

23 marzo 2005
CANTINA SOCIALE DI SANTADI

Presso il ristorante Leonardo da Vinci di Erba abbiamo ospitato “Il Produttore” di Sardegna, la Cantina Sociale di Santadi. Alcuni dei più grandi vini di Sardegna (e non solo) nascono qui. In degustazione abbiamo avuto ben otto di questi vini, fortemente legati al territorio, che sono stati abbinati ad un menu tipico sardo.

I prodotti per la cena sono giunti direttamente dalla Sardegna e cucinati dallo chef Giorgio Lisci del ristorante Antico Borgo di Santadi (Sulcis).

Alla serata ha partecipato il noto giornalista Franco Ziliani che ha commentato in un suo articolo (vedasi pagina 2) la splendida serata.

Abbiamo degustato:

Stuzzichini di benvenuto

Vermentino Villa Solais 2004
Nuragus di Cagliari Pedraia 2003

Polpo e patate
Bottarga e carciofi
Tonno affumicato
Melanzane in agrodolce

Villa di Chiesa 2003 (vermentino, chardonnay)

Fregola con arselle
Malloreddus all'Antico Borgo

Monica di Sardegna Antigua 2003

Porceddu al forno all'aroma di mirto
Agnello da latte con cardi selvatici e piselli novelli

Carignano del Sulcis Grotta Rossa 2003
Carignano del Sulcis Rocca Rubia riserva 2002
Shardana Igt Valli di Porto Pino 2000 (Carignano, Syrah)

Selezione di formaggi

Carignano del Sulcis superiore Terre Brune 1999

Seadas

Latinia 2002 (Nasco)

Ieri sera ho avuto il piacere di partecipare ad Erba presso l'Hotel Leonardo da Vinci ad una magnifica serata organizzata dagli amici dell'A.I.S. di Como (Alessandro Meroni & Giorgio Rinaldi con i suoi bravi collaboratori), dedicata ad un incontro con i vini della Cantina Santadi in provincia di Cagliari, (rappresentata dal simpatico direttore commerciale Raffaele Cani), nonché con la cucina (eccellente) dello chef Giorgio Lisci del ristorante Antico Borgo di Santadi che con materie prime fatte appositamente arrivare dalla Sardegna ha preparato una serie di ottimi piatti in abbinamento ai vari vini che ci venivano serviti.

Abbiamo degustato (e soprattutto bevuto) il Vermentino Villa Solais 2004 ed il Nuragus di Cagliari 2003 Pedraia con gli stuzzichini di benvenuto (ottimo in particolare un prosciutto del Gennargentu tagliato a coltello), poi con gli antipasti (polpi e patate, bottarga e carciofi, tonno affumicato, melanzane in agrodolce) il bianco Villa di Chiesa 2003, mix di Vermentino e Chardonnay, ricco, burroso, ma a mio avviso con un'eccessiva presenza del legno. La prima sorpresa, molto positiva, con i due primi, la fregola con le arselle e degli stupendi malloreddus all'Antico Borgo (piatto da bis: che ho regolarmente fatto), con l'Antigua 2003, un Monica di Sardegna dallo stupendo fruttato e dall'istintiva piacevolezza, un vino cosiddetto "piccolo" ottenuto da un'uva che nel cagliaritano, dove la Cantina di Santadi ha sede, ha trovato un suo eccellente habitat, ma un piccolo gioiello per chi ama rossi schietti, godibili, dai profumi intriganti.

Sono poi seguiti, in sequenza, sull'agnello da latte con cardi selvatici e piselli novelli, e su uno squisito porceddu al forno all'aroma di mirto, preceduti dal piacevolissimo Carignano del Sulcis Grotta Rossa 2003 (piacevolezza, equilibrio e già tutto il carattere del Carignano), due rossi importanti, il celebre Rocca Rubia riserva, annata 2002, ancora molto giovane e con una presenza di legno ancora da assorbire completamente, e soprattutto, grande sorpresa, il poco noto Shardana, Igt Valli di Porto Pino, annata 2000, ottenuto da una cuvée ragionata di Carignano con una piccola quota (10-15% secondo le annate) di Syrah, un vino di assoluto carattere, dai profumi selvatici, tra il pepato ed il balsamico ed il terroso, con un frutto magnifico, succoso, carnoso e vivo, equilibrato nell'uso del legno, nonostante la permanenza di 18 mesi in barrique nuove. Vino poco conosciuto, destinato in gran parte al mercato Usa, che propone un uvaggio inconsueto per l'Italia, ma assai diffuso in Francia, nella Valle del Rodano, dove spesso il Carignan e la Syrah dialogano (anche con il contributo di altre uve tipo Mourvedrè e Grenache) e che fa pensare come in Sardegna il Syrah si possa esprimere con efficacia.

Infine, sui formaggi, la conferma della grandezza, dell'eleganza, del velluto, della dolcezza setosa in bocca, del grande equilibrio di tutte le sue componenti, e della personalità di un vino che va considerato tra i migliori rossi del Sud, del Carignano del Sulcis superiore Terre Brune (ottenuto da vecchissimi vigneti ad alberello, ancora su piede franco, con rese naturalmente contenute), che nell'annata 1999 propositaci si è mostrato in forma smagliante, equilibrato, godibile, pieno di cose da raccontare. Un vino che abbina complessità, carattere e piacevolezza in maniera perfetta.

La chiusura, affidata alle Seadas con miele di corbezzolo (una fantastica botta calorica finale), è stata davvero dulcis, con un altro vino davvero riuscito, la vendemmia tardiva da uve Nasco (altro vitigno autoctono ben valorizzato da Santadi) fatte stramaturare sulla pianta, denominata Latina.

Un vino, dal colore oro splendente, dolce non dolce, dal bouquet aromatico fitto ed intrigante dove spiccano mandorle, albicocca, agrumi, confetto, miele, zafferano, che riesce ad abbinare una calibrata dolcezza ad una magnifica freschezza (garantita da un'acidità calibrata), dalla fragranza "aerea", che "parla" di sole, di sale e di mare e mostra una via personale ed intelligente al vino dolce, da dessert, da meditazione, chiamatelo come volete, nel sud e nelle isole

Una bellissima serata, insomma, e dei vini ben fatti, che per il non trascurabile fatto d'essere proposti da una Cantina Sociale (che si avvale della consulenza di Giacomo Tachis da circa 20 anni), appaiono ancora più interessanti e meritevoli di attenzione.

Ecco un ottimo esempio di come anche in Lombardia (e non solo a Roma...), l'A.I.S. sappia lavorare bene e proporre iniziative di rilievo agli associati e agli amici del vino.

Franco Ziliani