

La vitivinicoltura oristanese nell'ambito del comparto agro-alimentare

BIONDO ENZO *

La Provincia di Oristano istituita nel 1974, rappresenta una delle otto Province Sarde con il maggior numero di Comuni (88), con un numero di circa 168.000 abitanti (il 10,3% della popolazione sarda).

Si sviluppa su una estensione di 3.040 km² (1,6% del territorio sardo), ha una superficie agraria utilizzata di 195.771 ettari, una superficie agraria vitata di circa 3.580 ettari (il 13,83% di quella regionale) (Tab.A), rappresentata dalla produzione di uve a bacca nera per il 63% e da uve a bacca bianca per il restante 37% (Tab. D).

Negli anni novanta la sua superficie vitata era rappresentata da ben 6.965 ettari, con una perdita netta, rispetto all'attuale patrimonio viticolo provinciale, pari a circa il 48,60%.

Il depauperamento di un così importante patrimonio viticolo ha creato nell'immediato non solo una diminuzione drastica delle giornate lavorative ma, soprattutto, un ridimensionamento consistente degli stabilimenti cooperativi che, in alcune aree, è stata la causa che ha determinato la cessazione dell'attività produttiva.

Una risposta in positivo che poteva derivarne da questa "estirpazione selvaggia", poteva essere quella finalizzata ad un miglioramento della selezione dei vitigni e delle rese unitarie, ad una migliore localizzazione dei vigneti nelle aree a più spiccata vocazione viticola, orientata al miglioramento della qualità che, solo in limitate occasioni, e in specifiche micro-aree è stata operata dai produttori più avveduti e intelligenti.

Un'operazione mal gestita e lasciata al libero arbitrio dell'imprenditore viticolo che nella circostanza ha incassato un consistente bonus dalla Comunità Europea per l'abbandono definitivo dell'impresa viticola, dopo che, a suo tempo, aveva ricevuto un altro consistente contributo dall'Amministrazione Regionale (pari al 75%) per le spese d'impianto.

Per quanto concerne invece la distribuzione e la scelta varietale dei vitigni, le preferenze dei viticoltori oristanesi in tutti questi anni, sono state indirizzate alla salvaguardia delle produzioni autoctone (93% circa) rispetto a quelle alloctone (7% circa) (Tab.E).

In relazione all'età dell'attuale patrimonio viticolo è da segnalare che circa il 60% ha superato i 30 anni di età (circa 2.100 ettari) e un'altra grossa fetta, pari a circa il 20% sta per

* Accademico Dott. Enzo Biondo

raggiungere i 30 anni (circa 600 ettari).

A questa base produttiva, capace di assicurare vini di grande struttura e spessore qualitativo, si aggancia un'altra produzione proveniente da vigneti da considerare di età "giovanile", compresi cioè tra i 10 e i 20 anni, per circa il 20% (Tab. C).

Al vigneto di nuova generazione, dai 3 ai 6 anni di età, è riservata invece una modesta percentuale comprendente circa una settantina di ettari.

Uno spaccato che evidenzia una buona amministrazione del patrimonio vitivinicolo provinciale orientata a consolidare una produzione di alto livello qualitativo e nello stesso tempo, capace di progettare con oculatezza un rinnovamento delle strutture produttive con uno sguardo proiettato al futuro.

La produzione di uva da vino dell'intera Provincia, nella media degli ultimi 5 anni (2004-2008), è risultata pari a q.li 85.351; la sua trasformazione in vino avviene negli stabilimenti industriali privati di media e piccola dimensione, per una percentuale superiore al 55% mentre per il restante 45% le lavorazioni si svolgono all'interno degli stabilimenti cooperativi cantine sociali (5 unità presenti sul territorio provinciale) (Tab. G).

Per pura informazione statistica siamo andati a curiosare nei Comuni dove viene coltivata la vite (81 Comuni su 88) dividendo gli stessi in otto fasce di coltivazione. I Comuni con superfici vitate superiori ai 200 ettari sono appena quattro e insieme rappresentano il 26% della superficie totale provinciale; altri 5 Comuni rappresentano il 22% nella fascia con superfici superiori ai 100 ettari: sette Comuni sono inseriti nella fascia dei 50 ettari vitati rappresentando il 13%; cinque i Comuni con impianti vitati superiori ai 40 ettari, con una percentuale del 6%; nella fascia con superfici con oltre 30 ettari vitati sono stati conteggiati 11 Comuni per una percentuale del 9,50%; superiori ai 20 ettari vitati altri 11 Comuni rappresentando il 9,70%; altri 13 Comuni con superfici vitate superiori ai 10 ettari, col 5,35% ed infine 22 Comuni con superfici vitate inferiore ai 10 ettari per una percentuale del 8,45%. (Tab.H).

Secondo l'ultimo censimento statistico (Agea 2005) sono 14 i Comuni interessati alla coltivazione del vitigno Vernaccia per un totale di circa 365 ettari.+ (Tab.B).

Infine, per quanto attiene alla fase di commercializzazione dei vini, nell'arco temporale di questi ultimi due lustri, si è dimostrata molto qualificante la presenza degli stabilimenti privati (pari a 24 unità), provvisti spesso di moderni impianti di lavorazione, conservazione e confezionamento (fra tutte l'Azienda vinicola Attilio Contini di Cabras, e la Silvio Carta di Baratili San Pietro) nonché delle strutture cooperative cantine sociali (in particolare la cantina "Il Nuraghe" di Mogoro) molto presenti sui mercati europei e internazionali.

A queste realtà si aggiungersi altri 5 stabilimenti liquoristici, tre dei quali provvisti di moderni ed efficienti impianti di distillazione.

Il volume d'affari movimentato dall'intero comparto si calcola si attesti in circa **30 milioni di Euro**.

Questa, in breve sintesi, la fotografia di un comparto molto importante per la Provincia oristanese, molto ben integrato con le altre produzioni dell'agroalimentare di eccellenza.

za che vede, in primo piano, quella olearia (considerata tra le migliori d'Italia), del latte bovino, ovino e caprino, con le produzioni derivate, quella degli ortaggi con le primizie di Arborea, del pane artistico e delle paste, del riso, del pesce (famosa la bottarga di Cabras) delle prelibatezze dei dolci raffinati e il tanto diffuso artigianato dei ricami e della ceramica.

Con l'attivazione nel breve periodo delle Strade dei Vini, dei Sapori e dei Saperi, l'eno-turista avrà sicuramente di che compiacersi alla scoperta di un ambiente umanizzato dei più genuini valori popolari e folkloristici (la Sartiglia in primo piano), di luoghi storici, archeologici, paesaggistici, all'insegna del vino in particolare quale elemento essenziale, dominate della buona e tipica cucina locale.

Certo non mancano in questa Provincia anche i luoghi di sosta per un riposo meritato grazie ai quasi duemila posti letto sparsi per i 117 agriturismo ai quali si aggiungono anche i 198 bed&breakfast.

Non possiamo infine trascurare di ricordare che i vini di questa Provincia contribuiscono in misura assai elevata a nobilitare l'immagine dell'enologia regionale rappresentando ben undici Denominazioni di Origine (sul totale di 19 Doc presenti in tutta l'Isola), costituite da: Arborea (Trebbiano e Sangiovese), Campidano di Terralba o Terralba, Cannonau di Sardegna, Girò di Cagliari, Monica di Sardegna, Sardegna Semidano Mogoro, Malvasia di Bosa, Malvasia di Cagliari, Nasco di Cagliari, Vermentino di Sardegna e Vernaccia di Oristano.

Il vino *Vernaccia di Oristano* è sardo e "parla sardo", come si usa dire fra gli intenditori isolani, talmente sardo da essere diverso da tutti gli altri vini continentali, omonimi o non; un vino come pochi che ha uno stretto legame con il suo territorio e con tutto il paesaggio che lo circonda, un vino elevato a simbolo dall'intera comunità isolana e in quanto tale considerato patrimonio da proteggere e valorizzare.

E' stato il primo vino della Sardegna a fregiarsi della Denominazione di Origine Controllata nel lontano 1971.

Di questo vino, alla fine dell'Ottocento, l'illustre prof. **Sante Cettolini**, Preside della Regia Scuola di Viticoltura e di Enologia di Cagliari ebbe a scrivere:

"LA VERNACCIA DI ORISTANO VA GIUDICATA CON I SENSI E NON CON GLI STRUMENTI DEL CHIMICO.

E' IL SUO AROMA CHE VALE,

E' LA DELICATEZZA DEL SUO ASSIEME CHE TI CONQUISTA,

E' QUEL SUO CURIOSO SAPORE DI FRUTTA, DI AMAROGRNOLO, PIENO DI GRAZIA, CHE NON VI STANCA MAI, ANZI VI SEDUCE.

UNO DEI PIU' STRANI,

UNO DEI PIU' PREGEVOLI,

UNO DEI PIU' DESIDERABILI VINI CHE LA NATURA ABBAIA MAI ELARGITO AGLI ESSERI UMANI".

Vernaccia di Oristano, considerata "l'Oro della Valle del Tirso", inteso come oro liquido, valore al quale sono legati antichi ricordi, come quelli del Cettolini, ma anche ricordi

più recenti, quelli dei produttori del nostro periodo vissuti come speranza per il futuro.

Vernaccia come vitigno singolare, legato ad un territorio singolare che diventa zona tipica di produzione, quella che in maniera generica viene definita come “Oristanese”, ma identificata come quella striscia di terra confinata quasi completamente sulla destra del fiume Tirso (il più lungo dei fiumi sardi con i suoi 159 chilometri), che comprende i Comuni di Solarussa, Simaxis e Zerfaliu, caratterizzata da pingui terreni neri conosciuti in Sardegna con il termine di “*bennaxi*”, terreni freschi ed argillosi, che un tempo venivano frequentemente invasi dalle acque del fiume Tirso che vi deponeva limo e ne accresceva la fertilità.

Altri terreni, pure di tipo “*bennaxi*” definiti “*gregori*”, cioè ciottolosi conglomerati, siti nei Comuni S.Vero Milis, Zeddiani, Baratili San Pietro, Nuraghi, Riola Sardo, ecc. sono coltivati a Vernaccia e forniscono sempre prodotti eccellenti, anche se meno fini di quelli della zona di Solarussa.

Oggi percorriamo un periodo dove si avvertono sempre più forti i segni di un declino e di una difficoltà che coinvolge in generale tutto il settore agricolo.

I nuovi impianti di vigneto, anche se ancora in misura ridotta stanno a dimostrare che la vite in queste zone ha ancora la possibilità di dimostrare che è una coltura adatta a valorizzare quel territorio di fronte ai rischi di impoverimento della risorsa del suolo portato da altre colture.

Il clima di questo territorio è quello tipico mediterraneo; estate calda e asciutta ed inverno freddo e piovoso. I valori medi della temperatura restano confinati tra i 15 e i 17° C. Le precipitazioni medie annue si attestano sui valori di 600-700 mm.

Nei tre mesi estivi le precipitazioni non superano nella media i 50-70 mm. che, considerate anche le elevate temperature, esprimono il netto carattere di aridità del clima.

Anche i venti condizionano il quadro climatico generale: prevalenti quelli di Maestrale e Libeccio, ma non sono trascurabili anche quelli di Grecale e di Scirocco.

In questi ambienti certo non facili cresce e prospera il vitigno Vernaccia producendo frutti generosi, adattandosi a condizioni non sempre ottimali, come fosse una vite selvatica.

Alcune linee di pensiero si spingono a supporre che questo vitigno è figlio della più antica Vitis Riparia, capace di adattarsi ai terreni alluvionali, freschi e profondi a prevalente matrice limo- sabbiosa.

A ben vedere poi scopriamo che questa pianta mal si adatta anche ai forti venti e alla salsedine, alle basse temperature primaverili (anche a causa della precocità germogliativa), presenta una elevata sensibilità alle malattie crittogamiche e agli insetti, nonché a quella dei virus.

Tra le forme di allevamento attuali, quella tradizionale resta sempre il caratteristico alberello basso, con limitato numero di gemme con potatura a 3-4 speroni.

Nei terreni “*bennaxi*” profondi e freschi, potatura con uno o due capi a frutto con 3-4 gemme per tralcio legati in alto ad un tripode di canne.

La forma di allevamento più moderna e oggi abbastanza diffusa è quella a “Guyot”, con capo a frutto a 6-8 gemme e sperone corto di rinnovo a due gemme.

In relazione ancora al vino Vernaccia vale giusto la pena di prendere in considerazione

un elemento di particolare caratterizzazione di questo prodotto che i grandi estimatori e conoscitori definiscono con il termine di “*Murruai*” o “*Murruali*”.

Per un vino Vernaccia che esprime il caratteristico sapore di “*Murruai*” significa che quel prodotto ha raggiunto il massimo della sua maturazione e del suo equilibrio gusto-olfattivo. Quel particolare gusto amarognolo ma equilibrato ed armonico, legato agli aromi di fiori di pesco e di mandorlo, accentuati dalla sua alcolicità, legati al colore ambrato e ramato luminoso, costituiscono quell’insieme altrimenti indescrivibile proprio di “*Murruai*”.

Ricostruire l’etimo di questo vocabolo esclusivo del territorio della Valle del Tirso è abbastanza difficile. Alcuni ritengono sia riconducibile all’antica usanza di profumare le botti e le cantine con la mirra.

Tra gli antichi romani era in uso consumare il vino mirrato (*Vinum murratus*). Col passare dei tempi il termine fu semplificato e indicato come “*murratus*”; in seguito per elisione della “*T*” divenne “*murraus*” o “*murrau*” ossia che sa di “*murra*”.

Attualmente (anno di riferimento 2007), su una superficie vitata di Vernaccia prossima ai 400 ettari, solo poco più della metà (207 ha) risulta iscritta all’albo dei vigneti. Si tratta di 188 iscrizioni con una media di circa 1,10 di vigneto per viticoltore. Nella stessa annata ci sono state soltanto 55 denunce di produzione riferite a 56,48 ettari pari a 1.870 quintali di uva Vernaccia (meno di 33 q.li di uva/ha).

Dei 1.200 ettolitri di vino Vernaccia D.O.C. prodotto nel 2007, soltanto 665 ettolitri risultano attualmente certificati dalla Commissione di Degustazione della Camera di Commercio di Oristano (Tab. F).

Osservando e riflettendo con attenzione su questi numeri sembra di capire che sta venendo sempre meno da parte del viticoltore quell’intenso coinvolgimento culturale che costituisce la premessa per produrre e apprezzare il vino.

Si comprende allora come gli attuali ritmi di sviluppo e diversificazione culturale rendano problematico il mantenimento dei modelli tradizionali che non necessariamente, ma forse inevitabilmente, vanno a scontrarsi anche all’interno della stessa comunità, con i modelli di altre culture diverse che si affermano a ritmi di sviluppo assai veloci.

E’ forse arrivato il tempo, anche senza accorgercene, che il modello di produzione del vino Vernaccia abbia bisogno di una rielaborazione culturale, di una riproposizione più adatta e più vicina agli attuali modelli di vita?

La logica del tempo influisce sempre e spesso in modo inesorabile sulla nostra cultura e sugli stili di vita. In modo determinante sia sul versante produttivo sia su quello del consumo.

Sembra quasi complicato oggi il desiderio di voler riprendere a coltivare la Vernaccia all’insegna della **qualità** e della **tipicità** se non si riesce a coniugare i lunghi tempi della produzione con quelli rapidi del consumo e del mercato. Un mercato influenzato sempre più dai grandi numeri, dagli spot pubblicitari, dalle mode che cambiano alla velocità della luce.

La domanda che da qualche tempo si pone il produttore è cercare di capire se la Vernaccia, quella invecchiata, dal colore dell’oro brillante, a volte anche troppo raffinata, è forse estra-

nea alla cultura del consumatore moderno molto più orientato alle omologazioni dei gusti.

La risposta che ci sentiamo di dare ai produttori non va certamente nella direzione di chi pensa di poter annullare secoli di tradizione e di cultura, di esperienze, di ricerca, di abnegazione in difesa di questo prodotto dal valore inestimabile.

La situazione che si è venuta a creare nell'attuale contesto di crisi della Vernaccia è sicuramente la risultante di più cause distinte e differenziate che nel tempo sono andate stratificandosi.

Alcune di queste fanno riferimento a:

- 1)- cambiamento dei gusti e delle abitudini alimentari;
- 2)- progressivo ridimensionamento delle politiche di sostegno alle viticolture dei Paesi tradizionalmente produttori;
- 3)- persistenza di un atteggiamento ancora diffuso di “penalizzazione” nei confronti del vino;
- 4)- orientamento dei produttori locali a non voler focalizzare una comune intesa in direzione della qualità e della tipicità;
- 5)- dimensioni aziendali spesso esigue che non permettono un'adeguata valorizzazione del prodotto ai fini turistici, partendo dall'accoglienza in cantina.

Esistono però anche molte opportunità emergenti che varrebbe la pena di prendere in considerazione e che sinteticamente indichiamo di seguito:

- 1)- domanda crescente di vino di qualità intrinsecamente elevata;
- 2)- domanda crescente di prodotti che presentino forti “caratteristiche differenzianti” in senso lato e con vari significati e motivazioni;
- 3)- domanda crescente di prodotti che potrebbero essere definiti ad alta valenza ambientale e territoriale;
- 4)- domanda crescente, soprattutto per alcune nicchie di mercato del centro-nord Europa, di legare il prodotto vino al “mito del Mediterraneo” in genere, al cui centro si trova la Sardegna;
- 5)- emergere di nuovi interessanti opportunità di mercato orientati verso segmenti o nicchie economiche e socio-culturali (es. giovani, soprattutto in medie e grandi città – e le donne, si veda il recente grande sviluppo del movimento delle “donne del vino”);
- 6)- crescita (lenta ma progressiva) di una maggiore cultura e conoscenza del vino grazie al ruolo molto positivo svolto da varie organizzazioni quali il “Turismo del vino”, la “Associazione nazionale delle città del vino”, la “Associazione Nazionale ONAV”, la Associazione Nazionale Sommelier, e altre organizzazioni dirette a coniugare enogastronomia e cultura con conseguente elevazione delle capacità di valutazione e apprezzamento del prodotto;
- 7)- emergere e diffondersi da qualche tempo di una pubblicistica (scientifica ma anche di massa) più incline a cogliere gli aspetti positivi e salutistici del prodotto e conseguente minore pressione della “cultura di penalizzazione” nei confronti del vino; 8)- individuazione di alcuni importanti itinerari relativi alle “Strade del Vino dei Sapori e dei Saperi” (e tra queste quella dedicata specificamente alla “Vernaccia di Oristano”) e avvio delle relative at-

tività di valorizzazione e promozione;

9)- ruolo propulsivo di talune Istituzioni che si pongono in un'ottica di sviluppo globale integrato del territorio, con una funzione direttamente proporzionale;

10)- presenza di un certo numero di imprenditori che si sono avviati decisamente sulla strada della qualità organizzati in Consorzi di Tutela (immediata riproposizione del "Consorzio di Tutela del Vernaccia" recentemente dismesso);

11)- miglioramento del rapporto con le Università, i Centri di ricerca e con il mondo della produzione scientifica e della assistenza tecnica (con conseguente esigenza di ulteriore sviluppo di idonei programmi di ricerca viticola ed enologica specifici per la Vernaccia;

12)- sviluppare un maggiore dinamismo degli operatori turistici a proporre iniziative legate al mondo del vino sardo (Vernaccia in particolare), raccordandosi con il mondo della produzione vitivinicola per promozioni innovative centrate sulle potenzialità globali e integrate del territorio;

13)- migliorare la rappresentatività del vino Vernaccia presso la ristorazione locale dove viene spesso percepita una certa "distanza" tra questo mondo e quello della produzione.

14)- promuovere in tempi brevi un nuovo disciplinare di produzione del vino Vernaccia (il primo disciplinare risale al 1971) con la urgente richiesta di riconoscimento dell'appellazione di **Origine Controllata e Garantita**.

La nuova appellazione dovrebbe fare riferimento in primo luogo al nome **SARDEGNA Vernaccia di Oristano Superiore D.O.C.G.** (con la finalità di dare maggior risalto alla Regione di produzione ed evitare la confusione di immagine con le consorelle della Toscana (Vernaccia di San Gimignano Docg, vino da pasto a 11°) e delle Marche (Vernaccia di Serapetrona Docg, vino rosso spumante da 11°).

Desidero chiudere questa mia relazione rivolgendo un particolare sentimento di stima ai produttori di vino Vernaccia, per la loro capacità, cultura, intelligenza e abnegazione, nel saper gestire questo prezioso gioiello enologico, orgoglio della millenaria storia e tradizione del popolo di Sardegna.