



Un vigneto di Mamoiada. In basso, Luca Gungui ed Emanuela Flore

di Luca Urgu

► MAMOIADA

Tempo di vendemmia a Mamoiada, paese sempre più vocato al vino e alla viticoltura di qualità. Numeri importanti grazie ai 254 ettari di vigneti che disegnano il territorio e le ventuno cantine dei produttori che imbottigliano e immettono sul mercato il cannonau, vero marchio identitario.

La raccolta delle uve è in corso e in paese si respira il fermento tipico di questo appuntamento che lega il lavoro ma anche momenti conviviali e di unione. Riunisce famiglie e rinsalda amicizie. La vendemmia iniziata la scorsa settimana nei vigneti più a valle andrà avanti ancora per una decina di giorni nelle vigne realizzate in altitudine dove il processo di maturazione è più tardivo.

«Si cerca di ottenere le uve migliori che i vigneti ci possono dare e in cantina di ottenere il massimo senza perdere la firma Mamoiada che ci rende riconoscibili nel mondo» dice Emanuela Flore, giovane ma ormai esperta enologa dalla cantina Pub Agricolo di Giuseppe Meloni e dei fratelli Dario e Delio Gungui. «Dobbiamo accompagnare e sorvegliare le fermentazioni – dice Emanuela Flore – e queste ultime settimane caratterizzate da escursioni termiche importanti tra il giorno e la notte possono considerarsi la ciliegina sulla torta. Comunque la matura-

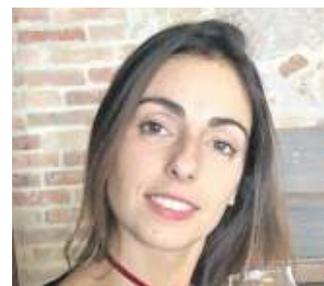
Vendemmia a Mamoiada un brindisi alla qualità

Nei 254 ettari di vigne del paese è arrivato il tempo di raccogliere l'uva Gungui: «Un'annata molto positiva». Puggioni: «Molto soddisfatto del raccolto»



zioni è da manuale. Lente e costante. Grazie a madre natura quest'anno abbiamo potuto sviluppare diversi progetti. Tra questi le uve per il rosato, la prima new entry per questa annata che affiancherà il nostro classico vino rosso». Lavoro in vigna concluso ma già all'opera in can-

tina per Luca Gungui, padre del famoso Berteru, vino pluripremiato e parecchio apprezzato dalla critica. «Si tratta di un'annata molto positiva che, considerando quella passata, porta in alto la leva della bilancia e ci rimette in equilibrio. In termini di quantità ma soprattutto in



EMANUELA FLORE

La maturazione quest'anno è da manuale lenta ma anche costante

termini di qualità. La natura ci insegna ancora una volta ad avere fiducia in lei e al susseguirsi delle annate», dice il viticoltore.

«Si preannunciano dei grandi Cannonau di Mamoiada. E' stata raggiunta una maturazione ottimale, personalmente preferisco tagliare

l'uva a 21 gradi di zuccherina affinché i miei vini non siano troppo alcolici o super maturi. Le condizioni sono state perfette in tutte le stagioni, ora tocca a noi realizzare un prodotto eccellente». Giampietro Puggioni dell'omonima cantina, uno dei primi a credere a Mamoiada nelle potenzialità di un settore che oggi conta molti addetti, indotto e un dinamismo sorprendente, è calato ormai da giorni in pieno nel ritmo della vendemmia con i suoi tempiserrati.

«Sono molto soddisfatto del raccolto. È stata una bella annata sia per la qualità che quantità, abbiamo iniziato dai vigneti vecchi a finiremo tra due settimane in quelli più giovani. Abbiamo fatto una potatura in campo verde molto importante e ora stiamo veramente raccogliendo un prodotto eccezionale», dice Puggioni, che oltre ai tre rossi produce, un passito, un rosato e un vermentino.