

Jerzu. Un giornalista del Guardian alla scoperta delle cantine ogliastrine

Cannonau, è un anno d'oro

Gli enologi sorridono: qualità e quantità ottime

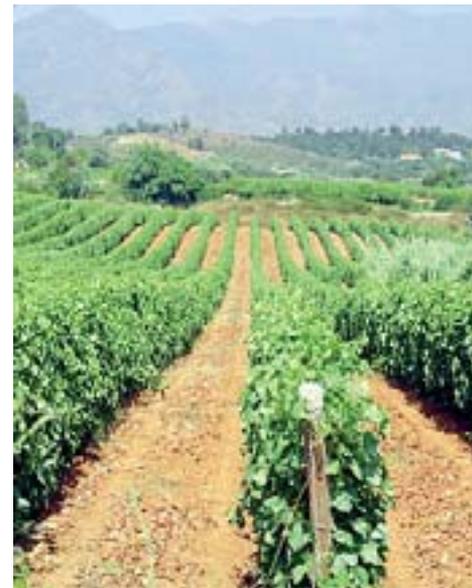
I tecnici stanno effettuando i primi sondaggi sulle curve di maturazione del cannonau. Sono pronte le uve che andranno a comporre il novello.

JERZU. La vendemmia è ormai alle porte per le vigne del Cannonau, principe sardo dei vini rossi. L'andamento climatico annuncia un'annata da ricordare per qualità e quantità del prodotto. Piogge settembrine permettendo. Vino tipico dell'Ogliastra e delle zone interne dell'isola, negli ultimi tempi il cannonau ha destato un forte interesse da parte degli esperti internazionali. Il giornalista ed enogastronomo londinese John Brunton ha visitato nei giorni scorsi le cantine ogliastrine inserite nella "Strada del vino cannonau", circuito che include parte della Barbagia e del Mandrolisai. Brunton rappresenta il Regno Unito nella giuria internazionale del Vinitaly di Verona. Racconterà ai lettori del Guardian le emozioni dei luoghi e della gente che produce questo vino dal colore rosso rubino e i sentori di mandorla amara. Nei mesi scorsi ha descritto, sempre sul "The Guardian", paesaggi e cantine dei vini Chianti, Collio e Valpolicella.

ANTICHI PODERI. Il vino cannonau viene prodotto soprattutto come monovitigno doc, anche se non disdegna l'uvaggio con uve internazionali come il Cabernet. Non è un caso che l'enologo Renato Loss divida la sua attività tra la cantina sociale Antichi Poderi di Jerzu e i vigneti della Georgia



John Brunton durante la sua visita alla cantina Tortoli e un vigneto a Jerzu [E.L.]



e del Cile. «Il cannonau è un grande vino, in parte ancora da scoprire - ama ripetere Renato Loss - Quest'anno la vendemmia è in ritardo di circa una settimana ma i fattori dovuti all'umidità del terreno e all'escursione termica tra il giorno e la notte sono eccellenti. Se ci sarà tempo asciutto a partire dalla prima settimana di settembre, si annuncia un prodotto di ottima qualità». I tecnici della cantina jerzese coadiuvati da quelli di Argea stanno effettuando i primi sondaggi sulle curve di maturazione nei vigneti del cannonau. Risultano invece già pronte alla vendemmia le uve, in primo luogo il Merlot, che andranno a comporre il Novello.

TORTOLI IN FERMENTO. Anche nella cantina sociale Ogliastra di Tortoli fervono i preparativi in vista della vendemmia. «I vitigni - rileva l'enologo Giuseppe Lucido - si presentano carichi d'uva e in

ottima forma. Non hanno sofferto la siccità, grazie alle piogge cadute nel momento giusto e all'effetto condensa presente nell'aria. Si annuncia un'ottima vendemmia, sempre che il tempo si mantenga asciutto». In una buona vendemmia ripone fiducia anche il presidente della Cantina Ogliastra, Gianni Corrias. «Ci consentirebbe - spiega Corrias - di rafforzare la linea della qualità intrapresa negli ultimi anni». Recentemente la cantina ha affiancato alla produzione tradizionale, quella di due vini cannonau innovativi. Si tratta del riserva Regium, invecchiato per un anno in botti di rovere, e del rosso doc Brigantes. Con due cantine sociali e le numerose cantine private, tra cui spiccano Perda Rubia e Alberto Loi di Cardedu, l'Ogliastra si conferma come la zona a più alta vocazione per il cannonau.

Nino Melis