

Sardegna dal fascino arcano



La Sardegna è terra enigmatica; più che di un'isola, sembra avere i tratti di un continente. Sòrta di piccola "Heartland" *sui generis* posta nel bel mezzo del Mediterraneo, trova i simboli, i significati, le ragioni del suo essere nel profondo del proprio ventre, spesso assorbendo ciò che le giunge dall'esterno per subito avvolgerlo ed eclissarlo, dissolverlo nella sua individualità storica e culturale. Non a caso ha sempre offerto un'immagine di chiusura, di "isolamento" appunto, di mistero. Qualcuno è persino giunto a supporre che la platonica Atlantide, lungi dal collocarsi oltre le Colonne d'Ercole, coincidesse invece proprio con questa oscura isola appena più in là del canale di Sicilia (canale che avrebbe costituito il reale confine del mondo conosciuto almeno fino all'età ellenistica). In effetti la Sardegna con i suoi Nuraghi poteva ben apparire come una terra fantastica, patria di una leggendaria civiltà della quale molto si favoleggiava ma poco si conosceva nei dettagli.

Le stesse origini della "civiltà viticola" sarda, anch'esse perse nei confusi meandri dell'antichità, risalgono con ogni probabilità a tempi precedenti la diffusione della civilizzazione greca nel Mediterraneo occidentale. Forse la cultura della vite e del vino è giunta sulle coste sarde già intorno al X-IX secolo a.C., attraverso i contatti con i Fenici, tra le cui merci figuravano senz'altro anche i vini d'Oriente. Quali che ne siano state le origini, l'impostazione della viticoltura sarda reca ben visibili le impronte della tradizione greca, di cui ha nei secoli adottato la tipica forma di allevamento ad alberello con potatura cortissima, un sistema non meno che eccellente sotto il profilo qualitativo ed ora, in alcuni casi, sostituito dall'altrettanto efficiente Guyot basso. Per quanto riguarda invece i vitigni, le influenze più dirette sembrano provenire dalla Spagna, che durante un dominio durato dal XV al XVIII secolo d.C. avrebbe introdotto alcune sue importanti varietà: due fra tutte il cannonau (ovvero la spagnola garnacha tinta) ed il carignano (cariñena), oggi principali uve a bacca rossa della Sardegna. Di nuovo, però, quest'isola sembra capace di fagocitare tutto per farne qualcosa di viscerale, di strettamente legato al suo cuore, alla sua anima ed anche i vitigni "d'importazione" hanno assunto una connotazione, un dialetto, una lingua intimamente isolana, sono entrati a fondo nella composizione del distintivo carattere sardo per diventarne parte indisgiungibile. Illuminante in questo senso è come, non troppi anni or sono, si sia fatta prova di riconoscere nel cannonau – con argomenti peraltro pertinenti e suggestivi – un vitigno fieramente e risolutamente autoctono. Nonostante queste salde radici, colturali e culturali, la viticoltura sarda ha a lungo sofferto del carattere di "un'isola/continente", chiusa nei propri schemi e restia ad aprirsi e confrontarsi con l'esterno, spesso vanificando, così, il suo grande potenziale qualitativo ed espressivo. Ormai da alcuni lustri, comunque, le aziende più dinamiche e ispirate hanno compreso la necessità di cambiare passo, di svecchiarsi, di utilizzare il ricco patrimonio della tradizione non più come una statica zavorra, bensì come un solido punto di riferimento per non perdere, insieme all'orientamento, l'identità.

Una realtà interessante è quella della **Tenuta Vitivinicola Alberto Loi**, fondata alla fine degli anni Quaranta ed ora guidata dall'intraprendente terza generazione della famiglia. La sede si trova in agro di Cardedu, a pochi chilometri

da Jerzu nella vocata area posta tra il Gennargentu ed il mare, laddove giace anche la maggior parte dei vigneti aziendali (con un'appendice più meridionale a Castiadas di San Vito, nel Sarrabus). Tra i suoi vini mi ha particolarmente colpito il **Tuvara 2010**, Igt Isola dei Nuraghi Rosso a base di cannonau in prevalenza con carignano e muristellu. Tuvara è il termine usato in lingua sarda per indicare l'erica scoparia, arbusto tipico della flora mediterranea (un tempo comunemente usato per la costruzione di scope e ramazze) che abbonda intorno alle vigne della tenuta di Cardedu; per orientamento aziendale, infatti, i nomi dei vini sono scelti con preciso riferimento ai componenti della famiglia Loi o, come in questo caso, ad elementi caratteristici del territorio d'origine. Tuvara 2010, vinificato con circa due settimane di macerazione in acciaio seguite da 18 mesi di affinamento in barriques e altri 4 in botti di rovere di Slavonia, mostra una nota fruttata calda, matura e una speziatura avvolgente stimolata da un tocco più fragrante di mirto ed eucalipto (curioso come il sentore di mirto sia pressoché una costante nei vini rossi di Sardegna, quasi ad assecondare l'improbabile suggestione che tale profumo non rappresenti semplicemente la caratteristica di una singola specie botanica, bensì l'originalità olfattiva di un particolare *genius loci*); al sorso l'acidità è fresca e schietta, si lega a tannini vigorosi e potenti che si aggrappano al palato donando grande forza e sostenendo il gusto in un finale di nuovo rinfrescato da qualche accenno lievemente balsamico. Vino di intensa espressività e tuttavia non così semplice né immediato, inizialmente è schivo, si svela con un poco di ritrosia, richiede attento ascolto e disponibilità per coglierne a fondo la trama complessa e articolata, riuscendo infine a restituirci intatto un senso di arcano, seducente e appagante mistero.

Marco Magnoli