

Sa Ruffiana

Vinos Blancos e Nigheddos in Uliana

Premessa

In Sardegna, la viticoltura ha assunto una notevole importanza sia economica che socio-culturale. Infatti, recenti scavi archeologici effettuati a Borore, Sardara e Villanovafranca hanno portato alla luce centinaia di vinaccioli. Gli studi effettuati in laboratorio attestano che risalgono a 3200 anni fa ed erano serviti per fare vino. Queste ultime scoperte confermano l'importanza dei nostri vitigni e indirizzano la produzione vitivinicola Sarda verso una sempre maggiore produzione di prodotti unici e di qualità. Le varietà locali sono espressione unica del territorio in cui crescono, quindi non si può pensare ad una produzione che prescindere dalla loro valorizzazione. In Sardegna sono coltivate diverse varietà di vitigni, molti dei quali autoctoni, da cui vengono prodotti i principali vini Sardi (Tabella 1, fonte LAORE Sardegna).

Tabella 1. Principali vini prodotti in Sardegna

Vini Bianchi	Vini Rossi
Arvisionadu	Bovale Sardo (Muristellu)
Malvasia	Cagnulari
Moscato	Cannonau
Nasco	Carignano
Nuragus	Girò
Semidano	Monica
Vermentino	Nieddera
Vernaccia	Pascale

Il Cannonau è probabilmente il vitigno che più di ogni altro viene associato alla Sardegna. Fra le zone tipiche di produzione del Cannonau, come ricordato precedentemente, ricade Oliena, in cui viene prodotto un vino Cannonau DOC con sottodenominazione Oliena o Nepente di Oliena. Al fine di valorizzare questo prodotto, da tre anni nel paese ai piedi del Corrasi si svolge un concorso enologico riservato ai produttori di vino locali non iscritti all'albo degli imbottiglieri. Le passate edizioni hanno riscosso un enorme successo, dimostrato dagli oltre 150 partecipanti dell'ultima edizione. I maggiori esperti regionali del settore hanno valutato i vini in concorso e tenuto interessantissimi convegni su diverse problematiche inerenti la vitivinicoltura.



Obiettivi

Per l'edizione 2011 del concorso enologico, sono previste ulteriori attività.

L'obiettivo principale è di affiancare al concorso una vetrina dei principali vini prodotti in Sardegna (Tabella 1) in maniera tale da consentire agli appassionati locali ed ai turisti di gustarli e apprezzarli in un unico contesto.

Altri obiettivi, sono:

- promozione della cultura vitivinicola attraverso la realizzazione di un convegno in cui i maggiori esperti regionali del settore divulgheranno i saperi legati all'allevamento della vite e alla pratica enologica;
- educazione al consumo consapevole del vino da parte dei più giovani, da realizzazione attraverso un convegno dedicato alle scuole medie di Oliena e di alcuni paesi vicini;
- promozione di altri prodotti gastronomici tipici di Oliena, quali pane hasasau, formaggio pecorino, salumi e dolci tipici;
- promozione della cultura Barbaricina attraverso manifestazioni folkloristiche in cui gruppi di ballo tradizionali e Tenores offriranno ai visitatori il meglio del loro repertorio.

L'intento è quello di realizzare una manifestazione che abbia ripercussioni positive sull'economia agricola, il turismo, la cultura e, infine ma non ultimo, l'aspetto sociale.

Programma

La manifestazione si svolgerà nei giorni sabato 28 e domenica 29 maggio 2011, nel tratto del Corso Vittorio Emanuele III che va dalle piazze Aldo Moro e Berlinguer fino alla Piazza Wojtyla, e nel tratto del corso Grazie Deledda che va da piazza Aldo Moro alla piazza Santa Croce.

Sabato 28 maggio 2011

1. Negli stand si potranno degustare i vini tipici della Sardegna (Tabella 1) e lungo le vie del centro si esibiranno gruppi di ballo e Tenores locali
2. Convegno per i ragazzi delle medie con il tema del consumo consapevole del vino
3. Convegno dal tema "i vitigni autoctoni Sardi"
4. Semifinali del concorso enologico



Domenica 29 maggio 2011

1. Negli stand si potranno degustare i vini tipici della Sardegna (Tabella 1) e lungo le vie del centro si esibiranno gruppi di ballo e Tenores di paesi vicini
2. Convegno riguardante tematiche relative all'allevamento della vite e alla pratica enologica
3. Finale del concorso enologico
4. Serata folkloristica a cui prenderanno parte gruppi di ballo e Tenores della Barbagia

Concorso enologico (sabato 27 e domenica 28 maggio 2011)

Il concorso enologico, denominato "Di...Vino Nepente" e giunto alla quarta edizione, è riservato a produttori locali di vino non iscritti all'albo degli imbottiglieri. Le passate edizioni hanno riscosso un crescente successo, testimoniato dagli oltre 150 partecipanti delle ultime due edizioni.

Il concorso sarà articolato in due sezioni:

1. Nepente
2. Bianchi Passiti

Nella sezione "Nepente", partecipano vini rossi secchi prodotti al termine della vendemmia 2010 con uve provenienti per almeno il 80% dal vitigno Cannonau di Oliena, coltivato nella sottozona denominata Nepente di Oliena e per la restante parte nell'agro di Oliena.

Alla sezione "Bianchi Passiti" partecipano vini bianchi dolci prodotti al termine della vendemmia 2010 con uve provenienti dall'agro di Oliena.

Lo svolgimento del concorso avviene secondo le direttive di un rigoroso protocollo che è parte integrante del regolamento della manifestazione.

I vini partecipanti verranno valutati da una qualificata giuria di esperti (enologi, sommelier di terzo livello, membri dell'ONAV e di EPULAE) utilizzando la scheda tecnica standard per i concorsi enologici. Durante le degustazioni gli esperti spiegheranno al pubblico presente come avviene la valutazione di un vino e quali sono le principali caratteristiche esaminate. I primi 10 vini classificati per categoria guadagneranno la menzione e l'accesso alla finale, in cui, per ognuna delle 2 categorie, verrà determinato il vincitore 2011. I primi tre classificati di ogni categoria verranno premiati con targa ricordo e con materiali per la cantina e la vigna. Inoltre, ad ogni partecipante l'organizzazione consegnerà una bottiglia ricordo, con un'etichetta recante una poesia in sardo dedicata al vino, e la scheda tecnica con le valutazioni della giuria e alcuni suggerimenti da seguire, in maniera tale da stimolare i partecipanti a migliorare la produzione e indirizzare gli interventi da effettuare.

Convegno vitigni autoctoni Sardi (sabato 27 maggio 2011)

L'obiettivo del convegno sarà quello di divulgare informazioni relative all'importanza economica, culturale e sociale dei vitigni autoctoni Sardi, allo stato attuale delle principali ricerche sul settore e alle politiche di programmazione per il futuro.

Durante il convegno saranno affrontati da esperti internazionali della materia i seguenti argomenti:

1. vitigni autoctoni Sardi: origine, diffusione, produzioni tipiche e importanza economica;
2. vitigni autoctoni Sardi: prospettive di sviluppo per il futuro;
3. recenti studi sull'origine del Cannonau.

Il convegno si terrà presso la Piazza Berlinguer e verranno pubblicati gli atti.

Convegno vitivinicoltura (domenica 29 maggio 2011)

Per produrre un vino di qualità non basta avere un vitigno che dia un prodotto eccellente: è necessario avere una buona conoscenza sia degli aspetti agronomici legati alla vigna che delle cure di cantina. Per tale motivo, la manifestazione prevede un convegno tecnico-scientifico dedicato all'approfondimento dei principali aspetti della coltivazione della vite e della vinificazione. I principali esperti del settore illustreranno i fattori che condizionano la quantità e la qualità dell'uva prodotta e dei vini prodotti, contribuendo ad accrescere il bagaglio di conoscenze dei produttori e degli appassionati.

Le tematiche affrontate saranno le seguenti:

1. principali malattie del cannonau di Oliena
2. scopi e modalità di impiego della concimazione in viticoltura
3. la vinificazione in rosso: controllo delle fermentazioni
4. come produrre un grande vino valorizzando il vitigno e il territorio: la professione dell'enologo

Il convegno, che si terrà presso la piazza Berlinguer, si concluderà con la finale del concorso enologico e con l'illustrazione del profilo sensoriale dei vini che hanno vinto. Tutti gli atti relativi al convegno verranno pubblicati.

Convegno sul consumo consapevole del vino e torneo di calcio giovanissimi

Il consumo eccessivo di sostanze alcoliche da parte dei giovani è uno dei problemi che maggiormente affligge la società moderna. Un'educazione al consumo corretto e consapevole del vino già in fase adolescenziale è indispensabile per prevenire l'abuso di alcolici.

Per tale motivo verrà organizzato un convegno in cui esperti del settore, quali medici o personale della Polizia di Stato, esporranno ad un pubblico di giovanissimi tutti i problemi legati ad un uso scorretto delle sostanze alcoliche. Le principali tematiche affrontate saranno:

1. conseguenze di un errato consumo di sostanze alcoliche;
2. consumo consapevole del vino.

Ai ragazzi verrà, inoltre, fornito del materiale divulgativo. Il convegno si svolgerà presso la Piazza Berlinguer o presso l'aula magna delle scuole medie.

Per favorire la partecipazione e l'aggregazione sociale fra ragazzi, nonché valorizzare quei settori che come lo sport allontanano i giovani da ambienti pericolosi, il convegno sarà preceduto da un torneo di calcio. Le rappresentative giovanissimi di Oliena e di altri 3 paesi si affronteranno in un quadrangolare, presso il campo sportivo comunale Arenaglios.

Degustazione dei vini Sardi (sabato 28 e domenica 29 maggio 2011)

La manifestazione ha l'obiettivo di portare ad Oliena una rappresentanza delle cantine sarde che producono vini ottenuti a partire dalle uve dei grandi vitigni della Sardegna. Alla manifestazione saranno invitate tutte le cantine del paese, che rappresenteranno il Cannonau, e una serie di cantine sarde, ognuna delle quali rappresenterà una tipologia di vino prodotto in Sardegna. Per ogni tipologia di vino (Tabella 1) verrà invitata una cantina proveniente dalla zona di produzione più caratteristica (es. cantine della Gallura per il Vermentino, cantine del Marghine per la Malvasia, ecc.). Le cantine devono essere iscritte all'albo degli imbottiglieri presso la camera di commercio della provincia e i vini proposti dovranno rispettare un disciplinare di produzione (DOC, IGT, ecc.). Ogni cantina partecipante disporrà di uno stand in cui potrà far degustare e vendere i propri prodotti.

Presso una serie di casse centralizzate gestite dall'organizzazione, si potranno acquistare il bicchiere di degustazione, con relativa tracolla portabicchiere, e i tagliandi per poter degustare i vini negli appositi stand.

Lungo il percorso sarà, inoltre, possibile acquistare un piatto con prodotti tipici olianesi: pane carasau, formaggi, salumi e dolci.

Ogni stand sarà allestito con gigantografie che riproducono il vitigno che la cantina rappresenta, la relativa scheda tecnica e altre informazioni (origine del vitigno, cenni storici, diffusione, produzione, ecc.). L'area dedicata alla manifestazione sarà costituita dal tratto del Vittorio Emanuele III che va dalle piazze Aldo Moro e Berlinguer fino alla Piazza Wojtyla, e nel tratto del Corso Grazie Deledda che va da piazza Aldo Moro alla piazza Santa Croce. In occasione della

manifestazione, l'area interessata verrà trasformata in isola pedonale e contrassegnata con striscioni e gigantografie.

Manifestazioni folkloristiche (sabato 28 e domenica 29 maggio 2011)

In tutta la Barbagia, il senso di appartenenza alla storia dei propri luoghi è forte e radicato, così come è sempre viva la memoria del proprio passato. Ne discende un innato sentimento per la tradizione e la conservazione delle usanze. I costumi e i balli tradizionali accompagnano tutte le feste in Barbagia. Ogni singola tradizione è anche una manifestazione di cultura e storia locale, condivisa con i forestieri che visitano questi luoghi, nello spirito dell'ospitalità Barbaricina.

Per tale motivo, lungo le vie della manifestazione i gruppi di ballo e Tenores di Oliena e di altri paesi della Barbagia, allieteranno i visitatori esibendo il meglio della cultura e tradizione Sarda. Mentre gusteranno i vini Sardi, i visitatori potranno così ammirare i meravigliosi costumi tradizionali, e godere dei canti e dei balli che animeranno le vie del paese. Inoltre, presso la Piazza Berlinguer, si svolgerà una serata folkloristica, a cui parteciperanno gli stessi gruppi e Tenores, e che chiuderà la manifestazione.