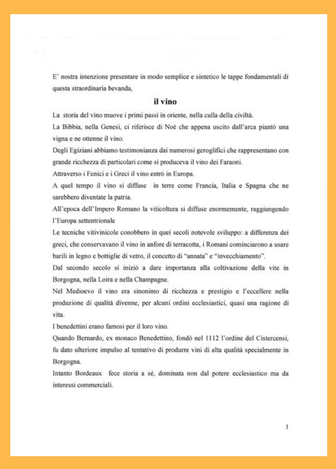
vermentino&più 2007

CANTINA DEL VERMENTINO
MONTI

ISIDEASTUDIO

CLASSIFICA CONCORSO PER GLI ISTITUTI D'ISTRUZIONE SECONDARI DI PRIMO GRADO

1° PRIMO PREMIO

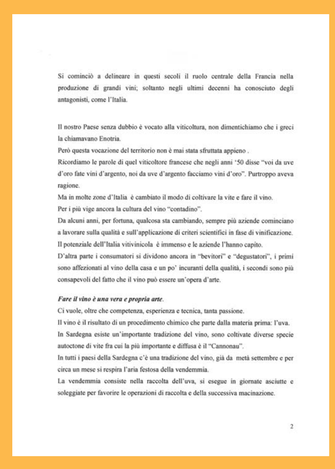


E' nostra intenzione presentare in modo semplice e sintetico le tappe fondamentali di questa straordinaria bevanda,

il vino

La storia del vino muove i primi passi in oriente, nella culla della civiltà.
La Bibbia, nella Genesi, ci riferisce di Noè che appena uscito dall'arca piantò una vigna e ne ottenne il vino.
Degli Egiziani abbiamo testimonianza dai numerosi geroglifici che rappresentano con grande ricchezza di particolari come si produceva il vino dei Faraoni.
Attraverso i Fenici e i Greci il vino entrò in Europa.
A quel tempo il vino si diffuse in terre come Francia, Italia e Spagna che ne sarebbero diventate la patria.
All'epoca dell'Impero Romano la viticoltura si diffuse enormemente, raggiungendo l'Europa settentrionale
Le tecniche vitivinicole conobbero in quei secoli notevole sviluppo: a differenza dei greci, che conservavano il vino in anfore di terracotta, i Romani cominciarono a usare barili in legno e bottiglie di vetro, il concetto di "annata" e "invecchiamento".
Dal secondo secolo si iniziò a dare importanza alla coltivazione della vite in Borgogna, nella Loira e nella Champagne.
Nel Medioevo il vino era sinonimo di ricchezza e prestigio e l'eccellere nella produzione di qualità diverne, per alcuni ordini ecclesiastici, quasi una ragione di vita.
I benedettini erano famosi per il loro vino.
Quando Bernardo, ex monaco Benedettino, fondò nel 1112 l'ordine del Cisterciensi, fu dato ulteriore impulso al tentativo di produrre vini di alta qualità specialmente in Borgogna.
Intanto Bordeaux fece storia a sé, dominata non dal potere ecclesiastico ma da interessi commerciali.

1

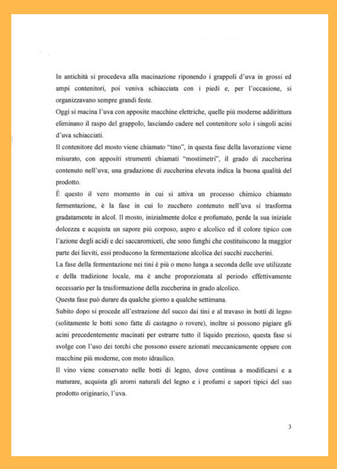


Si cominciò a delineare in questi secoli il ruolo centrale della Francia nella produzione di grandi vini, soltanto negli ultimi decenni ha conosciuto degli antagonisti, come l'Italia.

Il nostro Paese senza dubbio è vocato alla viticoltura, non dimentichiamo che i greci la chiamavano Enotria.
Però questa vocazione del territorio non è mai stata sfruttata appieno .
Ricordiamo le parole di quel viticoltore francese che negli anni '50 disse "voi da uve d'oro fate vini d'argento, noi da uve d'argento facciamo vini d'oro". Purtroppo aveva ragione.
Ma in molte zone d'Italia è cambiato il modo di coltivare la vite e fare il vino.
Per i più vige ancora la cultura del vino "contadino".
Da alcuni anni, per fortuna, qualcosa sta cambiando, sempre più aziende cominciano a lavorare sulla qualità e sull'applicazione di criteri scientifici in fase di vinificazione.
Il potenziale dell'Italia vitivinicola è immenso e le aziende l'hanno capito.
D'altra parte i consumatori si dividono ancora in "bevitori" e "degustatori", i primi sono affezionati al vino della casa e un po' incuranti della qualità, i secondi sono più consapevoli del fatto che il vino può essere un'opera d'arte.

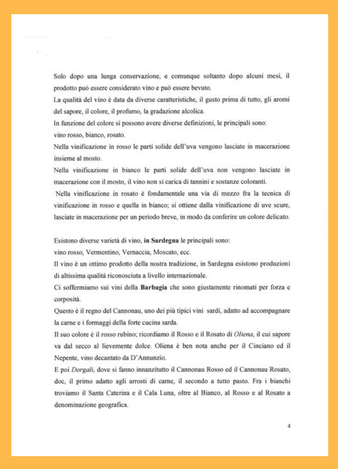
Fare il vino è una vera e propria arte.
Ci vuole, oltre che competenza, esperienza e tecnica, tanta passione.
Il vino è il risultato di un procedimento chimico che parte dalla materia prima: l'uva.
In Sardegna esiste un'importante tradizione del vino, sono coltivate diverse specie autoctone di vite fra cui la più importante e diffusa è il "Cannonau".
In tutti i paesi della Sardegna c'è una tradizione del vino, già da metà settembre e per circa un mese si respira l'aria festosa della vendemmia.
La vendemmia consiste nella raccolta dell'uva, si esegue in giornate asciutte e soleggiate per favorire le operazioni di raccolta e della successiva macinazione.

2



In antichità si procedeva alla macinazione riponendo i grappoli d'uva in grossi ed ampi contenitori, poi veniva schiacciata con i piedi e, per l'occasione, si organizzavano sempre grandi feste.
Oggi si macina l'uva con apposite macchine elettriche, quelle più moderne addirittura eliminano il raspo del grappolo, lasciando cadere nel contenitore solo i singoli acini d'uva schiacciati.
Il contenitore del mosto viene chiamato "tino", in questa fase della lavorazione viene misurato, con appositi strumenti chiamati "mostimetri", il grado di zuccherina contenuto nell'uva; una graduzione di zuccherina elevata indica la buona qualità del prodotto.
È questo il vero momento in cui si attiva un processo chimico chiamato fermentazione, è la fase in cui lo zucchero contenuto nell'uva si trasforma gradatamente in alcol. Il mosto, inizialmente dolce e profumato, perde la sua iniziale dolcezza e acquista un sapore più corposo, aspro e alcolico ed il colore tipico con l'azione degli acidi e dei saccaromiceti, che sono funghi che costituiscono la maggior parte dei lieviti, essi producono la fermentazione alcolica dei succhi zuccherini.
La fase della fermentazione nei tini è più o meno lunga a seconda delle uve utilizzate e della tradizione locale, ma è anche proporzionata al periodo effettivamente necessario per la trasformazione della zuccherina in grado alcolico.
Questa fase può durare da qualche giorno a qualche settimana.
Subito dopo si procede all'estrazione del succo dai tini e al travaso in botti di legno (solitamente le botti sono fatte di castagno o rovere), inoltre si possono pigiare gli acini precedentemente macinati per estrarre tutto il liquido prezioso, questa fase si svolge con l'uso dei torchi che possono essere azionati meccanicamente oppure con macchine più moderne, con moto idraulico.
Il vino viene conservato nelle botti di legno, dove continua a modificarsi e a maturare, acquista gli aromi naturali del legno e i profumi e sapori tipici del suo prodotto originario, l'uva.

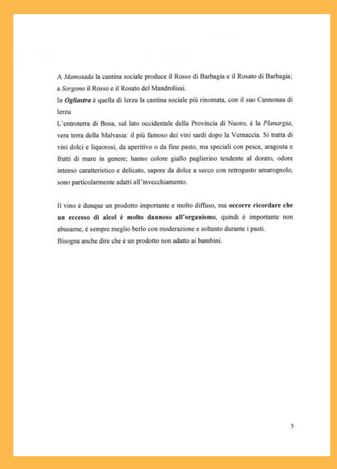
3



Solo dopo una lunga conservazione, e comunque soltanto dopo alcuni mesi, il prodotto può essere considerato vino e può essere bevuto.
La qualità del vino è data da diverse caratteristiche, il gusto prima di tutto, gli aromi del sapore, il colore, il profumo, la gradazione alcolica.
In funzione del colore si possono avere diverse definizioni, le principali sono:
vino rosso, bianco, rosato.
Nella vinificazione in rosso le parti solide dell'uva vengono lasciate in macerazione insieme al mosto.
Nella vinificazione in bianco le parti solide dell'uva non vengono lasciate in macerazione con il mosto, il vino non si carica di tannini e sostanze coloranti.
Nella vinificazione in rosato è fondamentale una via di mezzo fra la tecnica di vinificazione in rosso e quella in bianco; si ottiene dalla vinificazione di uve scure, lasciate in macerazione per un periodo breve, in modo da conferire un colore delicato.

Esistono diverse varietà di vino, **in Sardegna** le principali sono:
vino rosso, Vermentino, Vernaccia, Moscato, ecc.
La fase della fermentazione nei tini è più o meno lunga a seconda delle uve utilizzate e della tradizione locale, ma è anche proporzionata al periodo effettivamente necessario per la trasformazione della zuccherina in grado alcolico.
Ci soffermiamo sui vini della **Barbagia** che sono giustamente rinomati per forza e corposità.
Questo è il regno del Cannonau, uno dei più tipici vini sardi, adatto ad accompagnare la carne e i formaggi della forte cucina sarda.
Il suo colore è il rosso rubino; ricordiamo il Rosso e il Rosato di *Oliena*, il cui sapore va dal secco al lievemente dolce. Oliena è ben nota anche per il Cinciano ed il Nepente, vino decantato da D'Annunzio.
E poi *Dorgali*, dove si fanno innanzitutto il Cannonau Rosso ed il Cannonau Rosato, doc, il primo adatto agli arrosti di carne, il secondo a tutto pasto. Fra i bianchi troviamo il Santa Caterina e il Cala Luna, oltre al Bianco, al Rosso e al Rosato a denominazione geografica.

4

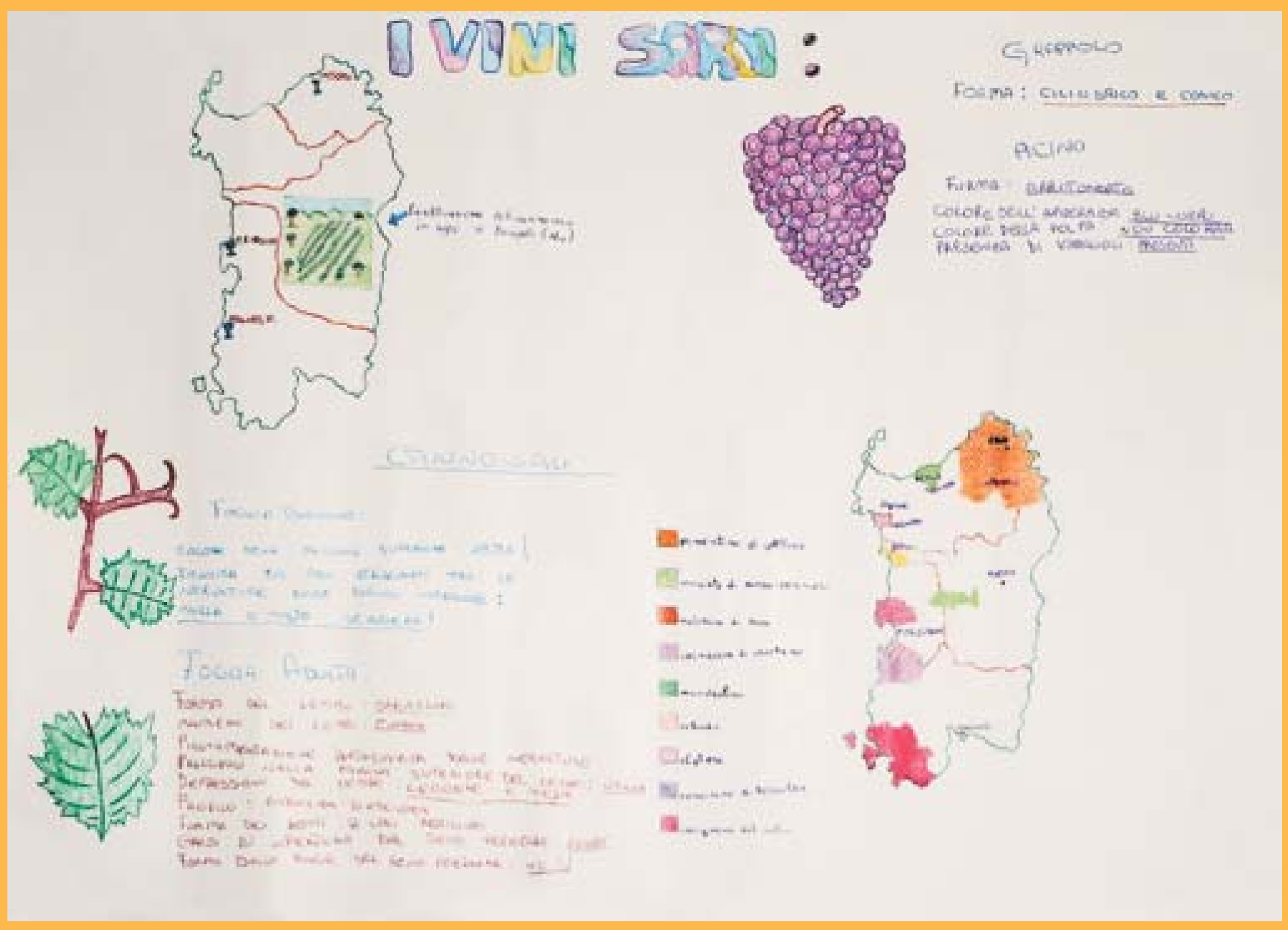


A *Mamoiada* la cantina sociale produce il Rosso di Barbagia e il Rosato di Barbagia; a *Sorgono* il Rosso e il Rosato del Mandrolisai.
In ***Ogliastra*** e quella di Ierzu la cantina sociale più rinomata, con il suo Cannonau di Ierzu
L'entroterra di Bosa, sul lato occidentale della Provincia di Nuoro, è la *Planargia*, vera terra della Malvasia: il più famoso dei vini sardi dopo la Vernaccia. Si tratta di vini dolci e liquorosi, da aperitivo o da fine pasto, ma speciali con pesce, aragosta e frutti di mare in genere; hanno colore giallo paglierino tendente al dorato, odore intenso caratteristico e delicato, sapore da dolce a secco con retrogusto amarognolo, sono particolarmente adatti all'invecchiamento.

Il vino è dunque un prodotto importante e molto diffuso, ma **occorre ricordare che un eccesso di alcol è molto dannoso all'organismo**, quindi è importante non abusarne, è sempre meglio berlo con moderazione e soltanto durante i pasti.
Bisogna anche dire che è un prodotto non adatto ai bambini.

5

SCUOLA MEDIA G.DELEDDA, NUORO
CLASSE PRIMA, SEZIONE A

MOTIVAZIONE

Si sono notevolmente apprezzate la sensibilità, l'attinenza e lo sviluppo del tema proposto dal Concorso. Di buona valenza il percorso narrativo, articolato tra la storia del vino e la tecnica di vinificazione, che evidenzia un iter razionale e contestualmente creativo. Originale la redazione, ampia e precisa, che esplora la realtà vitivinicola di tutta l'Isola, con riferimento ai vitigni più noti nel mondo. Coinvolgente la vivacità del racconto, che dedica uno spazio importante all'area nuorese, sottolineandone l'eccellenza della produzione. Il tutto in sinergia con una tavola iconografica coerente e comunicativa.