

Oliena, medaglia d'oro per il "Carros 2011" il Nepente dei Puddu

L'azienda ha trionfato al concorso "Grenaches du monde" Alla manifestazione hanno partecipato 485 produttori

di Mattia Sanna

OLIENA

Medaglia d'oro per il "Carros", annata 2011. Il Nepente classico dell'azienda Puddu trionfa nella terza edizione del concorso internazionale "Grenaches du monde", conclusosi con la proclamazione dei vincitori, avvenuta il 9 febbraio scorso a Perpignan, in Francia. La prestigiosa manifestazione, partecipata dalla nutrita presentazione di ben 485 campioni, riunisce i produttori provenienti, oltre dal Paese d'Oltralpe, dall'Italia, dalla Spagna, dalla Repubblica di Macedonia, dal Sudafrica, dall'Australia e dal Brasile.

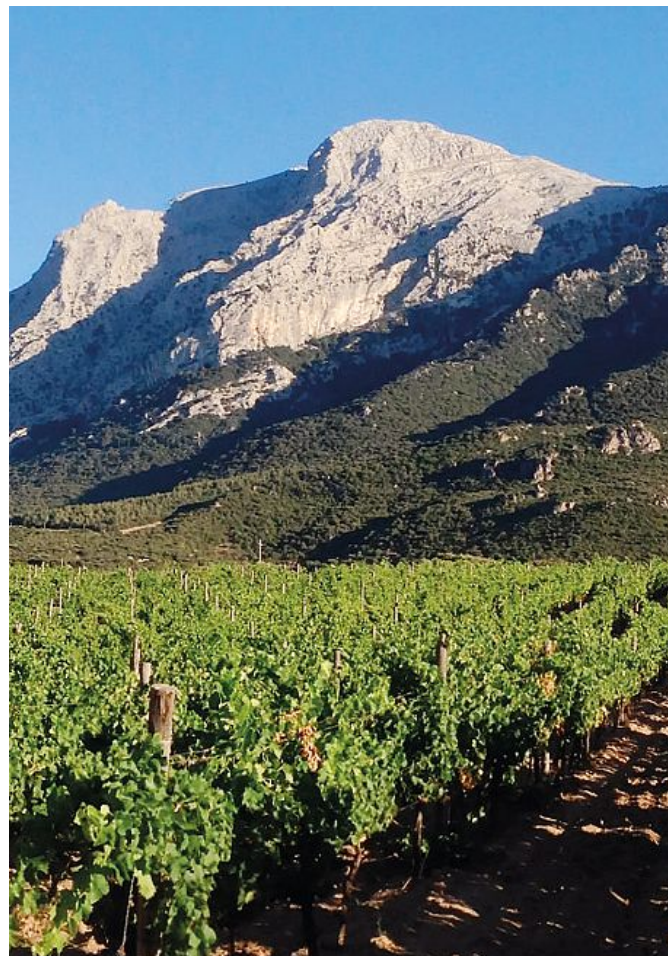
Il confronto enologico planetario, al quale sono ammesse tutte le categorie dei vini, mette sotto la accurata lente d'ingrandimento i vari Cannonau, i Tai rosso e tutti i sinonimi e le varianti di Grenache, appunto. L'obiettivo è quello di scoprire e selezionare le bot-



I vini premiati (foto Sanna)

tieglie migliori, facendole passare sotto il vaglio meticoloso e preciso di un team di esperti. In questa occasione, certamente gli esaminatori sono rimasti piacevolmente colpiti dal corposo prodotto, proveniente dagli antichi vitigni della fiorente realtà economica olianese. Una realtà in forte crescita, nata nel 1975 e stretta-

mente legata alla volontà, alla lungimiranza e all'attaccamento alla propria terra di una coppia di coniugi. Nenneddu e Luisa Puddu, sin dagli anni di gioventù, hanno speso tutte le loro forze per ricavare dai campi e dalle estensioni coltivate un nettare capace di rispecchiare l'essenza stessa di queste zone. La rara bellezza dei panorami, i sapori, gli odori e le essenze forti di una natura aspra e indomabile. Attualmente, l'azienda si estende su cinquanta ettari, dei quali trenta sono coltivati a vigneto. Rigorosamente Cannonau, il cosiddetto "re di Sardegna", molto probabilmente autoctono, presente sull'isola già più di 3000 anni fa. Oggi, l'azienda, creata dal sudore e dal sacrificio dei genitori, è passata in mano ai figli. Nel 2014 ha ottenuto la foglia verde, che certifica l'utilizzo di tecniche biologiche nelle colture. I fratelli Puddu proseguono innovando e conservando l'impostazione



Una vigna ai piedi del Corraisi (foto Sanna)

gestionale ricevuta dal padre e dalla madre. I loro vini e i loro salumi parlano ancora di distese e vallate selvagge, parlano della storia di quei luoghi, dell'archeologia, delle radici e di un passato nobile e leggendario. Il Carros, il Biriai, il Tiscali descrivono nelle loro etichette, rinnovate attraverso una sapiente operazione grafi-

ca e di marketing, l'immagine degli stessi siti, dei quali riportano il nome, nel desiderio di valorizzare quegli splendidi fregi, presentandoli all'attento degustatore. Raccontando di un mondo arcaico, di fonti sacre e di rifugi e villaggi nascosti, di capanne e di culti lontani, di danze antiche e di adorazioni degli astri.