miracolo enologico considerata la limitata produzione. Le dominanti olfattive ridondanti di dattero, cedro candito e nocciole in bocca esplodono con una freschezza e una sapidità che sorprendono in un finale infinito. Le botti di castagno confezionano minuziosamente questo vino.



La sfilata dei *rossi* inizia con il **Cannonau di Sardegna Doc Riserva Josto miglior 2014** degli *Antichi Poderi Jerzu*. More, macchia mediterranea, spezie dolci, violetta si intrecciano per dare vita ad una espressione tipica di questo vitigno. In bocca abbonda di gioventù, freschezza e pulizia di tannini. Finale lungo e preciso. *Giuseppe Gabbas* con il suo **Cannonau di Sardegna Doc classico Dule 2014**, fa ancora centro con un vino di eleganza e pulizia enologica straordinaria. Mirtilli, ribes, violetta elevati da speziature piccanti di pepe nero, chiodi di garofano ed una distesa di macchia mediterranea. Già dal primo sorso i tannini setosi sono impreziositi da una acidità mai doma in un elegante equilibrio con la parte alcolica. Affascinante espressione di questo territorio. **Alghero Rosso Doc Marchese di Villamarina 2013**: la cantina, fresca di passaggio di proprietà, continua a sfornare questo vino elaborato con l'internazionale *Cabernet Sauvignon* in purezza. Il colore rosso rubino impenetrabile apre le porte a note di caffè tostato, paglia, fieno bruciato, tabacco dolce da pipa e intensa macchia mediterranea. Alla beva è fresco, deciso, con un tannino elegante e raffinato e un finale speziato, lungo e armonioso.

La *cantina Argiolas* porta a casa due premi con la **Doc Carignano del Sulcis riserva Is Solinas 2014**, prima volta nella denominazione sulcitana e con l'instancabile **Turriga Igt 2013**. Il primo si presenta con un colore pieno, fitto, al naso nettamente minerale di grafite e china che si fondono con la liquirizia e il rabarbaro. In bocca conferma la sua eleganza, deciso e vellutato. Il finale lungo continua a rievocare la macchia mediterranea e le speziature dolci. Il **Turriga Igt 2013**, vino prodigio da sempre esaltato e premiato, anche in questa annata non delude. Una danza sinuosa tra bacche di mirto, una fresca balsamicità di erbe aromatiche, alloro, si estende poi sull'elicriso e si esalta con un frutto croccante di mora selvatica. Naso suadente, mai stancante. In bocca il tannino si mostra muscoloso ma mai eccessivo, quasi scolpito. Acidità presente e marcata, finale aristocratico, elegante e prezioso. Avvolgente. La *cantina Dettori* si aggiudica ancora un premio con il **Tenores Igt 2013**, cannonau in purezza, anch'esso proveniente da un unico "cru". Inizialmente austero, si esprime con sentori di macchia mediterranea, terra bagnata, perfettamente fusi in bocca con la parte alcolica, sempre molto presente e un tannino mai violento, ma deciso.



“5 grappoli” anche alla *cantina Audarya* con il **Nuracada Igt 2015**. Un premio che riconosce gli sforzi effettuati dai giovanissimi rappresentanti di questa cantina, *Nicoletta e Salvatore*, con la guida instancabile di *Enrico Pala*. **Bovale** in purezza, mai semplice e convenzionale. Espressioni olfattive che richiamano piccoli frutti di bosco, ribes, mirtilli, accompagnati da una violetta deliziosa e da una speziatura di pepe nero, leggermente ematico. Il sorso è bilanciato, fresco, con tannini precisi e ben arrotondati. Sapidità e lunghezza compongono un finale molto piacevole. La *cantina Agripunica* con il **Barrua Igt 2014**, ha perfettamente centrato un vino a base **carignano**, impreziosito da piccole percentuali di *Cabernet Sauvignon e Merlot*. Colore rosso rubino compatto, fitto, consistente, naso inizialmente austero, profumi intensi, decisi e piacevoli di bacche di mirto, ginepro, lavanda, impreziositi da sfumature speziate, balsamiche e mentolate. Liquirizia, caffè e note tostate lo completano. In bocca si rievocano le dominanti olfattive, tutte. Con un finale leggermente astringente dovuto ad un tannino giovane, elegante, lungo, preciso. Sorso pieno, largo e perfettamente equilibrato. Si chiude con un pregiato **Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2013** della *Cantina Santadi*: colore prezioso, rosso rubino con qualche sfumatura ancora violacea. Naso di grande stile, importante. Le espressioni si susseguono una dopo l'altra senza mai addensarsi, misurate e decise nella sua complessità. Liquirizia, caffè in grani, tostature, frutti rossi maturi croccanti, con richiami floreali e di ginepro. La beva è calda, carezzevole, con tannini delicati, perfettamente maturi. Fresco, lungo con finale balsamico intrecciato ad una nota alcolica e polialcolica che lo rendono armonico ed equilibrato.

Ferruccio Sabiucciu – Sommelier

(admaioramedia.it)