

Firenze - Evento Vini di Sardegna

Sabato 16 settembre si è svolta, presso la nostra sede A.C.S.I.T. Associazione Culturale Sardi in Toscana, la seconda delle serate di degustazione sui vini sardi. La prima serata ha visto protagonisti i vini bianchi, questa invece dedica spazio ed attenzione alla produzione di vini bianchi speciali.

Il nostro enofilo Paolo Putzu ha scelto per noi un percorso intriso di ricercatezza. I vini presentati appartengono a produzioni d'eccellenza, di cantine con una grande storia e ben conosciute nell'ambiente dell'enologia più raffinata.

I vini di questa volta sono vini particolari, il solo nome ci rimanda a un immaginario denso di evocazioni storiche che si perdono nelle pagine del mito.

Il primo è il Moscato IGP Vike vike, prodotto da Simone Sedilesu in sole 400 bottiglie da 50cl. È un IGP della Barbagia, storica zona di produzione per questa cantina che poggia le sue origini in una tradizione familiare di grandissimo rilievo nel panorama sardo. Il moscato in questione ha un basso residuo zuccherino, di qui la sua eccezionalità, adatto all'abbinamento con i formaggi.

Il secondo è il Crannatza, Vernaccia della valle del Tirso, della cantina vinicola famiglia Orro. Anch'esso IGT, viene ottenuto dai vitigni del ceppo della vernaccia. l'abbinamento ideale è con il pesce, o in alternativa, come vino da aperitivo. L'affinamento avviene per minimo 60 mesi in botti di castagno scolme.



Infine, ultimo vino, la Malvasia di Bosa, Alvaréga. Prodotto dalla storica cantina di Giovan Battista Columbu, specializzata nella produzione di questo vino d'eccezione. anche questa bottiglia è da 50 cl. L'eccezionalità del vino emerge fin da subito nelle sue note secche ed aromatiche, lasciando un perdurante ed intenso aroma nel palato che ne fa la sua nota distintiva.

Alla degustazione infine ha fatto seguito un semplice aperitivo sardo a cui sono seguiti i richiestissimi balli tradizionali.

Francesca Concas (06-10-2017)