

## Al "Wine and Sardinia" di Sorgono, più di cento cantine in gara con vini da tutta l'Isola.



Alla ricerca del fattore E. Dove E sta per emozione. Su questo si è concentrata in questi giorni la giuria di

qualità riunita a Sorgono dal 3 al 5 luglio per la seconda edizione di Wine and Sardinia, concorso enologico regionale promosso, con la collaborazione del Comune, dalla Pro Loco in qualità di organismo autorizzato ufficialmente dal ministero per le Politiche agricole.

L'iniziativa punta a favorire un confronto costruttivo tra le diverse realtà vitivinicole isolate nell'ottica di un continuo miglioramento degli standard qualitativi dei vini sardi, fondamentale per affrontare i mercati esteri, oggi sempre più esigenti.

Per raggiungere questi obiettivi gli organizzatori hanno chiamato a comporre la giuria autorevoli esperti di fama internazionale, con una indiscussa conoscenza del settore, le cui valutazioni oggettive possano rappresentare uno stimolo alla crescita e al miglioramento dei prodotti.

Presidente della commissione esaminatrice è infatti Roberto Cipresso enologo e winemaker, tra i più apprezzati non solo in Italia. Con lui Ruben Larentis direttore di produzione delle Cantine Ferrari, la nota azienda che esporta lo spumante italiano nel mondo. Della giuria fanno inoltre parte il giornalista e sommelier Marco Pozzali firma di prestigiose riviste specializzate e autore di importanti guide ai vini italiani e Pierluigi Gorgoni, giornalista, considerato tra i migliori assaggiatori italiani, autore per il gruppo l'Espresso della Guida I Vini d'Italia. In commissione anche Monia Ravagli responsabile tecnico della pluripremiata azienda agricola Drei Donà di Massa di Vecchiazano in provincia di Forlì.

Sono oltre cento i campioni inviati dalle aziende e dalle cantine di tutta la Sardegna che partecipano al concorso. Le premiazioni sono in programma nel corso delle Cortes apertas, il 24 e il 25 ottobre prossimi, quando, sempre nell'ambito di Wine and Sardinia, si terrà il secondo Salone espositivo dei vini della Sardegna. Per questo è prematuro per i giurati sbilanciarsi nei dettagli sugli esiti della selezione ma, grazie alle loro valutazioni, è stato possibile da un lato fotografare lo stato dell'enologia sarda, da l'altro, delineare quali direttrici seguire per affrontare in maniera convincente i mercati globali.

*«Nel complesso abbiamo riscontrato uno standard buono, enologicamente corretto, ben orientato al mercato interno, al turismo estivo e alla necessità di abbinamenti a cibi leggeri – spiega Cipresso – alcuni vini ci hanno sorpreso perché sono riusciti a mostrare l'eroicità di questa terra e di questa viticoltura. Per gli altri prodotti ci sono ampi margini di miglioramento».* Ed è qui che entra in gioco il fattore emozionale: un vino ben curato non basta. Nel bicchiere devono poter essere distinguibili le caratteristiche dei singoli territori di provenienza, dei vitigni, siano essi nuovi o antichi. Le potenzialità delle uve devono essere espresse al meglio. *«È sempre più necessario sdoganare una produzione che spieghi la Sardegna al mondo, cercare di capire cosa gli acquirenti esteri vogliono sapere della Sardegna»*, aggiungono i giurati. Per farlo occorre il coraggio di sganciarsi dagli standard più rassicuranti e puntare a far emergere le potenzialità espressive dei vini attraverso le loro caratteristiche più originali. Un salto di qualità alla portata di molti che iniziative come Wine and Sardinia, organizzato da uno staff giovane e decisamente creativo, possono senza dubbio incentivare.

## Comments

comments