

VINITALY 2017, Oggi giornata finale: dopo il Carignano del Sulcis tocca alla Vernaccia di Oristano

Date : 12 Aprile 2017



Oggi è l'ultimo giorno del Vinitaly di Verona dove, nello stand allestito nel padiglione 8 del Veronafiere la Sardegna ha raccolto un grande successo. Dopo la giornata dedicata ai vitigni del Carignano la protagonista indiscussa della kermesse internazionale sarà oggi la Vernaccia. Gli appuntamenti sono iniziati con **Giuseppe Carrus**, vice curatore della guida **Vini buoni d'Italia** del Gambero Rosso, che ha presentato "**La Vernaccia, l'oro di Oristano**", a cui seguiranno degustazioni di 8 tipologie di Vernaccia.

La giornata di ieri, alla quale hanno presenziato numerosi giornalisti esperti del settore, si era invece aperta con il giornalista enogastronomico e redattore della guida dell'Espresso e di Scatti di Gusto, **Stefano Ronconi**, che con **Pier Paolo Fiori**, dell'Agenzia regionale Agris, hanno presentato "**Il Carignano e la sabbia: un rapporto antico per un vino moderno**". Sono seguite le degustazioni di 8 tipologie di Carignano accompagnate da prodotti tipici sardi. Nel pomeriggio è stato poi organizzato un incontro con le delegazioni estere (12 rappresentanti statunitensi e 8 canadesi) è stato curato con il Vinitaly Incoming da **Luigi Usai** dell'assessorato dell'Agricoltura.

Vitigno a bacca rossa coltivato prevalentemente nella zona del Sulcis, il Carignano è certamente **uno dei vitigni più interessanti dell'enologia sarda** nonostante la sua limitata diffusione (la sua superficie di coltivazione, circa 2000 ettari, rappresenta appena il 7% del totale regionale). La produzione annuale è di circa 17mila ettolitri. Si suppone che questo vitigno, utilizzato per la vinificazione e la produzione della DOC Carignano del Sulcis (riconosciuta nel 1977) e di diverse IGT, possa essere stato introdotto sull'isola dai Fenici, attraverso l'antico approdo di Solky, le cui rovine sono ancora visibili nell'isola di Sant'Antioco. Una seconda ipotesi lega la sua introduzione al periodo aragonese. (red)

(admaioramedia.it)