

LA VITICOLTURA IN SARDEGNA: CENNI STORICI ED EVOLUZIONE ATTUALE

Renzo Peretto

Agronomo di LAORE
(agenzia di assistenza tecnica in agricoltura della Sardegna),
specialista di viticoltura

LA VITICOLTURA A SARDENYA: INTRODUCCIÓ HISTÒRICA I EVOLUCIÓ ACTUAL

RESUM

A Sardenya la vinya forma part encara del paisatge, se'n pot trobar una mica per tota l'illa i contribueix notablement a l'economia sarda. Estudis arqueològics recents indiquen que és possible que ja hi hagués activitat enovítica a l'època dels nurags. Altres estudis indiquen que Sardenya va tenir un paper important en el desenvolupament de la *Vitis vinifera*. La seva superfície abans de la fil·loxera era de 80.000 hectàrees aproximadament i va patir una reducció molt forta a conseqüència d'aquest flagell, fins a arribar a les 26.600 actuals.

A Sardenya trobem una gran riquesa de varietats de cep, però únicament unes quantes ocupen una superfície important, com són la *cannonau*, la *vermentino*, la *monica*, la *nuragus* i la *carignano*.

L'estructura de producció és molt petita, ja que hi ha 38.000 productors per 26.000 hectàrees. I, pel que fa a l'estructura de transformació, consta actualment de 23 cellers cooperatius i 140 de privats. La producció de vi és de 508.000 hectolitres; el 66 % d'aquesta producció són vins de qualitat.

La DOC¹ Alghero té 1.100 hectàrees i aplega empreses vitivinícoles molt importants, com Sella & Mosca, que té una explotació de 524 hectàrees amb 132 hectàrees de *torbato*, o el celler cooperatiu Cantina Santa Maria la Palma, amb 320 socis i 600 hectàrees de vinya. La DOC Alghero es va constituir el 19 d'agost de 1995 i és una de les denominacions d'origen de Sardenya que té més tipus de vins diferents.

PARAULES CLAU: Sardenya, nurag, fil·loxera, DOC Alghero, *torbato*.

1. DOC: Denominazione di Origine Controllata.

Correspondència: Renzo Peretto. A/e: renzo.peretto@iscali.it.

LA VITICULTURA EN CERDEÑA: INTRODUCCIÓN HISTÓRICA Y EVOLUCIÓN ACTUAL

RESUMEN

En Cerdeña la viña forma parte aún del paisaje, se encuentra repartida por toda la isla y contribuye notablemente a la economía sarda. Estudios arqueológicos recientes indican que es posible que ya se hubiera producido actividad enovítica en la época de los nuragas. Otros estudios indican que Cerdeña tuvo un papel importante en el desarrollo de la *Vitis vinifera*.

Su superficie antes de la filoxera era de 80.000 hectáreas aproximadamente y sufrió una drástica reducción a consecuencia de este parásito hasta llegar a las 26.000 hectáreas actuales.

En Cerdeña, además, encontramos una gran riqueza de viñedos, aunque solo algunos ocupan una superficie importante, como el *cannonau*, el *vermentino*, el *monica*, el *nuragus* y el *carignano*.

La estructura de producción es pequeña: nos encontramos con 38.000 productores para 26.000 hectáreas. Y la estructura de producción la forman actualmente 23 cooperativas y 140 bodegas privadas. La producción total de vino es de 508.000 hectolitros, y el 66 % de esta producción se basa en vinos de calidad.

La DOC² Alghero tiene una superficie de 1.100 hectáreas y reúne empresas vitivinícolas muy importantes, como Sella & Mosca, que cuenta con 524 hectáreas de viña, 132 de las cuales son de *torbato*, y la cooperativa Cantina Santa Maria la Palma, con 320 socios que poseen 600 hectáreas de viña. La DOC Alghero se constituyó el 19 de agosto de 1995 y es una de las denominaciones de origen de Cerdeña que tiene una mayor variedad de tipos de vino.

PALABRAS CLAVE: Cerdeña, nuraga, filoxera, DOC Alghero, *torbato*.

1. INTRODUZIONE

In Sardegna il vigneto è parte integrante del paesaggio. È presente quasi ovunque, dalle pianure più fertili vicino al mare, sino all'alta collina e alle zone più interne, dove spesso la coltivazione della vite è ancora magicamente legata ad antiche tradizioni. La vitivinicoltura ha sempre svolto un ruolo importante nell'economia agricola sarda. La particolare conformazione orogenetica e territoriale di questa regione consente una viticoltura moderatamente intensiva, caratterizzata da una produzione enologica di elevata qualità che, in alcune aree particolarmente favorite, raggiunge spesso l'eccellenza.

Recenti studi su reperti archeologici rinvenuti in alcuni siti nuragici propongono l'affascinante tesi della presenza di attività enologiche già a quell'e-

2. DOC: Denominazione di Origine Controllata.

La viticoltura in Sardegna: cenni storici ed evoluzione attuale

poca. Altri studi definiscono l'importante ruolo svolto dalla Sardegna nella domesticazione della vite selvatica, a cui contribuirono i popoli che, giungendo in quest'isola nel corso dei secoli, introdussero l'arte di pratiche agronomiche ancora sconosciute.

Pertanto, possiamo tranquillamente affermare che la *Vitis vinifera* sia in Sardegna una pianta indigena, selvatica, tanto che i popoli sopraggiunti non portarono il ceppo o il sarmento, bensì l'arte dell'innesto, della coltivazione, e le tecniche di produzione e di conservazione del vino.

Alla fine dell'Ottocento, cioè prima che la fillossera decimasse gli impianti viticoli, la Sardegna aveva circa ottantamila ettari di vigneto specializzato. Dopo la ricostruzione degli impianti, applicando l'innesto su *piède* americano, la viticoltura riprese ad espandersi progressivamente fino ad investire una superficie di circa settantacinquemila ettari, superficie che si è mantenuta tale fino alla fine degli anni Settanta.

La superficie attualmente coltivata a vigneto in Sardegna è di circa 26.600 ettari.

Una superficie dunque che ha subito una fortissima contrazione e che condiziona fortemente le potenzialità vitienologiche dell'isola, anche in considerazione del fatto che è caratterizzata da un'estensione media per azienda inferiore ad un ettaro.

Nel dettaglio, vengono riportate per singola provincia le superfici coltivate a vigneto e la loro incidenza sul totale regionale.

TABELLA I. *Superfici coltivate a vigneto in Sardegna*

	Superficie vitata	%
Cagliari	10.066	37,9
Oristano	3.476	13,1
Nuoro	5.924	22,3
Sassari	7.096	26,7
Sardegna	26.562	

Fonte: AGEA dati 2009. Elaborazione Agenzia Laore.

2. VARIETÀ COLTIVATE E DISTRIBUZIONE SUL TERRITORIO

La piattaforma ampelografica della Sardegna è articolata e variegata: sono infatti ritenuti idonei alla coltivazione sull'intero territorio regionale ottantuno vitigni diversi, venticinque dei quali appartengono di diritto alla storia ed alla tradizione vitivinicola isolana.

Renzo Peretto

Nonostante l'elevato numero di varietà presenti, sono molto poche quelle diffusamente coltivate sul territorio: le prime 5, in ordine di importanza, Cannonau (7.691 ha), Vermentino (3.297 ha) Monica, (2.843 ha) Nuragus (2.817 ha) e Carignano (1.860 ha), rappresentano da sole circa il 70 % della superficie vitata della Sardegna.

Il Cannonau rappresenta il vitigno di riferimento per la provincia di Nuoro, mentre il Nuragus, insieme al Monica ed al Carignano, lo sono per la provincia di Cagliari.

Il Vermentino (73 %) predomina in provincia di Sassari, mentre nella provincia di Oristano, dove è minore la superficie coltivata, Nuragus e Monica, insieme a Bovale e Vernaccia, sono i vitigni più diffusi sul territorio.

3. LE STRUTTURE DI PRODUZIONE

Dalle dichiarazioni Agea delle superfici vitate, risulta che in Sardegna la viticoltura è praticata da quasi trentottomila aziende su una superficie di oltre ventiseimila ettari, di cui circa il 28 % è investita nella coltivazione di uve per la produzione di vini di qualità. I dati evidenziano un'accentuata polverizzazione delle unità produttive, con oltre diciannovemila aziende con superfici minori di un ettaro, pari al 50 % del totale delle aziende operanti in questo settore.

4. LE STRUTTURE DI TRASFORMAZIONE

La struttura degli enopoli isolani, ben articolata e sempre in costante aggiornamento, comprende stabilimenti cooperativi e strutture private rappresentate da piccole e medie aziende modernamente attrezzate, all'avanguardia nell'organizzazione della produzione e della commercializzazione dei vini.

Ad oggi, risultano in attività ventitrè cantine sociali e circa centoquaranta strutture private.

5. LE PRODUZIONI ENOLOGICHE

Pur caratterizzando l'economia della Sardegna fin dal periodo punico e romano, l'industria enologica si sviluppa nell'Isola alla fine del 1800, quando si inizia a scindere lungo il processo produttivo la fase trasformativa da quella strettamente produttiva.

Alle prime iniziative di carattere privatistico fa seguito un importante movimento cooperativistico, che prende avvio negli anni Venti del secolo scorso.

La viticoltura in Sardegna: cenni storici ed evoluzione attuale

so, nel sud dell'isola, attraverso la nascita delle prime Cantine Sociali, sviluppandosi poi intensamente nel corso degli anni Cinquanta.

La grande espansione produttiva degli anni Settanta, sostenuta soprattutto dagli Enopoli Sociali, porta la produzione viticola della Sardegna ai massimi storici, arrivando a superare i 4 milioni di q.li di uve ed i 2,8 milioni di hl di vino.

Il drastico ridimensionamento strutturale, conseguente alla politica delle estirpazioni, colloca oggi la produzione enologica annua a circa 508.000 hl (media del triennio 2009-2011) che rappresentano l'1,1 % della produzione nazionale.

6. LA PRODUZIONE DI VINI DI QUALITÀ

Oltre il 66 % della produzione enologica regionale, circa 317.000 hl, è rappresentata da Vini di Qualità (VQPRD);³ si tratta di un valore percentuale significativo poiché colloca la Sardegna ben al di sopra della media delle regioni meridionali.

Le denominazioni di origine sarde sono in totale diciotto, di cui diciassette DOC⁴ ed una DOCG.⁵

Le più rivendicate sono la DOC Cannonau di Sardegna, la DOC Vermentino di Sardegna, l'Alghero DOC e la DOCG Vermentino Gallura.

La DOCG Vermentino di Gallura, istituita nel 1996, rappresenta il riconoscimento più alto conseguito dall'enologia regionale.

Sono inoltre presenti, in ambito regionale, quindici IGT,⁶ tra cui la più rappresentativa è sicuramente la IGT Isola dei Nuraghi.

Nella tabella che segue, le produzioni delle principali denominazioni rivendicate.

TABELLA II. *Produzioni delle principali denominazioni*

DOC/DOCG	hl	DOC/DOCG	hl
Cannonau di Sardegna	78.680	Nuragus di Cagliari	19.917
Vermentino di Sardegna	77.593	Carignano del Sulcis	18.606
Vermentino di Gallura	37.374	Alghero Rosso	10.649
Monica di Sardegna	23.633	Alghero Torbato	7.575

FONTE: Camere di Commercio della Sardegna medie 2005-2009, elaborazione Agenzia Laore.

3. VQPRD: Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate.

4. DOC: Denominazione di Origine Controllata.

5. DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

6. IGT: Indicazione Geografica Tipica.

7. LA VITICOLTURA DI ALGHERO

Numerose citazioni storiche testimoniano dell'importanza della viticoltura nell'economia del comprensorio di Alghero già dal 1700.

Ancora oggi, Alghero è il Comune della Sardegna che annovera la maggior superficie vitata con circa millecento ettari.

Sono presenti due importanti aziende vitivinicole: le tenute Sella & Mosca, che dispone di una superficie vitata in unico corpo di cinquecentoventiquattro ettari, dove accanto al vermentino ed al Cannonau si coltiva, su una superficie di centotrentadue ettari, il vitigno Torbato; la Cantina Santa Maria la Palma, società cooperativa, con trecentoventi soci viticoltori ed una superficie vitata complessiva di circa seicento ettari. Il Vermentino è il vitigno più rappresentativo della cooperativa, con circa duecentosettanta ettari, a cui negli ultimi anni si è affiancato, con grande consenso da parte dei consumatori, il Cagnulari, vitigno autoctono diffuso esclusivamente nella Sardegna occidentale.

La DOC Alghero, istituita con Decreto ministeriale del 19 agosto 1995, è tra le denominazioni della Sardegna quella che annovera il maggior numero di tipologie di vino.