

## Valorizzazione dei vini della provincia di Sassari

**Un'iniziativa nata nel 1998 con l'obiettivo di valorizzare i vini prodotti nel "Coros", antica regione geografica della Sardegna, dove vitigni pregiati come vermentino e cagnulari danno origine a gran parte dei vini della zona.**

### La storia del concorso enologico "Vini di Coros"

Nel 1998, su iniziativa dell'Amministrazione comunale, in collaborazione con l'Ersat di Sassari e il Dipartimento di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agroalimentari dell'Università di Sassari, ebbe luogo la prima edizione di "Vini di Coros".

La manifestazione, con il concorso enologico e gli approfondimenti convegnistici, si prefiggeva di valorizzare i vini del "Coros", ottenuti in maniera preponderante dal Vermentino e dal locale vitigno "Cagnulari". La rassegna ha ospitato anche i vini provenienti dai paesi di Florinas e Codrongianos (appartenenti all'adiacente "curatoria" di "Figulinas") e si è protratta nel corso degli anni con soddisfacenti risultati, dando vita a momenti di discussione fra gli operatori vitivinicoli. Ulteriore obiettivo della rassegna è quello di promuovere i prodotti agro-alimentari, le risorse ambientali, umane e culturali del territorio.

La manifestazione, il cui successo nel corso degli anni è testimoniato dalla partecipazione di numerosi produttori vitivinicoli, rappresenta oggi un appuntamento fisso per molti operatori del settore. Questi hanno ampiamente condiviso l'iniziativa dell'amministrazione locale, confortati dall'attività svolta originariamente dai centri Ersat di Sassari e di Ossi e oggi perpetuata dall'agenzia Laore.

Significativo l'impulso conferito al settore dall'associazione "Confraternita del Cagnulari di Usini", la quale, costituitasi in seguito all'evolversi della manifestazione, si è saputa anche distinguere quale importante testimonianza di animazione sociale e culturale del paese.



Uve di Cagnulari

### La regione storica del Coros

La Sardegna intorno all'anno Mille era divisa in quattro Giudicati: Torres, Gallura, Arborea e Cagliari. Ogni Giudicato si articolava in "curatorie", comprendenti un insieme di Comuni, amministrati da un ufficiale (curatore), responsabile del distretto, assegnatogli a tempo determinato dal Giudice.

Il Giudicato di Torres comprendeva 19 curatorie: una di queste, chiamata "Coros", comprendeva i "salti" di Ittiri, Usini, Uri, Tissi, Ossi e Putifigari.

I convegni che tradizionalmente accompagnano l'evento affrontano tematiche specialistiche, legate alla coltivazione della vite, alla corretta vinificazione, alla conduzione della cantina, nonché agli aspetti economici e legislativi conseguenti al mutare della politica comunitaria, nazionale e regionale.

Il bilancio della manifestazione, a chiusura del primo decennio di attività, annovera indubbi risultati positivi, riscontrabili attraverso lo sviluppo del comparto nel territorio. A tutt'oggi 12 aziende hanno adottato il codice ICQ per la loro produzione, 4 aziende locali hanno partecipato all'ultimo appuntamento del Vinitaly (alcune di esse sono state insignite della "Gran menzione"), la qualità della produzione risulta fortemente migliorata, il fiorire, anche nei paesi limitrofi, di diverse manifestazioni dedicate al vino e all'enogastronomia condivise dal sostegno e disponibilità delle "Pro loco".



Usini, scorcio del centro storico

## Un "salto di qualità"

"Vini di Coros" oggi mostra evidenti segni di maturità per potersi confrontare su un'areale più ampio, al fine di rafforzare con i territori limitrofi competenze e professionalità, saperi e culture. Per questo motivo, limitatamente alla categoria dei "produttori", si è deciso di estendere l'evento all'intero territorio della Provincia di Sassari

La nuova iniziativa, ancora condivisa con l'amministrazione locale e l'Università, vede in primo piano lo sforzo dell'agenzia Laore, attraverso lo Sportello Unico Territoriale di Ittiri per l'area del Coros dell'agenzia Laore, subentrato nelle sue competenze territoriali al Centro Zonale Ersat di Ossi, oltre alla solidarietà mostrata da tutti i SUT Laore della Provincia di Sassari nel voler condividere la nuova esperienza e alla disponibilità dei Comuni nel garantire la divulgazione dell'evento e della documentazione ad esso attinente.

L'obiettivo principale sarà ancora una volta quello di stimolare la crescita del comparto, anche alla luce delle nuove

Vitigno di Cagnulari



### **Cagnulari, un vitigno dalle origini antiche**

Trova il suo ambiente di elezione in una ristretta area localizzata a Nord-Ovest della provincia di Sassari. Predilige i terreni calcareo argillosi, sciolti e ben soleggiati dove ancora oggi, coltivato con sistema ad alberello sardo o basse contropalliere, si arricchisce di zuccheri e sostanze polifenoliche che conferiscono al vino struttura e complessità. Presenta affinità con il Bovale sardo cui molti ricercatori lo assimilano, tanto che si può presumere sia stato anch'esso introdotto in Sardegna durante la dominazione spagnola.

Dalla vinificazione di questo vitigno prende origine la DOC Alghero Cagnulari. Il vino si presenta con un brillante rosso rubino e con intensi ed eleganti profumi di frutti di bosco e confetture, avvolti da suadenti e delicate note balsamiche. In bocca è intenso, caldo e delicatamente morbido.

### **Doc Alghero Cagnulari**

Vitigno: Cagnulari min. 85% max. 15% di altri vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Sassari

Zona di produzione: Territori del Comune di Alghero, Ittiri, Olmedo, Ossi, Tissi, Usini e parte del territorio del Comune di Sassari

Rese: max 130 q.li uva/ettaro - max. 70% in vino

Grado alcolico: min. 11,0°

opportunità offerte dal Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013, specie quelle afferenti alla multifunzionalità aziendale, e il coinvolgimento delle nuove generazioni, affinché possano perpetuare l'antico mestiere dei padri, preservando e conservando al contempo, tramite opportune tecniche ecosostenibili, la più grande risorsa del territorio: l'ambiente.

## **Undicesima edizione di Vini di Coros per la valorizzazione dei vini della Provincia di Sassari. Usini 7 giugno 2008**

### **Regolamento**

Art. 1 - Il Comitato promotore

Il Comitato promotore, costituito dall'Amministrazione Comunale di Usini, dall'Associazione turistica Pro Loco di Usini, dall'Associazione culturale Confraternita del Cagnulari di Usini, dall'Agenzia Laore Sardegna - SUT di Ittiri, dal D.I.S.A.A.B.A. dell'Università degli Studi di Sassari, promuove la "Valorizzazione dei vini della Provincia di Sassari."

Dopo dieci edizioni, ove si confrontavano vini prodotti esclusivamente nel territorio di Coros, si è deciso, limitatamente alla categoria dei produttori (di seguito descritta), di estendere l'iniziativa all'intero territorio della Provincia di Sassari. Il Comitato elegge la sede della sua segreteria organizzativa presso il Comune di Usini. Il concorso si svolge sotto il pa-

## **Vermentino, un vitigno molte Doc**

La Sardegna è certamente terra d'elezione per questo vitigno che, insieme al Cannonau rappresenta l'espressione più tipica della produzione enologica regionale. Proveniente dalla penisola iberica, è arrivato in Sardegna attraverso la Corsica alla fine del 1800 e dai terreni di disfacimento granitico della Gallura, in cui ha trovato il suo habitat ideale, si è poi diffuso in tutta l'isola, dove attualmente occupa una superficie di circa 2.800 ettari.

Il Vermentino coltivato in Sardegna dà un vino di grande personalità che non trova riscontro con altri vini italiani ed esteri che pure portano lo stesso nome. La sua presenza su tutto il territorio isolano, caratterizzato da differenti ambienti di coltivazione, fa sì che i vini prodotti rivelino, insieme ai classici e tipici caratteri di qualità e tipicità del vitigno anche forti e singolari personalità, espressione delle diverse zone di produzione.

In quest'ultimi tre lustri il Vermentino ha conosciuto un trend di vendite costantemente in forte crescita e sembra non conoscere crisi di consumo. Viene attualmente utilizzato per la DOCG "Vermentino di Gallura" e le DOC "Vermentino di Sardegna" e "Alghero Vermentino frizzante". Il Vermentino di Gallura si presenta con un colore giallo paglierino intenso e luminosi riflessi oro, intensi e raffinati profumi di frutta matura a polpa bianca, ginestra, erbe aromatiche. In bocca offre sensazioni di densa morbidezza e fresca acidità con finale di calde note minerali.

trocio della Regione Autonoma della Sardegna, dell'Amministrazione Provinciale di Sassari, del Banco di Sardegna e dalla Camera di Commercio di Sassari. Il comitato promotore, presieduto dal prof. G. A. Farris, dell'Università di Sassari, ha il compito di organizzare e gestire il concorso e di dirimere eventuali controversie.

Le sue scelte sono indiscutibili e inappellabili.

### Art. 2 - Le finalità

L'iniziativa ha lo scopo di evidenziare la migliore produzione enologica dei vini sfusi, farla conoscere a consumatori e operatori, nonché stimolare gli imprenditori vitivinicoli al continuo miglioramento qualitativo ed organizzativo delle loro aziende, in ragione delle esigenze del mercato e dei nuovi scenari derivanti dalla politica comunitaria.

### Art. 3 - I vinificatori

I vinificatori ammessi al concorso si distinguono in:

#### 1. Produttori

Produttori singoli e/o associati con strutture di trasformazione e vigneti ricadenti sull'intero territorio della Provincia di Sassari, con produzioni di vino superiori ai 25 ettolitri.



Uve di Vermentino

#### 2. Amatori

Produttori singoli e/o associati con strutture di trasformazione e vigneti ricadenti sull'intero territorio di Coros e in quelli limitrofi di Florinas e Codrongianos, con produzioni di vino comprese tra i 5 e i 25 ettolitri.

Non sono ammessi i vini prodotti da uve provenienti da zone diverse da quelle inerenti al concorso e i vini imbottigliati.

#### Art. 4 - I vini ammessi al concorso

Sono ammesse le seguenti categorie di vini:

- vini bianchi comuni secchi 2008

#### ***Docg Vermentino di Gallura***

***Vitigno:*** vermentino min. 95% max. 5% di altri vitigni a bacca non aromatici raccomandati o autorizzati.

***Zona di produzione:*** intero territorio geograficamente definito "Gallura"

***Rese:*** max 100 q.li uva/ettaro; max. 90 q.li uva/ettaro (tipologia Superiore), max. 70% in vino

***Grado alcoolico:*** min. 11,0°; min.12,0° (tipologia sup.)

***Tipologia:*** superiore

#### ***Doc Vermentino di Sardegna***

***Vitigno:*** vermentino min. 85% max. 15% di altri vitigni a bacca bianca non aromatici raccomandati o autorizzati.

***Zona di produzione:*** Regione Sardegna

***Rese:*** max 200 q.li in uva/ettaro, max. 65% in vino

***Grado alcoolico:*** min. 10,5°, min.11,0° (Spumante)

***Tipologia:*** secco, amabile, spumante.

#### ***Doc Vermentino frizzante***

***Vitigno:*** Vermentino min. 85% max. 15% di altri vitigni a bacca bianca non aromatici raccomandati o autorizzati.

***Zona di produzione:*** Intero territorio dei comuni di Alghero, Olmedo, Ossi, Tissi, Usini, Uri, Ittiri, e parte del territorio del Comune di Sassari.

***Rese:*** max 160 q.li in uva/ettaro, max. 70% in vino

***Grado alcoolico:*** min. 10,5°

## "Lode al vino"

Tratto dal libro "Agricoltura di Sardegna" del Cavaliere e Dottore Andrea Manca, dell'Arca Sassarese ( Edizione 1780)

*".....Questo soavissimo liquore che genera sangue purissimo, fortifica il corpo e rallegra l'animo, aiuta la digestione e presto si converte in alimento, vivifica gli spiriti ed il cuore, rasciuga la malinconia, umetta gli aridi e riscalda i vecchi e vale per antidoto contra i veleni freddi.*

*Ma l'eccesso della bevanda del vino, oltre il cagionar molte malattie e bruciar il fegato e intestini, leva la ragione, conturbando la mente e confondendo le bestie con l'uomo, il quale divenendo ubriaco, si cambia in furioso. Onde non dà luogo di dubitare che il medesimo liquore, usato con parca moderazione o senza misura, cagiona effetti tanto differenti....."*

· vini rossi comuni secchi 2008

Non sono ammessi:

- vini bianchi spumanti
- vini rossi spumanti
- vini bianchi comuni dolci
- vini rossi comuni dolci
- vini rosati

### Art. 5 - L'adesione

Le adesioni dovranno avvenire a decorrere dal 14 aprile 2008 su apposito modulo, reperibile presso gli Assessorati all'Agricoltura dei Comuni della Provincia di Sassari, gli sportelli dell'Agenzia Laore Sardegna (ex ERSAT) o scaricabile dai siti internet [www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it) e [www.comune.usini.ss.it](http://www.comune.usini.ss.it).

I moduli di adesione, correttamente compilati, dovranno essere presentati a mano presso gli Uffici dell'Agenzia Laore Sardegna e/o il Comune di Usini, oppure trasmessi via fax ai numeri indicati nel medesimo modulo entro e non oltre la

Usini, monte granatico



Uve di Vermentino

data del 9 maggio 2008.

Tutte le informazioni riguardanti il Concorso potranno, altresì, essere richieste alla Segreteria organizzativa, ubicata presso il Comune di Usini (Tel.: 079/3817006) e/o presso gli Uffici SUT Laore di Ittiri (Tel.: 079/444097).

La quota di iscrizione è fissata in • 5,00 per ogni tipologia di vino a concorso, da regolarizzare al momento del prelievo del campione, con rilascio di apposita ricevuta.

### Art. 6 - La modalità di raccolta dei campioni

Ogni partecipante può presentare un solo campione per ciascuna categoria di cui al precedente art. 4 per un massimo, quindi, di due campioni per cantina.

I produttori e/o le aziende e gli amatori non avranno diritto alla resa dei campioni inviati.

I campioni saranno prelevati direttamente da un vaso vinario contenente

- almeno litri 200 per i produttori;
- almeno litri 50 per gli amatori,

alla presenza del personale preposto dal Comitato promotore.

Ciascun campione è costituito da n° 3 bottiglie, fornite dal comitato promotore, perfettamente uguali, sigillate con tappo in teflon, su cui sarà apposta un' etichetta adesiva, riportante le generalità del vinificatore.

Le bottiglie saranno poi rese anonime con apposita fascetta, sigillata con un timbro, sulla quale verrà apposta un' ulteriore etichetta, indicante la categoria del vino.

Delle tre bottiglie, una rimane al produttore e due vengono valutate nel Concorso dalle Commissioni esaminatrici.

### Art. 7 - La custodia dei campioni

E' cura degli organizzatori raccogliere tutti i campioni in un medesimo luogo idoneo alla conservazione sino alla data

## 1992 - Storia di Usini - di Giampiero Sanna

Dalla prefazione di Francesco Fiori

*Proseguendo il cammino.....seduto su un muretto a secco, incontro un signore sulla quarantina. La pelle brunita dal sole, l'espressione intensa di chi ne ha già provate tante nella vita; invece è semplicemente un agricoltore stanco, al rientro dai campi.*

*Mi avvicino e gli chiedo del suo lavoro, dell'agricoltura locale, quali sono le colture prevalenti. Lentamente risponde che, pur se l'agricoltore usinese è tenace e laborioso, usa ancora sistemi, se non proprio arcaici, quantomeno inadeguati al mondo agricolo attuale.*

*Il vino ed il carciofo sono i prodotti preminenti, ma la loro commercializzazione è rimasta ancorata a principi che erano validi alcuni decenni fa.*

*Intanto che parliamo, mi fa cenno di seguirlo, vuole farmi gustare il suo vino. Entriamo nella sua cantina adibita anche a ricovero attrezzi ed altro.*

*Nel frattempo che sciacqua i piccoli bicchieri, decanta le qualità del vino di Usini, esaltandone il gusto e la limpidezza.*

*Nel prosieguo della discussione, vengo a sapere che solamente un produttore imbottiglia il suo vino, ottenendo nel mercato un successo più che apprezzabile.*

*Gli altri viticoltori, però, non hanno ritenuto opportuno seguire la stessa strada. Il vino offertomi effettivamente è ottimo e meriterebbe sicuramente miglior sorte commerciale.....*

del concorso.

Successivamente i campioni verranno numerati prima dell'inizio della degustazione dal personale del Comitato.

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per le alterazioni chimico - fisiche ed organolettiche dei campioni per alterazioni non dipendenti dall' Organizzazione medesima.

Art. 8 - La giuria esaminatrice

Usini, casa Don Diaz, in piazza Castello



Usini, chiesa parrocchiale di Santa Maria

Qualora il numero di adesioni, e conseguentemente di campioni raccolti, risulti molto elevato, si procederà ad una pre-selezione. I campioni che avranno superato la pre-selezione saranno ammessi a Concorso.

La Giuria è formata da n° 4 Commissioni, ognuna delle quali costituita da un Presidente e da 4/5 esperti, incaricate dal Comitato promotore.

Il metodo di valutazione utilizzato è quello a mezzo scheda a punteggio, appositamente preparata dal Comitato stesso.

Il medesimo si impegna ad affidare ai Presidenti delle Commissioni il compito di trarre delle brevi conclusioni sui vini degustati, allo scopo di evidenziare gli eventuali pregi e difetti riscontrati e di trasmettere ai produttori delle nozioni o consigli che possano incentivarli ad un continuo miglioramento.

Art.9 - La premiazione

I vini a concorso verranno classificati e premiati secondo la seguente graduatoria per entrambe le categorie di vini:

1° classificato: medaglia d'oro;

2° classificato: medaglia d'argento;

3° classificato: medaglia di bronzo.

Ulteriori informazioni sono sul web

**SardegnaAgricoltura**

[www.sardegnaAgricoltura.it](http://www.sardegnaAgricoltura.it)