

di Antonio Bassu

■ NUORO

Sono i fratelli olianesi Nina, Francesco e Paolo Puddu, titolari dell'azienda di Orbuiddai, i vincitori del 1° Concorso enologico nazionale promosso dalle Camere di commercio di Nuoro e Oristano. Il vino si chiama "Pro vois" (per voi). Si tratta di un nepente riserva ottenuto da una selezione di uve dei vigneti più vecchi, un cannonau con sentori di erbe della macchia mediterranea, che circondano la vigna e con note di frutta matura e speziatura fine, tipici della varietà. Caratteristiche organolettiche che consentono di accostarlo alle più importanti pietanze della cucina tipica sarda. L'azienda Puddu ha una estensione di 50 ettari, di cui 30 coltivati a vigneto: tutta a cannonau. L'azienda produce anche olio extravergine e tutte le varietà d'insaccati d'eccellenza.

L'altro risultato importante emerso dal concorso è che tutti i vini compresi tra il primo e i terzi classificati sono sardi, il che significa che i viticoltori e produttori locali stanno realizzando prodotti di qualità, stimolando le aziende del settore a competere con le altre regioni italiane nel perseguimento di una politica di qualità.

Vuole anche dire che fanno bene le imprese vitivinicole a guardare al miglioramento qualitativo e quantitativo, provvedendo anche a investire nella formazione degli addetti ai lavori e nella promozione dei vini a livello nazionale e internazionale. I risultati — ha detto il presidente dell'ente camerale Romolo Pisano — stan-

Binu incorona il nepente dei tre fratelli Puddu

Grande successo di partecipazione del primo concorso enologico nazionale organizzato dalle Camere di commercio barbaricina e di Oristano



Il pubblico presenta in sala al museo del costume. In alto, a destra, Giorgio Calabrese (foto Claudio Gualà)

no raggiungendo in tutto il comparto un livello qualitativo davvero apprezzabile. Lo si può rilevare dai numerosi premi che molte aziende sarde e barbaricine stanno raccogliendo nelle varie manifestazioni fieristiche nazionali e internazionali, fin dal Vinitaly. La rassegna Binu, andata avanti per

tre giorni nel Museo della vita e delle tradizioni popolari, ha contribuito a comunicare, attraverso spettacoli e manifestazioni culturali, oltre che con la degustazione dei prodotti tipici della gastronomia isolana, il legame con la terra e la cultura dei valori e delle tradizioni isolane. Il che ha voluto significa-

re che il mondo enologico non è solo una merce, ma anche storia, ricordi, gusto ed emozioni.

Ieri, sempre nell'ambito di questo 1° Concorso enologico nazionale, si è anche tenuto nell'auditorium dell'Isre il XXX congresso nazionale degli assaggiatori di vino, presieduto

dal professor Giorgio Calabrese, che ha disquisito sulla bontà del vino, elogiando, tra l'altro, le ottime qualità dei vini sardi e del cannonau in particolare. Nel corso della dotta relazione è stato osservato un minuto di raccoglimento per commemorare i morti del terremoto dell'Emilia Romagna.

Nel proseguo dei lavori le delegate dell'Onav Cardinale e Berlucci hanno parlato delle "Donne e il vino", comunicando che su 7.900 iscritti all'organizzazione il 35% sono donne, con una età media dei soci di 45 anni. Il trend 2012, comunque, è fortemente in crescita. A dare manforte alle due delegate Onav sono state le titolari dell'azienda Argiolas, Valentina e Antonietta, nonché la gallurese Laura Mancini dell'omonima ditta. Enzo Bianco, autore di un bel libro sulla storia del vino, ha ricostruito puntigliosamente l'origine e la straordinaria diffusione del cannonau, che risale 3500 anni avanti Cristo. Con Oliena, oggi, come la più grossa produttrice di cannonau della Sardegna.

Ecco i premiati tra i 227 vini in gara di tutta l'Italia



Ecco la classifica dei vincitori: 1) cannonau di Sardegna, riserva, Nepente di Oliena doc Pro Vois 2007, dei Fratelli Puddu; 2) vermentino di Gallura superiore docg Monteoro 2011, di Sella e Mosca; 3) ex aequo: malvasia di Bosa doc 2008, azienda di Emilio Oggianu; cannonau di Sardegna doc, Capo Sardo 2010, azienda Giovanni Luigi Deaddis; vernaccia di Oristano, riserva doc '88, azienda Contini. I produttori partecipanti al concorso sono stati 227, provenienti da 12 regioni italiane, di cui 161 sardi. A giudicare i vini sono stati inizialmente 23 esperti: per il primo esame 5 membri e per il giudizio finale una giuria di 9 commissari dell'Organizzazione nazionale assaggiatori di vino, di cui è presidente il clinico, giornalista-scrittore e presentatore televisivo Giorgio Calabrese. (a.b.)