

## LA GEOGRAFIA E IL PAESAGGIO DEL VINO IN SARDEGNA GEOGRAPHY AND LANDSCAPE OF WINE IN SARDINIA

Donatella CARBONI\*, Sergio GINESU\*\*

### RIASSUNTO

Il lavoro affronta il rapporto esistente tra le colture vitivinicole ed il paesaggio fisico; il tema segue un discorso che si sviluppa attraverso l'analisi dei dati storici, economici e fisici cercando di trovare gli elementi di raccordo al fine di conoscere più esaurientemente, e valorizzare adeguatamente, la cultura del vino in Sardegna. Dall'analisi dei dati esaminati emerge che in corrispondenza delle ultime due crisi produttive che hanno interessato l'Isola esiste un degrado fisico che si ricollega ai problemi socio-economici del territorio nonché alla questione dell'erosione del suolo in ambito mediterraneo.

*Parole chiave: terroir, geografia del vino, Sardegna.*

### ABSTRACT

The present work faces the existing relationship among the wine-producing cultivations and the landscape; the theme follows a discourse that develops the analysis of the historical, economic and physical data trying to find the elements of link among them, with the purpose to know more exhaustively and to adequately valorize the culture of the wine in Sardinia. From the analysis of the examined data it emerges that in correspondence of the last two productive crises that has interested the island it exists a physical degrade that it is linked to the economic and social problems of the territory as well as to the problem of the erosion of the mediterranean environment.

*Key words: terroirs, wine geography, Sardinia, Italy.*

---

\* Departamento de Teorías e Investigaciones de los Sistemas Culturales. Universidad de Sassari (Italia).

\*\* Instituto de Ciencias Geológico-Mineralógicas. Universidad de Sassari (Italia).

## LA STORIA DEL VINO IN SARDEGNA

La più antica attestazione relativa alla viticoltura in Sardegna risale al IX secolo a.C., a tale epoca si ascrive la capanna 46 del villaggio nuragico di Monte Zara, nell'agro di Monastir presso Cagliari, dove è stato rinvenuto il più antico laboratorio di vinificazione della Sardegna, dal quale proviene un torchio per le vinacce. Sempre al IX secolo risalgono acini d'uva carbonizzati rinvenuti in un'abitazione del villaggio nuragico di Genna Maria di Villanovaforru, ubicato in prossimità dell'abitato di Cagliari (RUGGERI, 2000). Giovanni Lilliu ha attribuito tale ritrovamento, ancora relativamente isolato, all'introduzione di colture vitivinicole specializzate al principio dell'età del Ferro, in coincidenza con la fase di sviluppo delle aristocrazie nuragiche. Resta da chiarire se l'introduzione della coltura della vite vada attribuita ad elementi allogeni quali i fenici, gli etruschi, oppure i greci.

Vi sono comunque una serie di fattori che porterebbero a considerare i Fenici come i veri artefici della viticoltura in Sardegna. A Monte Sirai, nei pressi di Carbonia, infatti, è stata individuata la traccia di semi di vite su un disco in terra cotta destinato a offerte rituali, la scoperta ha interessato una tomba della fine del VII secolo a. C.; si tratta di un'attestazione della viticoltura praticata nella regione sulcitana, allora sotto il controllo fenicio. La superficie coltivata a vite doveva essere comunque di ampiezza molto limitata e insufficiente persino a soddisfare le necessità del consumo locale, visto la notevole consistenza delle importazioni, documentate dall'abbondante materiale anforario rinvenuto nell'Isola. Il consumo di vino di importazione era, infatti, maggioritario rispetto a quello di produzione locale (RUGGERI, 2000).

Proprio ai Fenici si deve l'introduzione nell'Isola di due tra i più antichi vitigni ancora presenti: il *nuragus*, diffuso nel Campidano, e la *vernaccia*, tipica della bassa valle del Tirso. Clima, posizione geografica, suoli, idrografia e paesaggio costituirono fin da subito un ambiente ideale per la vitivinicoltura, ma, fin dall'antichità, le difficoltà nei collegamenti tra zone costiere e interne fecero sì che la diffusione dei vitigni si concentrasse in maniera quasi esclusiva lungo i litorali.

Intorno al VI secolo a.C., al fine di evitare l'insediamento dei Greci in punti strategici per il commercio fenicio nel Mediterraneo, la città di Cartagine diede avvio all'occupazione di coste e aree interne sarde di forte interesse economico. In un primo momento, la vitivinicoltura non si poté però affermare in Sardegna, per le rigide disposizioni cartaginesi che prevedevano nelle colonie sia la distruzione delle piante da frutto così come la rimpiantumazione; così, solo in una seconda fase della dominazione, che portò al possesso completo dell'Isola ed a una maggiore armonia coi locali, questi

ultimi poterono apprendere e mettere in pratica i metodi di allevamento e utilizzo di varie piante fruttifere, tra cui la vite e, conseguentemente, sfruttarne i prodotti derivati. La produzione isolana, almeno inizialmente, fu limitata ad ambiti domestici, per espandersi in seguito al consumo interno locale, come dimostrano i reperti archeologici rinvenuti nelle necropoli puniche, in particolare nelle zone della città di Tharros, Cornus, Karalis e Olbia. Significativo a questo proposito è il rinvenimento di un contenitore plumbeo con uva passa in una tomba del III secolo a.C. della necropoli di Bonaria a Cagliari (SPANO, 1870; LEPORI, 2003).

Ai Punici succedettero i Romani che concessero ai sardi la possibilità di coltivare la vite solo a partire dalla prima età imperiale, soprattutto nei territori costieri più romanizzati. Estremamente significativa per la conoscenza della viticoltura in epoca romana è la villa tardo-repubblicana S'Imbalconadu a Olbia, costruita nel II secolo a.C.. La villa, posta in un'area di latifondi bagnati dal Padrogiano, disponeva di impianti e strutture per la produzione del vino, di ambienti per la pigiatura, di vasche per il deflusso del mosto e forse di un torchio (SANCIU, 1997; RUGGERI, 2000). A questi conquistatori si deve l'introduzione del *moscato* (BRIGAGLIA, 2000; VODRET, 1993). Il ritrovamento di tombe a forma di botte in aree della regione anche molto distanti tra loro, da Cagliari, a Pirri, a Samugheo, a Busachi, nelle campagne di Anela, a Bolotana, a Lei ed a Macomer, inoltre, porta a concludere che la viticoltura era diffusa in tutto il territorio, anche se gli studiosi divergono sulla diffusione del vino nell'Isola; per alcuni, infatti, la circolazione non oltrepassava i confini dell'ambito locale, per altri, invece, è lecito ritenere che in epoca imperiale la Sardegna fosse anche esportatrice di vino (LEPORI, 2003).

Trascorso il breve periodo di dominio vandalo, furono i Bizantini a insediarsi nell'Isola nel 534 d.C., dividendo il territorio in latifondi i cui insediamenti tipici erano ville e corti; a queste ultime, sorta di fattorie abitate da uno o più nuclei familiari, corrispondeva spesso un monastero, e in considerazione del fatto che i monaci di rito bizantino, esperti di coltura viticola, circondavano le loro dimore di vigne furono loro a diffondere vitigni come il *malvasia*, proveniente dalla Grecia, il *moscato*, il *moscatellone* o *zibibbo bianco*, anch'esso di origine ellenica. A fianco della produzione di vini si producevano anche uve passe e sape (CERCHI PABA, 1974; LEPORI, 2003). La Chiesa favorì l'impianto di vigneti e la loro diffusione in quanto la vite era indispensabile nella liturgia ma anche perché era simbolo di ricchezza (MELONI, 2000).

Venuta meno la dipendenza da Bisanzio i sardi, costretti ad autogovernarsi, diedero vita ai quattro Giudicati di Cagliari, Arborea, Torres e Gallura. Nell'Isola, rientrata sotto la sfera di influenza della Chiesa di Roma, vennero inviati monaci Vittorini, Vallombrosiani, Cassinesi, Cistercensi, Camaldolesi

e Benedettini; a questi ultimi in particolare si deve l'incremento della coltura della vite nei secoli XI, XII e XIII, come si evince dai condaghi – registri amministrativi con in più valore giuridico, dove venivano annotate le transazioni operate nell'ambito di rilevanti strutture economiche ecclesiastiche come monasteri, o laiche, come nel caso del condaghe di Barisone II di Torres. In essi sono riportati numerose transazioni commerciali aventi per oggetto i vigneti. Per esempio nel Condaghe di Muristene di Santu Petru de Silki, ancora esistente alla periferia di Sassari, sono frequenti le annotazioni che indicano la presenza di vigne nei dintorni della città (San Michele di Plaiano, Sorso, Contrainu, Figulinas, San Michele di Salvenor). Inoltre, nell'Isola sono numerosi gli insediamenti monastici che hanno conservato nell'intitolazione un richiamo alla coltura della vite. Per limitarci ad alcuni esempi ricordiamo Santa Maria Intervineas presso Cagliari, Santa Maria di Bingiargia presso Collinas o Santa Maria de Vinya Maior presso Longosardo (oggi Santa Teresa di Gallura).

Allo scopo di favorire una maggiore diffusione della vite nella vita economica isolana, gli stessi abitanti sardi si diedero al disboscamento e all'impianto di nuovi vitigni; la coltura si diffuse conseguentemente in tutto il territorio, fatte salve le zone montuose del centro, più proficuamente riservate alla pastorizia, e si diversificarono anche le varietà di viti, che in questo periodo cominciarono a includere anche il *monica*, il *pascale* e il *galoppo*, oltre ai già presenti *moscato*, *malvasia*, *vernaccia*, *girò* e *albumannu*. Dall'analisi delle fonti a nostra disposizione si è ipotizzato quali potessero essere le zone dell'Isola che tra i secoli XI-XIII si affermarono per la coltura della vite; si tratta soprattutto della fascia del retroterra Cagliaritano, di vaste estensioni dell'Ogliastra, del Sulcis, dei territori a settentrione di Oristano, di quelli attorno a Sassari, ad Alghero ed a Bosa (MELONI, 2000; LEPORI, 2003; VODRET, 2003). Occorre però considerare che queste aree potrebbero non essere state le uniche a praticare la viticoltura in modo sistematico e consistente, in base a considerazioni di carattere geografico e morfologico, infatti, non possiamo escludere che anche altre regioni, non supportate da adeguata documentazione, possano aver visto le popolazioni interessate, destinare parti di territorio alla coltura in oggetto.

Prima dell'arrivo degli Aragonesi la vite che nei condaghi e nei documenti di epoca giudiciale era apparsa onnipresente, sembra ora ridimensionata dalle coltivazioni di grano. Le maggiori zone di produzione vinicola risultano non a caso quelle meno favorite dalla pedologia per la cerealicoltura. Precise indicazioni sulla presenza dei vigneti, per esempio, riguardano l'Ogliastra (Tortoli, Lotzorai), parte del Sarrabus e Castelsardo.

Alla presenza pisana e genovese si deve la diffusione di alcuni vitigni come il *trebbiano*, caratteristico della Toscana, che si diffuse soprattutto

nella Sardegna centrale e meridionale, o dell'*arratelau*, diffuso con molta probabilità dai genovesi a Tempio e Monti (SIMBULA, 2000).

Alla fine del XIII secolo il papa Bonifacio VIII assegnò a Giacomo II d'Aragona il Regno di Sardegna e Corsica, ma la presenza aragonese si rese effettiva solo a partire dal 1410, per lasciare poi il campo a quella spagnola per via del matrimonio di Ferdinando V con Isabella di Castiglia. Con la dominazione aragonese e spagnola furono introdotti nell'Isola molti vitigni iberici, tra cui l'*albaranzellu*, l'*arremungia* o *almandras*, il *nasco*, il *torbato*, il *cannonau* bianco o *camedda* per quanto riguarda uve e vitigni bianchi; l'*agracera*, il *cannonau*, il *bovale grande di Spagna*, il *girò* e il *carignano* per ciò che concerne quelli rossi (LEPORI, 2003).

Tra il XV e il XVIII secolo la viticoltura ritrovò centralità nell'economia isolana e la produzione fu copiosa e di qualità. La coltura della vite era diffusa in tutta l'Isola ed in particolare nelle regioni del Cagliariitano, del Sassarese, dell'Ogliastra, dell'Oristanese, dell'Iglesiente e soprattutto nei dintorni di Bosa, Alghero, nelle Baronie di Posada e di Galtelli. Numerose testimonianze documentarie confermano la capillare presenza delle vigne nei villaggi di pianura e di collina, espressione di una produzione finalizzata al consumo individuale o ad un mercato circoscritto nel ristretto ambito della comunità (FERRANTE, 2000). La perdita demografica del XVII secolo – 40.000 morti, prevalentemente nelle campagne – frenò tutta la produzione agricola locale, compresa quella vitivinicola. Un contributo per la ripresa venne dall'emanazione delle Prammatiche del 1686, che prevedevano pesanti pene per chi estirpava le vigne (LEPORI, 2003).

Dopo un breve interregno austriaco (1713 – 1720), Vittorio Amedeo II prese possesso dell'Isola per abdicare dopo un decennio in favore del figlio Carlo Emanuele III, quella sabauda era una Sardegna in condizioni di forte miseria, diretta conseguenza dell'ultimo scorcio di dominazione spagnola; si dovette quindi procedere a profondi rinnovamenti in tutti i campi, compreso quello agricolo. Negli anni Settanta del Settecento un'immagine lusinghiera della viticoltura sarda s'impose all'attenzione di un qualificato pubblico di lettori attraverso l'opera di F. Gemelli (Rifiorimento della Sardegna del 1776) che indicava nella viticoltura sarda uno dei rami più promettenti dell'economia del Regno, sebbene le tecniche di vinificazione fossero ancora da migliorare. Le pagine del Rifiorimento contenevano un chiaro messaggio al governo perché anche in Sardegna si facesse ogni sforzo per divulgare le conoscenze agronomiche e per diffondere i metodi messi a punto in altre regioni europee per produrre vini di qualità. Ma è sufficiente scorrere la lunga serie di editti, pregoni e circolari che nei decenni centrali del Settecento intervennero a regolare fittamente le attività agricole del Regno, per constatare l'assenza di qualsiasi intervento volto a sostenere o anche solo a disciplinare, il settore vitivinicolo.

Il vigneto era, tuttavia, largamente presente in Sardegna come attestato nel 1746 da una particolareggiata descrizione di F. G. De la Perrière conte di Viry che documenta la presenza di vigneti soprattutto in tre principali aree geografiche: l'entroterra di Cagliari (Pirri, Quartucciu, Quartu, Assemini, Sestu, Sinnai e Maracalagonis), le regioni collinari dell'Ogliastra (entroterra del Golfo di Orosei fino alle pendici del monte Ortobene: Baunei, Barisardo, Jerzu, Oliena, Tertenia, Triei e Loceri) e la parte nord-occidentale dell'Isola (Romangia, Sassarese, Alghero e Bosa). Il Gemelli sosteneva che i vini della Sardegna si potevano ricondurre a tre tipologie: abboccati, potenti, asciutti e leggeri. Tra i primi collocava i moscati di Cagliari e di Alghero, il *girò* e il *cannonau* di Cagliari. Tra i potenti segnalava la *malvasia* di Cagliari, Bosa, Sorso e Alghero, le vernacce di Cagliari e Oristano e i vini neri di Alghero e dell'Ogliastra. Infine, tra gli asciutti e leggeri indicava i vini del Sassarese (SANNA, 2000). Il *nasco* era ritenuto il vino più delicato dell'Isola, rinomate erano le malvasie di Bosa, di Alghero e di Sorso, il *torbato* di Alghero, il *semidano* e, specie nei Campidani, il *girò*, il *moscato*, presente anche nel Capo di Sopra, la *malvasia*, il *cannonau*, il *nuragus*, il *monica*, la *vernaccia* di Oristano. Un posto di rilievo avevano i vini rossi da pasto dell'Ogliastra dove si coltivava il *muristellu* e il *cannonau*, questi vitigni si coltivavano anche ad Alghero, Sorso, Sassari e Bosa. Tra la fine del Settecento e i primi anni dell'Ottocento la viticoltura sarda continuò a svilupparsi indirizzandosi verso la produzione dei vini comuni, destinati prevalentemente ad un consumo urbano che si rilevava in rapida e costante ascesa. Tuttavia l'idea a suo tempo prospettata dal Gemelli nel Rifiorimento che la viticoltura sarda avesse le carte per puntare sui vini d'esportazione tornò d'attualità infatti nel 1791, quando si dispose, che i vini sardi fossero fatti conoscere all'estero. In questo periodo, grazie ai continui e frequenti contatti fra corsi e galluresi, si introdusse in Gallura il *vermentino*, vitigno che ebbe subito larga diffusione nelle zone costiere ed a Tempio (SANNA, 2000; LEPORI, 2003).

Dal 1840 sorsero nuove organizzazioni culturali, economiche e finanziarie che rilanciarono l'agricoltura sarda; vennero destinate alla vite ampie porzioni di territorio e la vitivinicoltura riassunse l'importanza di un tempo. Nel 1846 venne riconosciuta l'Associazione dei Viticoltori Sardi, la finalità dell'associazione era tesa a sviluppare la coltura viticola e lanciare i vini tipici sardi a livello commerciale.

Importanti zone vinicole sorsero nel Terralbese e nel Campidano Oristanese; nella parte meridionale dell'Isola (a Quartu, Sinnai, Maracalagonis, Serdiana, Settimo e Dolianova), nel Sarcidano, in Ogliastra, nel Mandrolisai, nel Nuorese, nelle Baronie, nel Marghine, nella Planargia, nell'Anglona e nella Gallura Orientale ed a Sorso. Tra il 1870 ed il 1880 la viticoltura da marginale e sussidiaria divenne una dei settori trainanti dell'economia della Sardegna (DI FELICE, 2000).

Ma già dal 1883 la fillossera iniziò a colpire i vigneti di Sorso. Nel 1912, per la medesima causa, era andato perduto il 60% dell'intero suolo riservato alla vite (42.500 ha), e in varie parti della regione non fu più possibile impiantarla. Con la fillossera è scomparsa la coltura della *vernaccia* a S. Sperate, della *malvasia* a Samassi e Sanluri, del *moscato* a Uta, del *muristellu* a Cabras, del *cannonau* a Paulilatino, della *malvasia* secca e dolce a Sorso, del *moscato* a Sorgono, certi vini dell'Ogliastra, il *cannonau* ad Atzara e Samugheo. Un nuovo vitigno invece fu introdotto proprio in questo periodo: il *barbera*.

Tra mille difficoltà la vigna sarda cominciò a riprendere vita con innesti ibridi derivanti da una talea di vite americana con marza di vite sarda, scomparvero però definitivamente molti vitigni (il catasto viticolo del 1948, circa cinquanta anni dopo il flagello, ci documenta che si era ricostruita appena la metà delle superfici a vigneto).

Nel ventennio fra le due guerre cominciò a prendere piede l'idea della cooperazione, quale strumento atto alla commercializzazione e alla promozione del vino. Nel 1924, '26 e '32 sorsero rispettivamente le Cantine Sociali di Monserrato, Quartu e Calasetta le quali, nonostante avessero una produzione quantitativamente limitata, resero evidente il fatto che anche in Sardegna, con un'adeguata organizzazione, si potevano migliorare qualità e tecniche di conservazione dei vini; d'altra parte bisogna sottolineare che almeno fino agli anni '50 questo ramo dell'agricoltura non subì alcuna modifica sensibile, e se la legge regionale sulle cooperative favorì il costituirsi di numerose altre Cantine Sociali, è pur vero che il vino isolano non riuscì a imporsi come prodotto tipico con caratteristiche proprie e uniche (LEPORI, 2003).

Un quadro della vitivinicoltura sarda degli anni Cinquanta viene evidenziato dalla "Prima Tornata Sarda dell'Accademia della Vite e del Vino", da essa è possibile rilevare che nel 1953 la superficie vitata regionale era pari a 45.296 ha, con una produzione di 1.014.270 q di uva. La maggior concentrazione delle vigne era ubicata in Provincia di Cagliari con 58,8%, seguita da quella di Sassari (22,1%) e da Nuoro (19,1%). Le Cantine Sociali erano sei, alle tre preesistenti si erano aggiunte infatti quelle di Dolianova, Sorgono e Terralba. La maggior parte della produzione vinicola veniva destinata all'esportazione. Solo una quota relativamente piccola era destinata alla produzione dei tradizionali vini sardi come il *vernaccia*, il *malvasia*, il *nasco*.

Un salto di qualità nella produzione del vino comincia a verificarsi negli anni Sessanta con l'emanazione della legge n. 930 del 12 luglio 1963 che accogliendo gli indirizzi dell'area comunitaria introduce la normativa sulle denominazioni d'origine dei vini. Nel 1965 la superficie vitata era pari a 63.045 ha, nel 1970 si toccarono 63.897 ha, nel 1980 vennero raggiunti 73.462 ha e nel 1990 iniziò la fase discendente, infatti si registrarono valori pari a 57.618 ha (VODRET, 2000; VODRET, 2003).

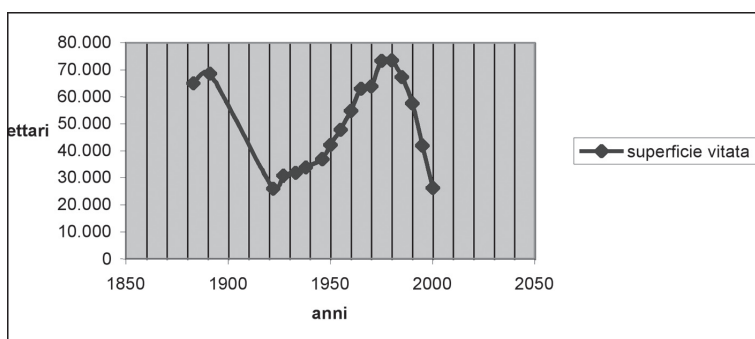
Negli anni Ottanta e Novanta in considerazione della scarsa remunerazione del prodotto sono stati estirpati o comunque abbandonati circa 35.000 ha di vigneto di cui il 50% ha beneficiato delle sovvenzioni UE per l'estirpazione. Così una misura comunitaria varata per fronteggiare la sovrapproduzione di vino a livello europeo, in Sardegna ha avuto l'effetto di ridurre drasticamente la viticoltura, già in seria difficoltà. Nel giro di sedici anni, dal 1980 al 1996 sono scomparsi 22 mila ettari di vigneti, in cambio di contributi per circa 200 miliardi di vecchie lire. Le province maggiormente interessate da questo fenomeno sono state Cagliari e Oristano (LEPORI, 2003).

Attualmente (ISTAT, CENSIMENTO AGRICOLTURA, 2000) il patrimonio viticolo sardo si estende su una superficie di circa 26.301 ha con almeno il 69% delle vigne di età superiore ai venti anni, con un livello produttivo che si attesta ad un 1.248.785 q. Le aziende agricole che coltivano la vite sono 41.721, ma circa il 65% occupa meno di due ettari; gli ettari investiti in vigneti sono ubicati per il 34% in Provincia di Cagliari, per il 28% in Provincia di Nuoro, per il 25% in Provincia di Sassari e per il 13% in Provincia di Oristano. Al 2000 la produzione di uva da vino è stata così ripartita:

uva per vini D.O.C. e D.O.C.G.	5%
uva da vino	98%
uva per altri vini	95%

L'attività di trasformazione veniva attuata al 2004 da 26 Cantine Sociali e da 41 tra aziende, società cooperative, consorzi oltre ad una miriade di trasformatori a livello familiare. Complessivamente la viticoltura sarda ha subito un profondo processo evolutivo che ha portato alla crescita della produzione imbottigliata di qualità e ad una rilevante riduzione dei vini commercializzati allo stato fuso (fig. 1).

Fig. 1. Evoluzione della superficie agricola a vite dal 1883 al 2000



(Fonte: rielaborazione da DI FELICE, 2000; VODRET, 2000; ISTAT 5° CENSIMENTO AGRICOLTURA, 2000).



## VITIGNI E DIFFUSIONE NEL TERRITORIO

### I tipi

La diffusione dei vitigni è legata essenzialmente al periodo storico ed alla civiltà che li ha introdotti, ed è per questo che si diversifica in ambito areale isolano. L'attuale consistenza varietale delle uve da vino presenti nel territorio sardo è rappresentata da 64 tipi (tab. 1), alcuni dei quali assai noti e diffusamente coltivati sull'intero territorio regionale (tab. 2), altri, invece, quelli così detti minori, destinati a rappresentare un ruolo sempre più marginale se non addirittura a scomparire. Tra i primi possiamo ricordare in particolare il *nuragus*, la *monica*, il *carignano* che si impongono in Provincia di Cagliari, la *vernaccia*, il *bovale* di Spagna e il *bovale* sardo che predominano in Provincia di Oristano, il *cannonau* in Provincia di Nuoro mentre il *pascale* di Cagliari, il *cagnulari* e il *vermentino* dominano in provincia di Sassari. Tra i secondi possiamo citare la *malvasia* di Bosa, il *semidano*, ancora riscontrabile anche se in piccole quantità nel Campidano di Cagliari, il *torbato* coltivato ad Alghero. Tra i vitigni rossi merita particolare attenzione anche il *girò*, presente ma sempre più raro nel Campidano. Infine è opportuno citare due vitigni di recente introduzione: il *sangiovese* ed il *trebbiano*, arrivati in Sardegna negli anni Trenta ed impiantati ad Arborea (BIONDO, 1994; VODRET, 2003 ; NU-VOLI e BENEDETTO, 2003).

Tab. 1. I vitigni della Sardegna

N°	Vitigno	Provenienza	Provincia di diffusione
1	albaranzeuli bianco	Spagna	Prov. di Oristano e nuorese occidentale
2	aleatico	Toscana	Sardegna nord-orientale
3	alicante	Spagna	Provincia di Cagliari
4	ancellotta nera	Emilia Romagna	Provincia di Cagliari
5	argumannu	incerto- forse autoctono	Provincia di Cagliari
6	arvesiniadu	incerto -forse autoctono	Provincia di Sassari
7	axina de Francia	Francia	areali limitati della Provincia di Sassari
8	axina de tres bias	Incerto - forse autoctono	Provincia di Cagliari
9	barbera sarda	Piemonte	Provincia di Cagliari
10	bianca di Mara	sconosciuta - forse autoctono	areali limitati Provincia di Cagliari
11	bovale grande	Spagna	in tutta l'isola
12	bovale sardo	Spagna	in tutta l'isola
13	cabernet franc.	Trentino	Cagliari
14	cabernet sauvignon	Trentino	areali limitati della Provincia di Cagliari
15	caddiu	autoctono	Oristanese

N°	Vitigno	Provenienza	Provincia di diffusione
16	cagnulari	con molta probabilità originario della Spagna ma alcuni lo ritengono originario della Francia	Sassarese e in qualche zona della Provincia di Cagliari
17	cannonau	Spagna	un po' ovunque, prevalentemente nella parte centro-orientale e nel Sassarese
18	carenisca	incerto- forse autoctono	in aree limitate delle Province di Sassari e Nuoro
19	caricagiola	autoctono della Gallura	Gallura
20	carignano	pianta conosciuta sia in Francia che in Spagna, in Sardegna è presente da molti secoli	prevalentemente nella zona sud-occidentale dell'Isola
21	chardonnay	Trentino e Venezia Giulia	ovunque in Sardegna ma in modo limitato
22	cuscuscedda	provenienza sconosciuta - forse autoctono	in limitate aree nel comune di Berchidda
23	garganega	Veneto	in aree limitate della Provincia di Cagliari
24	girò	Spagna	Campidano di Cagliari
25	greco bianco	incerto- forse dalla Grecia	Province di Cagliari e Oristano
26	greco nero	incerto - forse dalla Grecia	Province di Cagliari e Oristano
27	grillo	Sicilia	prevalentemente in Provincia di Cagliari
28	lambrusco	Emilia-Romagna	un po' ovunque nell'Isola in areali limitati
29	malaga	Spagna	prevalentemente Provincia di Sassari
30	malvasia di candia	Toscana	prevalentemente Province di Cagliari e Oristano
31	malvasia di Sardegna	presumibilmente Grecia	un po' in tutta l'Isola ma prevalentemente nella Sardegna centro-occidentale ed a sud del Campidano di Cagliari
32	mazzese	Toscana	in limitate aree della Provincia di Cagliari
33	medrulinu	incerto- forse autoctono	in limitate aree della Provincia di Cagliari
34	monica bianca	forse un clone naturale dell'omonima monica nera	in limitate aree della Provincia di Cagliari
35	monica nera	forse Spagna	in tutta l'Isola
36	montepulciano	Abruzzo	in limitate aree della Provincia di Cagliari
37	moscato bianco	incerto- forse importato dalla Grecia o dal Medio-Oriente	Province di Cagliari e Sassari
38	nasco	incerto - forse autoctono	Provincia di Cagliari, colle piano del Campidano di Cagliari
39	nebbiolo	Piemonte	Provincia di Sassari soprattutto in Gallura
40	nera di Mogoro	sconosciuto - forse autoctona	in limitate aree del comune di Mogoro
41	nero calloso	sconosciuto - forse autoctono	limitate aree del comune di Tempio
42	nieddera	incerto - forse autoctono	Province di Cagliari e Oristano
43	nieddu mannu	incerto - forse autoctono	prevalentemente in Provincia di Oristano
44	nuragus	incerto, forse introdotto dai Fenici o forse autoctono, il più antico dell'Isola	un po' ovunque nella Sardegna soprattutto centro sud

N°	Vitigno	Provenienza	Provincia di diffusione
45	nuragus rosso	forse è una variazione clonale naturale derivato dall'omonimo nuragus bianco	limitate aree delle Province di Cagliari e Oristano
46	occhio di passero	sconosciuto - forse autoctono	limitate aree in alcuni comuni delle Province di Cagliari e Oristano
47	pascale di Cagliari	incerto o forse di provenienza dalla Toscana	in tutto il territorio regionale
49	pinot bianco	Friuli Venezia Giulia	un po' ovunque ma in misura limitata
50	pinot nero	Friuli Venezia Giulia	limitate aree della Provincia di Cagliari
51	retagliado bianco	sconosciuto - forse autoctono	Gallura
52	sangiovese	Toscana	prevalentemente nelle Province di Cagliari e Oristano
53	sauvignon	Friuli Venezia Giulia	limitate aree delle Province di Cagliari e di Sassari
54	semidano	Sconosciuto - forse autoctono	Province di Cagliari e Oristano, in misura sempre più rara
55	tintillu	Incerto - forse autoctono	Province di Nuoro e Oristano
56	tocai friulano	Friuli Venezia Giulia	limitati areali della Provincia di Sassari
57	torbato	Catalogna	Provincia di Sassari, prevalentemente ad Alghero
58	trebbiano romagnolo	Emilia Romagna	Provincia di Cagliari
59	trebbiano toscano	Toscana	Provincia di Cagliari
60	uva nera di Mandas	Incerto - forse autoctono	piccole aree della Provincia di Cagliari
61	vermentino	Penisola Iberica	Gallura e centro sud- dell'Isola
62	vernaccia di Oristano	Autoctono	Provincia di Oristano
63	vernaccia di Solarussa	Autoctono	Provincia di Oristano
64	vertudi	Incerto -forse autoctono	piccole aree della Provincia di Cagliari

Tab. 2. I vitigni più rappresentati della Sardegna, zone di provenienza e aree di diffusione

N°	Vitigno	Provenienza	Provincia di diffusione
1	bovale grande	Spagna	in tutta l'Isola
2	bovale sardo	Spagna	in tutta l'Isola
3	cagnulari	con molta probabilità originario della Spagna ma alcuni lo ritengono originario della Francia	Sassarese e in qualche zona della Provincia di Cagliari
4	cannonau	Spagna	un po' ovunque, prevalentemente nella parte centro-orientale e nel Sassarese
5	carignano	pianta conosciuta sia in Francia che in Spagna, in Sardegna è presente da molti secoli	prevalentemente nella zona sud-occidentale dell'Isola
6	girò	Spagna	Campidano di Cagliari e Sassarese

N°	Vitigno	Provenienza	Provincia di diffusione
7	malvasia di Sardegna	presumibilmente Grecia	un po' in tutta l'Isola ma prevalentemente nella Sardegna centro-occidentale ed a sud del Campidano di Cagliari
8	monica nera	forse Spagna	in tutta l'Isola
9	moscato bianco	incerto- forse importato dalla Grecia o dal Medio-Oriente	Province di Cagliari e Sassari
10	nasco	incerto - forse autoctono	Provincia di Cagliari, colle piano del Campidano di Cagliari
11	nuragus	incerto, forse introdotto dai Fenici o forse autoctono, il più antico dell'Isola	un po' ovunque nella Sardegna soprattutto centro sud
12	nuragus rosso	forse è una variazione clonale naturale derivato dall'omonimo nuragus bianco	limitate aree delle Province di Cagliari e Oristano
13	pascale di Cagliari	incerto o forse di provenienza dalla Toscana	in tutto il territorio regionale
14	sangiovese	Toscana	prevalentemente nelle Province di Cagliari e Oristano
15	semidano	Sconosciuto - forse autoctono	Province di Cagliari e Oristano, in misura sempre più rara
16	torbato	Catalogna	Provincia di Sassari, prevalentemente ad Alghero
17	vermentino	Penisola Iberica	Gallura e centro sud- dell'Isola
18	vernaccia di Oristano	autoctono	Provincia di Oristano

## La produzione

Fino al 1800 l'industria enologica sarda era più che altro a carattere familiare. Gli stessi viticoltori provvedevano a trasformare l'uva in vino e alla sua commercializzazione. Verso la seconda metà del XIX secolo, grazie al diffondersi delle bottiglie e alla possibilità di utilizzare tappi di sughero per la loro chiusura, alcuni produttori furono spinti ad iniziare un'attività industriale. Attualmente nell'Isola, nel settore vitivinicolo, operano circa una ventina di stabilimenti industriali di cui i più importanti sono la Sella & Mosca di Alghero che con i suoi 650 ettari, di cui 400 a vigneto, è il più moderno complesso vitivinicolo regionale, ma anche una delle maggiori aziende vitivinicole europee, la Meloni vini S.p.A. di Selargius, la Cantina Picciau & C. di Pirri, le Cantine Argiolas A. & C. di Perdiana, la Fattoria Mauritania di Santadi, la Società Agricola Villa di Quartu, la Compagnia Evaristiani Sacro Cuore di Serramanna, mentre molto più numerosi sono i proprietari che trasformano e imbottigliano il frutto dei loro vigneti.

Agli stabilimenti industriali e ai numerosi proprietari si affiancano le cantine sociali. Lo sviluppo dell'imprenditoria privata convinse verso gli anni Venti del secolo scorso un gruppo di viticoltori campidanesi ad unire le proprie forze per creare una struttura che non servisse solo per la trasformazione

dell'uva in vino, ma che potesse consentire anche la commercializzazione del prodotto finito. Nacque così a Monserrato nel 1924, la prima cantina sociale sarda, la prima di una lunga serie. Infatti, nel 1926 venne costituita la Cooperativa di Quartu, seguita nel 1932 da quella di Calasetta (NUVOLI e BENEDETTO, 2003; LEPORI, 2003). Nonostante i risultati ancora quantitativamente modesti, le iniziative valsero a dimostrare ai viticoltori che, unendo le proprie forze e impiegando attrezzature moderne e personale specializzato, si potevano ottenere vini di migliore qualità e più facilmente conservabili. Nonostante ciò, il panorama della viticoltura isolana non subì modifiche sostanziali per la mancanza di colture specializzate; infatti, i vigneti presentavano ancora un'enorme varietà di vitigni ed il vino continuava ad essere prevalentemente destinato al taglio (LEPORI, 2003).

Dopo un lungo periodo di stasi fu creata la Cantina Sociale di Dolianova. A queste cantine localizzate in Provincia di Cagliari, ne seguirono ben presto molte altre distribuite in tutta l'Isola. La prima cantina del Nuorese fu quella del Mandrolisai sorta a Sorgono nel 1952, mentre in Provincia di Sassari il primato spetta alla Cantina di Sorso – Sennori, che iniziò l'attività nel 1955.

Il numero delle cantine sociali nell'Isola aumentò considerevolmente dal 1955 al 1970, durante questo periodo nacquero ben 32 nuove cantine sociali. Al 1970 le attività erano così distribuite: 22 nella provincia di Cagliari, 8 in quella di Sassari e 7 in quella di Nuoro.

La politica dell'espianto, portata avanti verso la fine degli anni Ottanta, penalizzò le cantine sociali dell'Isola, che videro diminuire in maniera significativa, specie nella Provincia di Cagliari, i conferimenti di vino (fig. 2). Al 1995 le Cantine Sociali erano: 7 nella provincia di Cagliari, 5 in quella di Oristano e 6 distribuite tra le altre due province. Come si vede, la situazione rispetto agli anni Settanta si era notevolmente ridimensionata (NUVOLI e BENEDETTO, 2003). Il panorama relativo alle Cooperative è quindi in continua evoluzione, è pertanto difficile tracciarne un quadro esatto, tuttavia, può essere utile a tale proposito lo spaccato fornito dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Sarda (fig. 3 e tab. 3).

Fig. 2. L'evoluzione della produzione d'uva nelle 4 province

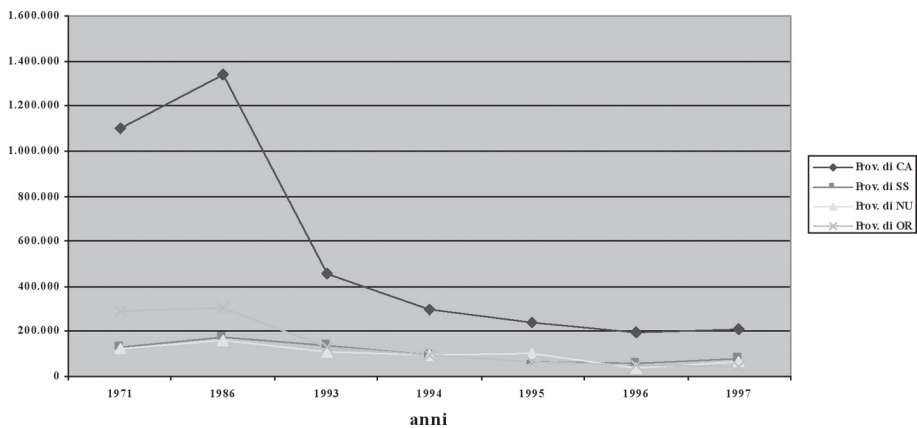
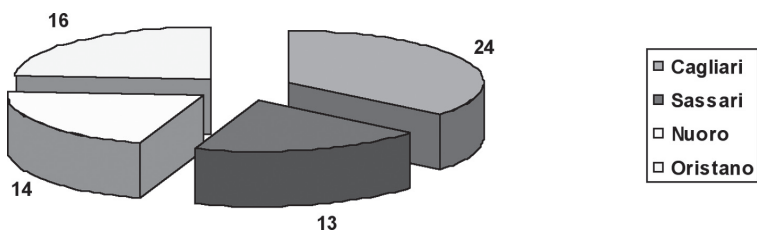


Fig. 3. L'incidenza delle cantine sociali nelle 4 province al 2004



Tab. 3. Aziende vitivinicole e cooperative sarde al 2004

N°	Nome azienda, cantina sociale, cooperativa, consorzio o società	Comune	Provincia
1 (5)	Vitivinivola Alberto Loi; Fattorie del Re; Consorzio vini DOC Sardegna; Coop. Satra Sardinia; Consorzio interprovinciale frutticoltura	Cagliari	Cagliari
2	Meloni vini srl	Selargius	Cagliari
3	Cantina Sociale Dolianova	Dolianova	Cagliari
4	Cantina Sociale Santadi	Santadi	Cagliari
5	Cantina Sociale della Trexenta	Senorbi	Cagliari

N°	Nome azienda, cantina sociale, cooperativa, consorzio o società	Comune	Provincia
6	Cantina Sociale Sant'Antioco - Sardus Pater	Sant'Antioco	Cagliari
7	Gigi Picciau & C. S.A.S.	Pirri	Cagliari
8	Cantina Sociale Castiadas	Castiadas	Cagliari
9	Società Cooperativa enolearia Monte Linas a.r.l.	Villacidro	Cagliari
10 (2)	Società agricola Villa di Quartu vini DOC; Cantina Sociale Quartu Sanrt'Elena	Quartu	Cagliari
11 (2)	Azienda agricola vitivinicola f.lli Pala; Argiolas S.p.A.	Perdiana	Cagliari
12 (3)	Cantina Sociale di Monserrato; Carlo Pili vini; Vinicola Locci- Zuddas	Monserrato	Cagliari
13	Azienda vitivinicola Ferruccio Deiana	Settimo San Pietro	Cagliari
14 (2)	Cantina Conte de Quirra; Azienda Agricola Mazzotti	Muravera	Cagliari
15	Cantina Sociale Calasetta	Calasetta	Cagliari
16	Cantina Sociale Ogliastra	Tortolì	Nuoro
17	Cantina Sociale Dorgali	Dorgali	Nuoro
18	Cantina Sociale Antichi Poderi	Jerzu	Nuoro
19	Cantina Sociale della Planargia	Flussio	Nuoro
20	Cantina Sociale Perda Rubia	Cardedu	Nuoro
21 (4)	Cantina Sociale di Oliena; Azienda Agricola Gostolai di T. Arcadu; Azienda vitivinicola Canudu; Azienda vitivinicola Orbuddai	Oliena	Nuoro
22	Cantina Sociale del Mandrolisai	Sorgono	Nuoro
23	Azienda vitivinicola Columbu	Bosa	Nuoro
24 (2)	Azienda vitivinicola Naitana G. Vittorio; Azienda vitivinicola Zarelli	Magomadas	Nuoro
25 (2)	Azienda vinicola Attilio Contini; Azienda vinicola Francesco Attori	Cabras	Oristano
26	Cantina Sociale cooperativa vernaccia	Oristano	Oristano
27	Cantina Sociale il Nuraghe	Mogoro	Oristano
28	Cantina Josto Puddu	San Vero Milis	Oristano
29	Cantina di Marrubiu- Isola Quattro Mori	Marrubiu	Oristano
30	Compagnia delle figlie del S. Cuore Evaristiano	Putzu Idu	Oristano
31	Azienda vinicola F.lli Zoncu	Riola Sardo	Oristano

N°	Nome azienda, cantina sociale, cooperativa, consorzio o società	Comune	Provincia
32	Fattoria Isola	Arborea	Oristano
33	Cantina Sociale agricoltura Terralba	Terralba	Oristano
34	Azienda Vitivinicola F.Ili Serra	Zeddiani	Oristano
35	Azienda Vitivinicola S. N. Mastinu	Tresnuraghes	Oristano
36 (2)	Azienda Vitivinicola Silvio Carta; Produttori Riuniti	Baratili San Pietro	Oristano
37	Cantina Sociale Giogantinu	Berchidda	Sassari
38 (2)	Cantina Sociale Gallura; Consorzio Esportazione vermentino della Gallura	Tempio Pausania	Sassari
39 (2)	Cantina Sociale del vermentino; Azienda Vitivinicola Maria Isoni	Monti	Sassari
40	Cantina delle vigne di Piero Mancini	Olbia	Sassari
41 (2)	Cantina Sociale Sorso-Sennori; Cooperativa Romangia	Sorso	Sassari
42	Cantina Sociale Santa Maria La Palma. Tenuta Sella & Mosca	Alghero	Sassari
43	Tenuta Agricola Soletta	Florinas	Sassari
44	Azienda Vitivinicola Giovanni Maria Cerchi	Usini	Sassari
45	Azienda Vitivinicola capichera di Ragnedda	Arzachena	Sassari
46 (2)	Azienda Vitivinicola Arcone; Azienda vitivinicola Santa Croce	Sassari	Sassari
47	Tenute Dettori	Sennori	Sassari
48	Azienda Vitivinicola - F.Ili Tamponi	Calangianus	Sassari
<b>Totale Aziende 67</b>			

Fonte: elaborazione su dati forniti dall'ASSESSORATO all'AGRICOLTURA della REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA, 2005

La coltura della vite ha registrato un notevole rilancio dopo la consistente decimazione delle superfici vitate operata dall'attacco della fillossera nel periodo compreso tra la fine del XIX secolo e l'inizio del XX secolo, ed è esattamente nel ventennio 1950-1970 che il comparto ha segnato una significativa ripresa ascrivibile in primo luogo alle incentivazioni introdotte dalla legge n. 47/50 che ha finanziato la realizzazione di stabilimenti completamente nuovi o la ristrutturazione di impianti già esistenti. L'attenzione della politica regionale fu indirizzata soprattutto verso la cooperazione che fu considerata



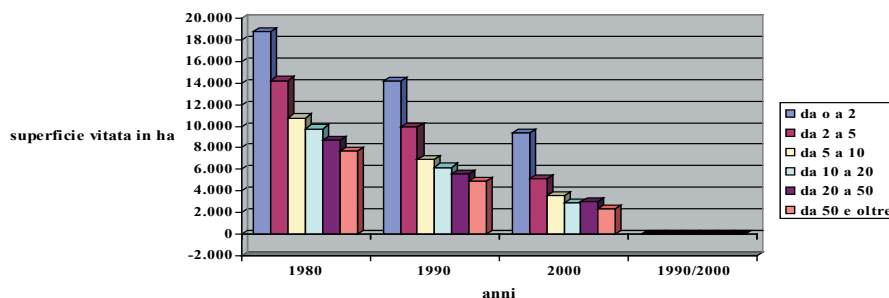
come l'idoneo mezzo per lo sviluppo del comparto (NUVOLI e BENEDETTO, 2003). Prima del 1950 la produzione era per lo più a carattere familiare essendo ancora rari gli enopoli sociali e privati (VODRET, 2000). Solo a partire dagli anni Cinquanta si è assistito ad un significativo incremento della superficie a vite; la politica vitivinicola regionale relativa al periodo che intercorre tra il 1950 e il 1970 è stata, dunque, senza dubbio positiva se si tiene conto che in tale arco di tempo la superficie vitata dell'Isola è passata da 42.235 ha a 65.393 ha. L'espansione della superficie a vite si è accompagnata anche alla parziale sostituzione dei vigneti troppo vecchi, all'introduzione di nuove e più moderne tecniche produttive, che hanno riguardato soprattutto la forma di allevamento della vite, la meccanizzazione delle operazioni colturali ed infine la pratica irrigua.

La produzione di vini, grazie alla gestione cooperativistica, superava la condizione di produzione frazionata nelle singole cantine, inoltre, poteva contare su una domanda in crescita sia a livello regionale che nazionale. In particolare, nella Penisola era sostenuta la domanda di vini da taglio, vini aventi un grado alcolico superiore alla media, la cui richiesta consentiva di migliorare vini a bassa gradazione. Nel ventennio in esame, la nascita di un numero rilevante di cantine (32) rapportata alla superficie vitata a cui fare riferimento non sempre determinò una espansione della viticoltura e quindi una crescita del comparto, infatti, in alcuni casi, l'ubicazione degli impianti avvenuta in aree con limitate possibilità evolutive ha, dopo pochi anni di attività, ridotto i margini della convenienza economica della gestione, portando a volte alla loro stessa chiusura. Altre cantine sociali, invece, hanno registrato nel corso degli anni un ampliamento della capacità di incantamento iniziale a seguito dell'incremento della superficie vitata. Alla fine degli anni Settanta si cercò anche grazie all'ausilio di leggi specifiche come il Reg. CEE n. 1163/76 o i Regg. CEE n. 454/80, 456/80 e 458/80 di contenere e limitare il potenziale produttivo dei vini da tavola, e migliorare le strutture a vigneto in zone aventi vocazione per produzioni di qualità (NUVOLI e BENEDETTO, 2003). Negli anni Ottanta una serie di annate siccitose misero in crisi il comparto vitivinicolo, contemporaneamente alle politiche della CEE, che incentivava gli espianti, convinsero molti produttori ad approfittare delle agevolazioni e procedere conseguentemente all'espianto della vigna. A Partire dal 1980 nell'arco di tempo di una decina d'anni, ma in particolare nel biennio 1988-1989, in Sardegna vennero estirpati, usufruendo di circa 137 miliardi, oltre 20.000 ettari di vigna. Inoltre, la difficile situazione della viticoltura sarda si inseriva in una più generale crisi di eccedenza del mercato dei vini, penalizzato dalla contestuale tendenza al calo dei consumi, infatti, negli anni Ottanta il consumo dei vini in Italia crollava, scendendo dai 100 ai 60 litri pro-capite. Tra il 1980 ed il 1990 scomparvero nell'Isola più di 18.000

piccolissime aziende (RUJU, 2000); così una misura Comunitaria varata per fronteggiare la sovrapproduzione di vino a livello europeo, in Sardegna ebbe l'effetto di ridurre drasticamente la viticoltura, già in seria difficoltà e di accelerare processi di desertificazione del territorio (LEPORI, 2003).

Nel corso degli anni Novanta la produzione vitivinicola è stata improntata sempre più alla qualificazione della produzione, nel 1996 fu elaborato un piano vitivinicolo secondo il quale si è inteso stabilizzare il potenziale viticolo attorno ad un certo numero di ettari (circa 30 mila) e nel quale si riconobbe la necessità di stabilire una determinata vocazione ambientale attraverso la delimitazione di zone omogenee, in grado di fornire un prodotto altrettanto omogeneo, quale strada obbligata alla luce delle disposizioni europee e delle opportunità offerte dalla legislazione nazionale (NUVOLI e BENEDETTO, 2003) (fig. 4). Una delle conseguenze più drammatiche di una tale politica è stata la crisi di buona parte delle cantine sociali, che hanno visto ridurre drasticamente il conferimento d'uva e che quindi hanno dovuto necessariamente ridimensionare il loro ruolo o scomparire (VODRET, 2000).

Fig. 4. Evoluzione della superficie vitata in ettari per ampiezza delle aziende



Nell'intento di offrire un ulteriore contributo alla conoscenza della vitivinicoltura nell'Isola si è ritenuto interessante predisporre una serie di carte tematiche che hanno permesso di conoscere l'intensità vitata dei singoli comuni tra i due censimenti. In particolare sono state analizzate la distribuzione delle aziende vitivinicole e l'incidenza in ettari di ciascuna azienda sul totale della superficie agricola utilizzata per comune. Inoltre, si è cercato di valutare, in positivo o in negativo, i mutamenti che ha subito la coltura della vite, tra gli ultimi due censimenti dell'agricoltura, all'interno della quattro province. La comparazione tra le superfici agricole a vite ai due censimenti considerati ha messo in evidenza la significativa differenza tra le quattro Province storiche della Sardegna (fig. 5). Nel dettaglio, considerando i territori

comunali e la superficie agricola utilizzata appare evidente la discontinuità del dato per intere regioni all'interno dell'Isola che rimarcano le considerazioni sulla specificità dei territori. Le figure 6, 7, 8 e 9 rapportando tra loro i dati ottenuti tra le aziende a legnose e le aziende a vite, o, la SAU e la superficie a vite caratterizzano zone ad elevata vocazione rispetto ad altre che, a parità di condizioni ambientali, non sono adeguatamente utilizzate. Mentre alcune aree con poca valenza vitivinicola sono nonostante tutto caparbiamente utilizzate. Da questi dati si evince che la valorizzazione delle aree a vocazione vitivinicola, nell'Isola, ha ancora una lunga strada da percorrere. La medesima osservazione si ricava anche dai dati statistici Istat relativi all'ultimo censimento dell'agricoltura (2000), da cui è emerso che la consistenza viticola della Sardegna ammonta a circa 26.301 ha, distribuiti in 41.721 aziende vale a dire con una media di ettari vitati ad azienda pari a circa 63 are. Scindendo il dato generale, la Provincia di Cagliari è quella che esprime il maggior numero di aziende viticole (12.595), seguita da quella di Nuoro (12.021), da quella di Sassari (8.987) e per ultimo da quella di Oristano (8.118). La Provincia di Cagliari detiene anche la maggior superficie vitata e la maggior percentuale di incidenza SAU pari al 3,46%, seguono le province di Oristano con il 2,50%, di Nuoro con il 2,46% e di Sassari con il 2,02%. Complessivamente la regione Sardegna rappresenta mediamente un'incidenza viticola SAU del 2,58%.

fig. 5. Confronto tra le superfici agricole a vite ai censimenti 1990 e 2000

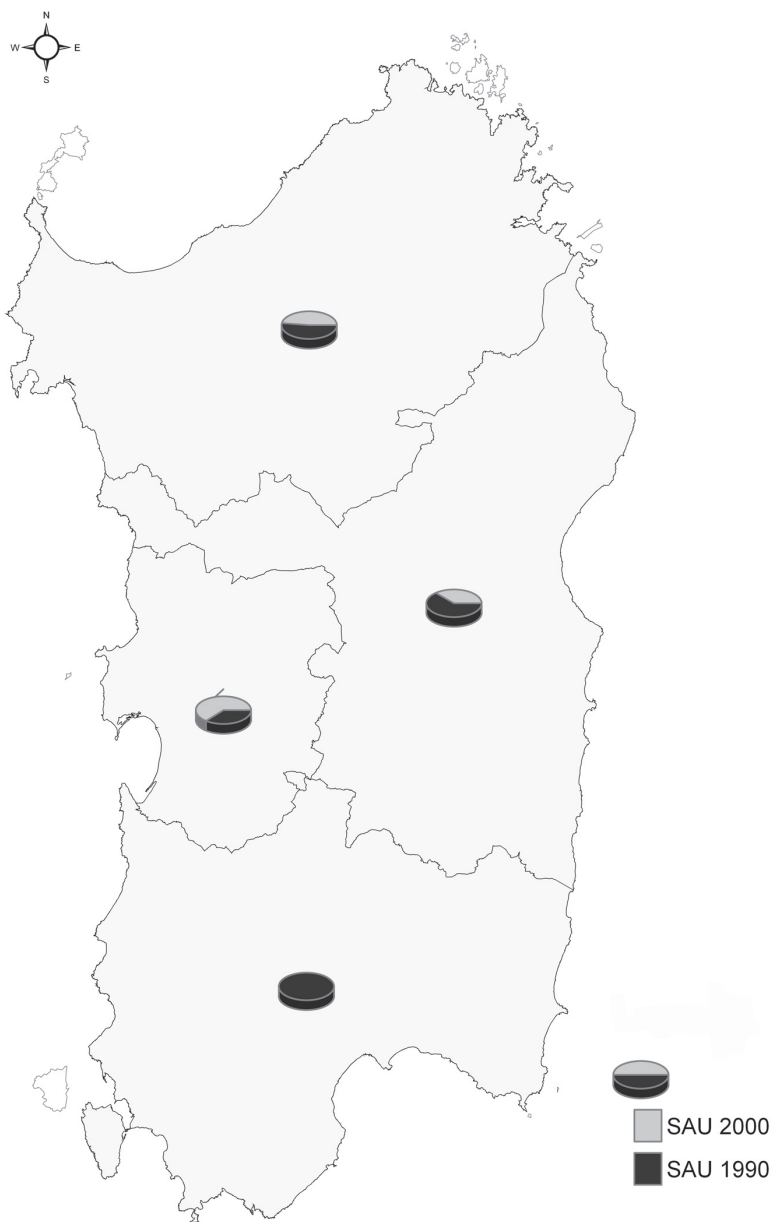


fig. 6. Rapporto SAU (Superficie agricola utilizzata) totale su superficie a vite al censimento dell'anno 1990

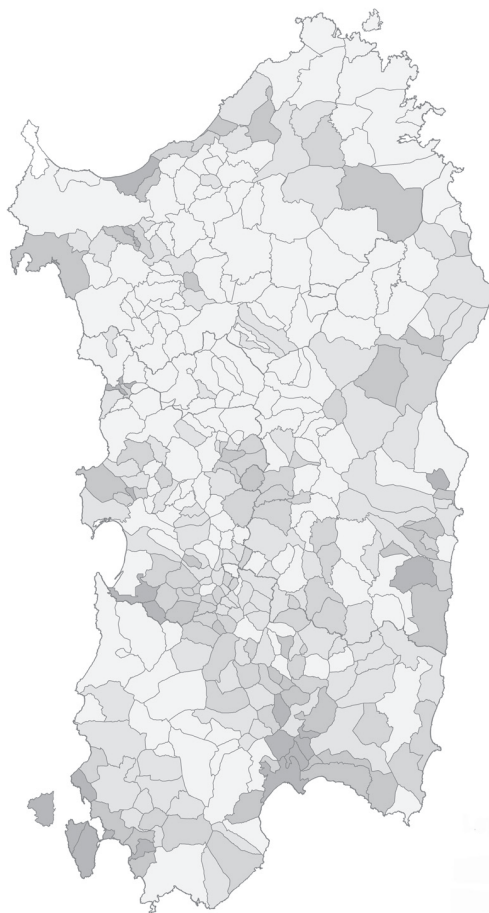


fig. 7. Rapporto SAU (Superficie agricola utilizzata) totale su superficie a vite al censimento dell'anno 2000

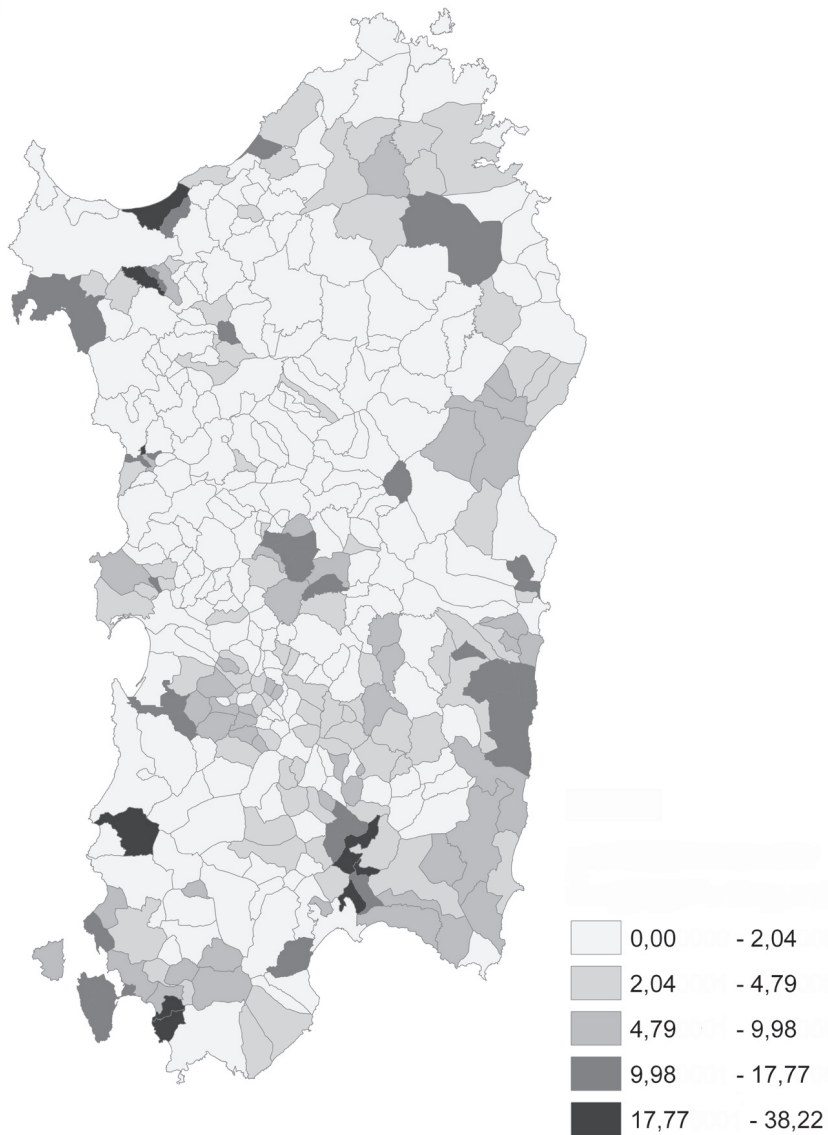


fig. 8. Rapporto tra il totale delle aziende a legnose sulle aziende vitivinicole al 1990

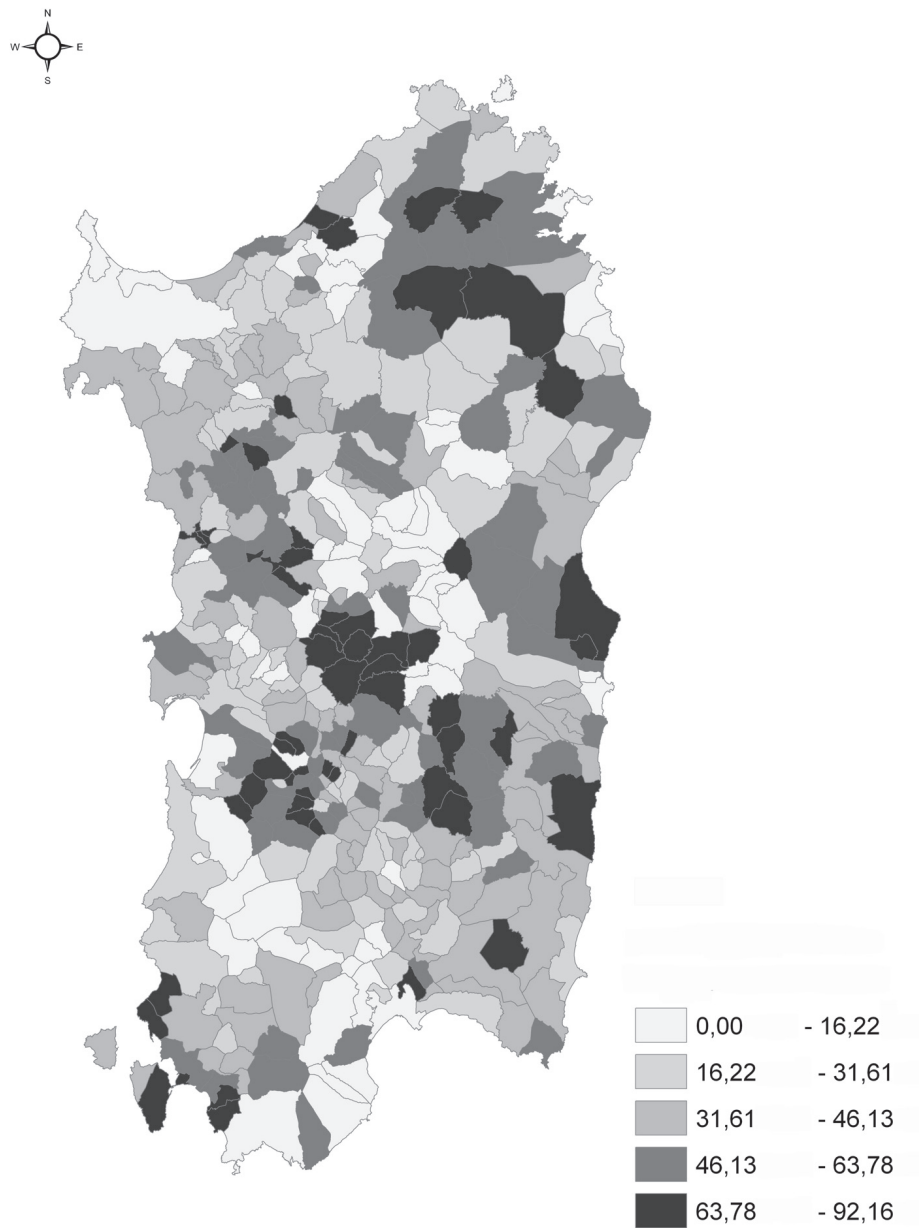
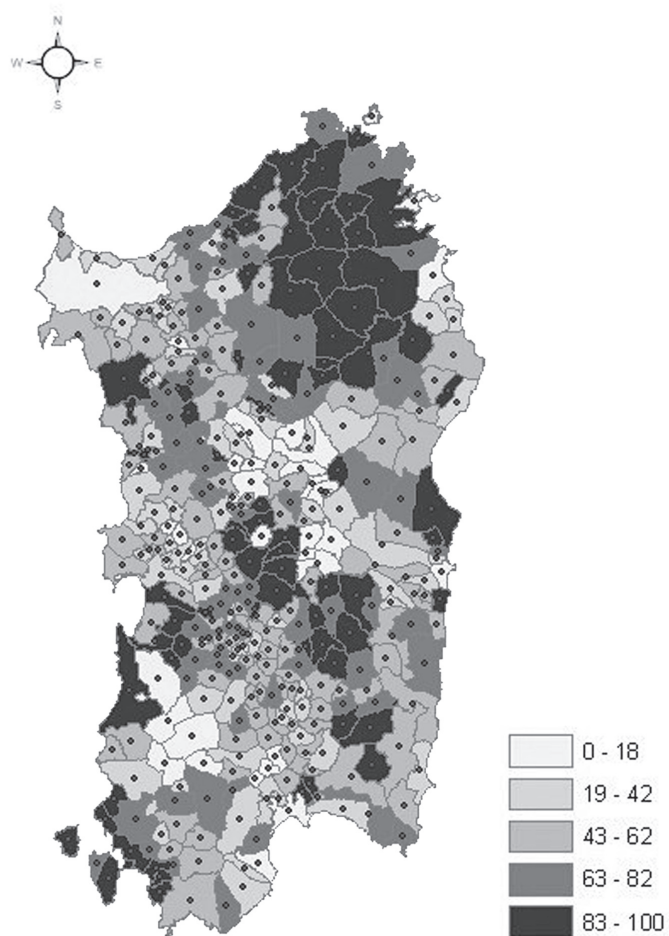


fig. 9. Rapporto tra il totale delle aziende a legnose sulle aziende vitivinicole al 2000.





## Il territorio

La storia geologica dell'Isola evidenzia una notevole complessità litologica che si può facilmente interpretare nella diversità dei paesaggi che la caratterizzano; infatti, sono numerose le sub regioni dell'Isola che segnano il cambio di paesaggio identificando, in tal modo, condizioni e processi geomorfologici comuni. L'esempio più significativo si osserva nel nord est della Sardegna dove la presenza del basamento granitico da origine a un paesaggio, sebbene vario, uniforme e singolare che delimita la regione della Gallura; i confini di questo territorio seguono pressoché uniformemente gli affioramenti delle rocce intrusive che, data la loro estensione, danno alla Gallura il primato di sub regione più estesa dell'Isola. Dall'analisi delle carte (figg. 6, 7, 8 e 9) appare evidente la distribuzione delle aree vitivinicole secondo linee preferenziali che individuano zone privilegiate rispetto ad altre aree; questa specificità permette di riconoscere alcune condizioni morfologiche che definiscono delle unità di paesaggio dove le condizioni geografiche sono idonee alla coltivazione della vite.

La geografia dei luoghi è spesso assente o inadatta in molte zone dell'Isola proprio per le connotazioni morfologiche di gran parte del suo territorio; infatti, molte aree della Sardegna sono rappresentate da situazioni di basso rilievo, prodotte della lenta condizione di paesaggio poligenico, sottoposto a più fasi di ringiovanimento in situazioni di elevata senilità. La sequenza ciclica dell'evoluzione geomorfologica ha reso l'altitudine media intorno ai 300 m, favorendo a lungo i processi di denudazione in vaste parti dell'Isola, soprattutto dove il sollevamento isostatico ha incrementato l'energia del rilievo, incentivando l'attività erosiva del dilavamento. La Sardegna da lungo tempo è soggetta a dinamiche di erosione del suolo che vengono localmente accentuate dalla perdita della copertura boschiva, in particolare nei secoli recenti a causa degli intensi disboscamenti dell'Ottocento o del recente abbandono delle campagne che si è intensificato soprattutto dopo gli anni Cinquanta del secolo passato.

Le aree a elevata concentrazione di colture agrarie sono frequentemente localizzate nelle valli interne, talvolta definite con termini locali "costera", esse identificano le aree pedemontane che caratterizzano territori di minor sollevamento compresi tra gli *horst* e i *graben* delle valli tettoniche sarde. Le poche aree contraddistinte da paesaggi tipici di pianura alluvionale sono state oggetto, solo recentemente, di sfruttamento dei terreni ad uso anche vitivinicolo poiché la dinamica dei corsi d'acqua (quali il Tirso, il Coghinias, il Flumendosa, etc.) determinava periodiche inondazioni nelle zone più depresse provocando il ristagno delle acque stagnanti e favorendo la presenza della malaria. Una delle più importanti pianure alluvionali della Sardegna, la

piana di Terralba nell'Oristanese, solo recentemente ha subito un imponente lavoro di bonifica che ha sostanzialmente modificato l'ambiente naturale di questa zona offrendo vaste aree all'uso agricolo.

Anche in territori molto interni del Campidano, lontano dalle zone di transizione, sono state attuate opere di risanamento idraulico che hanno cancellato le antiche zone di impaludamento e di ristagno delle acque fino al cuore della piana campidanese dove, in prossimità anche del paese di Sanluri, lo stagno di riu Masoni è stato interrato e utilizzato come terreno agrario.

Alcune aree mostrano situazioni che meritano una più approfondita analisi dei dati esistenti, in particolare la Nurra, localizzata nel nord ovest dell'Isola, che costituisce un'area a bassa intensità d'uso, sebbene morfologicamente individui una delle pianure più fertili della Sardegna settentrionale. La genesi di questa piana, attribuibile a un paesaggio fossile e molto maturo, certamente condiziona l'uso del suo territorio in quanto dominato dalla presenza di "terre rosse", suoli di tipo residuale con caratteri pedologici inadatti all'uso vitivinicolo. Pertanto, se in alcuni casi il paesaggio sardo favorisce situazioni d'uso, la sua complessità geologica e i processi di modellamento del suo territorio ne rendono talvolta poco favorevole la condizione di sfruttamento vitivinicolo.

Tuttavia, in questa piana dove le condizioni ottimali per l'uso vitivinicolo appaiono scarse, si trovano aziende che costituiscono uno dei maggiori centri di produzione del vino per quantità e qualità. Questa anomalia trova facile spiegazione sia nelle condizioni morfologiche che nel substrato geologico che affiora solamente in occasione di lavori di scavo; infatti l'area utilizzata per le colture vitivinicole è caratterizzata da una morfologia pianeggiante che degrada verso mare con un pendio molto debole, intorno a  $2/3^\circ$ , mentre i *pediments* che dominano il resto della Nurra e insistono sulle rocce calcaree del Mesozoico mostrano una maggiore acclività (GINESU, 1995). Il substrato di questa superficie pianeggiante è caratterizzato da un livello spesso di depositi di travertino e di orizzonti di *calcrete* che sono il risultato di una situazione di ristagno delle acque dolci in una vasta morfologia lacustre presente nell'entroterra della città di Alghero fino al Pleistocene superiore quando le condizioni climatiche erano caldo-umide (foto 1). Mentre nel resto del territorio della Nurra le acque superficiali si immettevano nel circuito di circolazione dell'idrografia sotterranea propria dei calcari mesozoici della zona, l'entroterra algherese e l'attuale corso del rio Barca erano caratterizzati dalla presenza di un livello cineritico – argilloso che impermeabilizzava la superficie determinando in tal modo la permanenza delle acque sul suolo e l'evoluzione degli orizzonti pedogenetici con la formazione delle croste carbonatiche.



foto 1. Vigneti sui depositi a travertino nella Nurra di Alghero.

### **Le aree idonee in luoghi non idonei**

La diversità del paesaggio in Sardegna si manifesta anche nella rapida variazione laterale dei suoli e, in generale, del regolite che risente in modo significativo dei mutamenti delle condizioni ambientali nel corso del tempo geologico. Alcuni particolari sono significativi nella possibile individuazione di aree con valenza idonea all'uso vitivinicolo (fig. 10); la forme e i depositi della Gallura offrono un esempio tipico riconoscibile nei depositi detritici noti come "sabbioni granitici". Queste coltri detritiche determinate dal disfacimento delle rocce granitiche, sono costituite soprattutto da ghiaioni ad elevato contenuto di silice, poco costipati e diffusi nelle aree con morfologia depressa; essi rappresentano anche un serbatoio idrico per l'elevata porosità, definendo un terreno ideale per la coltura della vite. Il loro limite è costituito dal rapporto con la rocciosità del basamento e dalle condizioni strutturali dell'area; infatti, la Gallura ha subito un lento e progressivo sollevamento da ovest che ha determinato un accentuato

basculamento verso est. Il sollevamento ha causato l'asportazione delle coperture alterate del basamento, producendo il loro accumulo nelle zone di sprofondamento e il denudamento del granito sano, creando un paesaggio ricorrente dove gli affioramenti rocciosi danno luogo rapidamente a piccole aree pianeggianti in cui le coltivazioni possono avere usi frammentati.

Le recenti fluttuazioni climatiche che hanno interessato l'Isola nel corso del Pleistocene hanno connotato soprattutto le fasce costiere e alcune parti dell'interno producendo talvolta variazioni nelle coperture del suolo "a macchia di leopardo". La situazione nell'area del *cannonau* di Sorso e Castelsardo è particolarmente significativa, in questo territorio il basamento roccioso è costituito da depositi limoso argillosi del Terziario (lacustre miocenico s.s.) intercalati negli episodi piroclastici del vulcanismo calcalcalino dello stesso periodo (foto 2); questi livelli sono stati sepolti dall'avanzare dei campi di dune e dai depositi eolici a seguito dell'irrigidimento del clima e dalla persistente aridità (foto 3). Il passaggio a condizioni climatiche più temperate ha prodotto, con l'aumento delle precipitazioni, anche la parziale asportazione delle sabbie riesumando localmente la preesistente morfologia sul substrato terziario. Si assiste, pertanto, a condizioni assai variabili nel paesaggio di questo territorio sia per lo spessore delle coltri sabbiose sia per la dimensione spaziale. L'area del *cannonau* di Sorso-Castelsardo è pertanto definibile su quei terreni dove il suolo è rappresentato dai livelli eolici pleistocenici costituiti anche da diverse generazioni di dune e dai livelli petrocalcici, assai poveri nella componente argillosa. La realizzazione di una carta finalizzata alla classificazione e alla individuazione di queste zone è parte dell'indagine geomorfologica in fase di realizzazione.

fig. 10. Distribuzione per fasce altimetriche dei territori soggetti a uso vitivinicolo

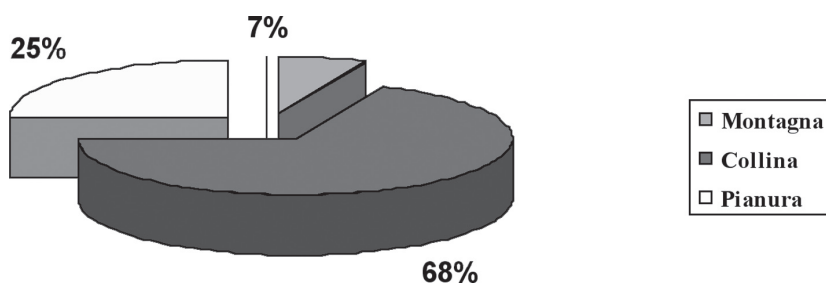


foto 2. Vigne sui depositi eolici del Pleistocene superiore nella Romangia di Sorso



foto 3. Il passaggio laterale tra le eolianiti dell'ultimo glaciale e i depositi argillosi del lacustre miocenico nell'Anglona orientale



Casi di particolare singolarità riguardano alcune zone dell'Isola dove sono diffusi i depositi detritici di origine climatica noti come falde detritiche stratificate la cui natura, generalmente carbonatica, ha determinato un accumulo rapido di materiale scheggioso di piccole e medie dimensioni durante i periodi arido freddi, che hanno interessato la Sardegna durante le variazioni climatiche del Pleistocene. Questi accumuli detritici mostrano una sequenza caotica di materiale spesso compattato ma raramente poco cementato in livelli di modesto spessore nel complesso del deposito; esso ha pertanto caratteristiche di elevata porosità e povertà di materiale fine e argilloso. In alcune zone della Sardegna le aree occupate da questi depositi sono oggetto di colture vitivinicole in ambienti ad elevata rocciosità dove questi costituiscono le uniche risorse per l'agricoltura.

Tuttavia, per la vitivinicoltura questi depositi sono una interessante risorsa economica poiché la coltura della vite ben si coniuga con i caratteri idropedologici di queste falde detritiche. Essi sono diffusi in molte parti dell'Isola sebbene siano più presenti nelle aree dove affiorano le rocce calcaree; infatti, le coperture più imponenti si trovano lungo la costa centro orientale dove, in prossimità dell'abitato di Orosei, sono valutabili in oltre 22 metri di spessore (GINESU e SIAS, 1997). Anche in molte valli interne sono diffusi in appoggio ai versanti dando luogo a morfologie di raccordo tra fondovalle e pendii acclivi: questa situazione caratterizza il corso del rio Mannu di Porto Torres e altre situazioni nel nord Sardegna. In altri casi, questi depositi detritici hanno progressivamente sepolto zone interessate da importanti e vaste frane conosciute come “deformazioni gravitative profonde di versante”, determinando la formazione di pendii con morfologia dolce e poco acclive, utile ai fini agricoli, in questa categoria di paesaggio ricadono molte parti di subregioni come l'Anglona, il Sassarese, l'Ogliastra, il Sarcidano e altre.

## **CONCLUSIONI**

Da quanto precedentemente detto, appare evidente che il paesaggio della Sardegna non si presta facilmente a delineare aree omogenee che consentano di identificare la vocazione agricola dei suoli e che siano in grado di fornire un prodotto omogeneo e dalle caratteristiche comuni. I paesaggi agrari dell'Isola sono, quindi, prevalentemente il risultato di una sommatoria di fattori che sono sia fisici, dipendenti sia dalle caratteristiche geologico – geomorfologiche sia dalle caratteristiche evolutive dell'area, sia dalle trasformazioni che l'uomo ha operato nel tempo sul territorio. I processi fisici di questi terreni sono oggi dominati dalla dinamica in atto,

primo fra tutti il processo di erosione e la conseguente perdita del suolo. Questa attività erosiva è ben nota e conosciuta fin dal 1800 quando in alcuni scritti de Della Marmora (1826) e del Mazzini si descrivono situazioni di perdita totale del suolo a causa dell'indiscriminato disboscamento effettuato prima per la produzione di carbone, poi per la realizzazione delle strade ferrate del Regno d'Italia. Sono i primi dati reali che ci informano della presenza di un degrado del territorio sardo in conseguenza dell'uso del suolo da parte dell'uomo.

Il processo di erosione è oggi un fenomeno sotto attenta osservazione al fine di mitigare il rischio di desertificazione presente in molte aree della Sardegna e dell'intero Mediterraneo; a questo proposito appare assai significativa l'interpretazione dei dati che ci proviene dall'uso del suolo nella produzione vitivinicola dell'Isola dove, a fasi alterne, si è potuto osservare che l'area soggetta a questo tipo di coltivazione si è espansa o contratta in tempi molto brevi.

L'analisi della carte allegate, dei dati relativi alla produzione e alla diffusione della vitivinicoltura relativamente al territorio di ciascun comune consente di identificare che alcune zone sono molto più soggette al rischio di erosione; inoltre l'analisi dei dati permette di valutare, inoltre, anche l'imponenza del fenomeno. A tal proposito è sufficiente considerare che nell'arco di un solo biennio (dal 1988 al 1989) si è avuta una contrazione della superficie dedicata alla vite di oltre 20.000 ettari, valutabile in circa 200 chilometri quadrati di territorio; si è pertanto verificato un rapido abbandono di molte campagne dedicate alla vite pur avendo, in certi casi, realizzato poco tempo prima opere di miglioramento fondiario (foto 4).

Inoltre, dall'interpretazione della fig. 9 che considera la superficie aziendale dedicata alla vite nei comuni dell'Isola, emerge con evidenza che la maggior distribuzione dei territori vitivinicoli insiste in regioni caratterizzate dalla presenza di orizzonti geologici particolarmente fragili, tra questi i livelli maggiormente degradabili sono localizzati proprio nelle fasce costiere dove risiedono i depositi eolici o i suoli sulle dune o sulle coltri ad elevato scheletro sabbioso (foto 5). La stessa evoluzione della produzione vitivinicola in Sardegna (fig. 1) mostra con chiarezza il crollo rapido e progressivo della produzione in due momenti ben distinti riferibili: il primo al periodo immediatamente precedente la Prima Guerra Mondiale e la crisi economica che ne conseguì, ed un secondo intervallo che ha interessato l'arco di tempo che va dalla seconda metà degli anni Settanta del secolo scorso fino ai nostri giorni. Questa riduzione dello spazio vitivinicolo non è stata comunque coperta da un uso agricolo altrettanto conservativo ma, il più delle volte, ha fatto spazio al totale abbandono o al pascolo brado che ha accentuato il fenomeno della perdita del suolo.

Foto 4. Degrado del territorio dell'Anglona abbandonato dalle colture a vite e sostituito dal pascolo brado. In primo piano gli abbeveratoi costruiti recentemente.



Foto 5. La formazione dei rills nei versanti a debole acclività nella Romangia Sassarese.





Un ruolo importante per la conoscenza del fenomeno può essere quello della valorizzazione delle terre in funzione di un prodotto che sia omogeneo, pertanto appare significativo il lavoro cartografico e analitico nei luoghi caratterizzati dalla presenza delle produzioni vitivinicole a valenza territoriale che in Sardegna si trova ancora in una fase embrionale.

## BIBLIOGRAFIA

- BIONDO E. (1994): *Vigne di Sardegna*, Cagliari, Editrice S.VI.SA.
- BRIGAGLIA M. (2000): “Parabole di vino sardo”, in M. L. De Felice e A. Mattone (a cura di), *Storia della vite e del vino in Sardegna*, Bari, Laterza, pp. 3-9.
- CAU P. (2000): “La viticoltura tra Otto e Novecento: dalla fillossera alla vite americana”, in M. L. De Felice e A. Mattone (a cura di), *Storia della vite e del vino in Sardegna*, Bari, Laterza, pp. 288-305.
- CERCHI PABA F.(1974): *Evoluzione storica dell'attività industriale, agricola, caccia e pesca in Sardegna*, Cagliari, Fossataro, vol. 4 (II), p. 50.
- DE LA PERRIERE F.G. CONTE DE VIRY (1746): “Relazione storico - geografica sulla Sardegna”, in *Nuovo Bollettino Bibliografico Sardo*, n. 13-24, pp. 1957-1959.
- DELLA MARMORA A. (1926-1928): *Viaggio in Sardegna*, (trad. di V. Martelli), Cagliari, Il Nuraghe, pp. 1-4 .
- DI FELICE M. L. e MATTONE A. (a cura di) (2000): *Storia della vite e del vino in Sardegna*, Bari, Laterza.
- DI FELICE. M.L. (2000): “L'industria vitivinicola sarda dalla “fusione perfetta” al fascismo (1847-1940)”, in M. L. De Felice e A. Mattone (a cura di), *Storia della vite e del vino in Sardegna*, Bari, Laterza, pp. 233-287.
- FERRANTE C. (2000): “La vitivinicoltura e la vinificazione nella Sardegna spagnola (XVI\_XVII secolo)”, in M. L. De Felice e A. Mattone (a cura di), *Storia della vite e del vino in Sardegna*, Bari, Laterza, pp. 121-142.
- GEMELLI F. (1776): *Rifiorimento della Sardegna proposto nel miglioramento di sua agricoltura*, Torino, T. B. Briolo, vol. 2 , (XVI), p. 343 e p. 400.
- GINESU S. (1995): “I depositi periglaciali della Sardegna (Italia): aspetti nell'Isola dell'Asinara”, in *Atti del IV Convegno Internazionale- La Sardegna nel mondo Mediterraneo* (a cura di P. Brandis e G. Scanu), Bologna, Pàtron, pp.119-128.
- GINESU S. e SIAS S. (1997): “Morphological correlations between paleosurfaces and plio-quadernary volcanic events in the northern Sardinia (Italy)”, in *4<sup>th</sup> Int. Conf. Geomorphology*, Suppl. Geogr. Fis. Dinam. Quat. 1, III, Bologna, p. 179.

- ISTAT, (1990): *4° Censimento Generale dell'Agricoltura*.
- ISTAT, (2000): *5° Censimento Generale dell'Agricoltura*.
- LEPORI A. (2003): *La Sardegna e il vino*, Cagliari, Artigianarte Editrice.
- MELONI G. (2000): "La vite e il vino nella Sardegna giudiciale", in M. L. De Felice e A. Mattone (a cura di), *Storia della vite e del vino in Sardegna*, Bari, Laterza, pp. 27-37.
- NUVOLI F. e BENEDETTO G. (1999): "La situazione economica della vitivinicoltura regionale", in A. Vodret, F. Nuvoli e Benedetto G., *I sapori della Sardegna. Il vino*, Cagliari, Zonza Editori, pp.101-182.
- NUVOLI F. e BENEDETTO G. (2003): "L'economica vitivinicola della Sardegna", in A. Vodret (a cura di), *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Sardegna*, Milano, Accademia Italiana Della Vite e Del Vino - Edizioni Unione Italiana Vini, pp. 219-264.
- RUGGERI P. (2000): "La viticoltura nella Sardegna antica", in M. L. De Felice e A. Mattone (a cura di), *Storia della vite e del vino in Sardegna*, Bari, Laterza, pp. 10-26.
- RUJU S. (2000): "Le cantine sociali sarde nel Novecento", in M. L. De Felice e A. Mattone (a cura di), *Storia della vite e del vino in Sardegna*, Bari, Laterza, pp. 306-327.
- SANCIU A. (1997): *Una fattoria di età romana nell'agro di Olbia*, Sassari, Boomerang edizioni.
- SANNA P. (2000): "La vite e il vino nella cultura agronomica del Settecento", in M. L. De Felice e A. Mattone (a cura di), *Storia della vite e del vino in Sardegna*, Bari, Laterza, pp. 143-203.
- SIMBULA P. F. (2000): "Produzione, consumo e commercio del vino nel basso Medioevo", in M. L. De Felice e A. Mattone (a cura di), *Storia della vite e del vino in Sardegna*, Bari, Laterza, pp. 38-63.
- SPANO G. (1870): *Memoria sopra l'antica cattedrale di Ottana e scoperte archeologiche fattesi nell'isola in tutto l'anno 1870*, BAS (XVI), p. 48.
- VODRET A. (1993): *Sardinia insula vini*, Sassari, Delfino.
- VODRET A. (1999): "La storia della vitivinicoltura sarda. I vini. I vitigni. Le cantine. I vini doc", in A. Vodret, F. Nuvoli e G. Benedetto, *I sapori della Sardegna. Il vino*, Cagliari, Zonza Editori, pp. 7-100; pp. 183-191.
- VODRET A., (2000): "L'industria vitivinicola sarda nel secondo dopoguerra", in M. L. De Felice e A. Mattone (a cura di), *Storia della vite e del vino in Sardegna*, Bari, Laterza, pp. 328-350.
- VODRET A. (a cura di) (2003): *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Sardegna*, Milano, Accademia Italiana Della Vite e Del Vino - Edizioni Unione Italiana Vini.
- VODRET A., NUVOLI F. e BENEDETTO G. (1999): *I sapori della Sardegna. Il vino*, Cagliari, Zonza Editori.

Lavoro presentato al Convegno *I paesaggi del vino . Il vino per conoscere, viaggiare, meditare...*, tenutosi a Perugia dal 18 al 20 aprile 2005.

Benché la nota sia stata elaborata collegialmente, la stesura della parte inerente “La storia del vino in Sardegna” e “La produzione” sono da attribuirsi a D. Carboni, quella relativa a “Il territorio” e “Le aree idonee in luoghi non idonei” sono da attribuirsi a S. Ginesu, mentre, “I tipi” e “Le Conclusioni” sono frutto del lavoro comune.

