



**TORNATA
ACCADEMIA
ITALIANA
DELLA VITE
E
DEL VINO**

**V TORNATA IN
SARDEGNA**

Oristano, 15-17 maggio 2009

La Vitivinicoltura Oristanese nell'ambito del comparto Agro-alimentare

relatore: Acc. Dott. Enzo Biondo

COMUNI: 88 / 377 totali

ABITANTI: 168.000 / 1.648.000

SUPERFICIE totale: 3.040 Km² (1,6% territorio sardo)

SUPERFICIE VITATA: 3.580 Ha (14% regionale)

Uve a Bacca Nera = 63%

Uve a Bacca Bianca = 37%

Vitigni Autoctoni = 93%

Vitigni Alloctoni = 7%

Produzione Uva = 85.351 ql. (media 2004-2008)

Produttori privati = 55% (24 unità)+ 5 stab.liquoris.

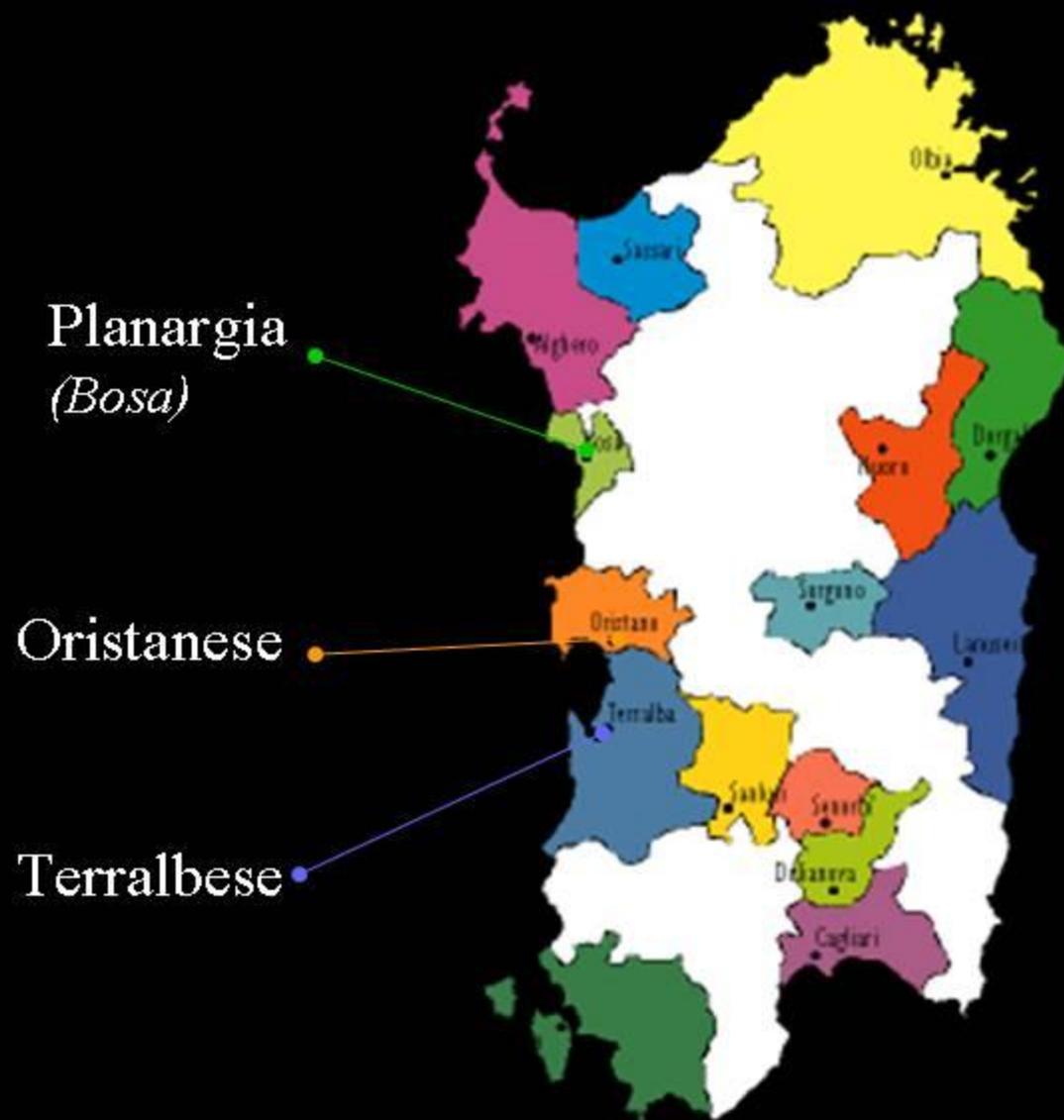
Cantine Sociali = 45% (5 unità)

Volume d'affari del comparto = circa € 30 milioni



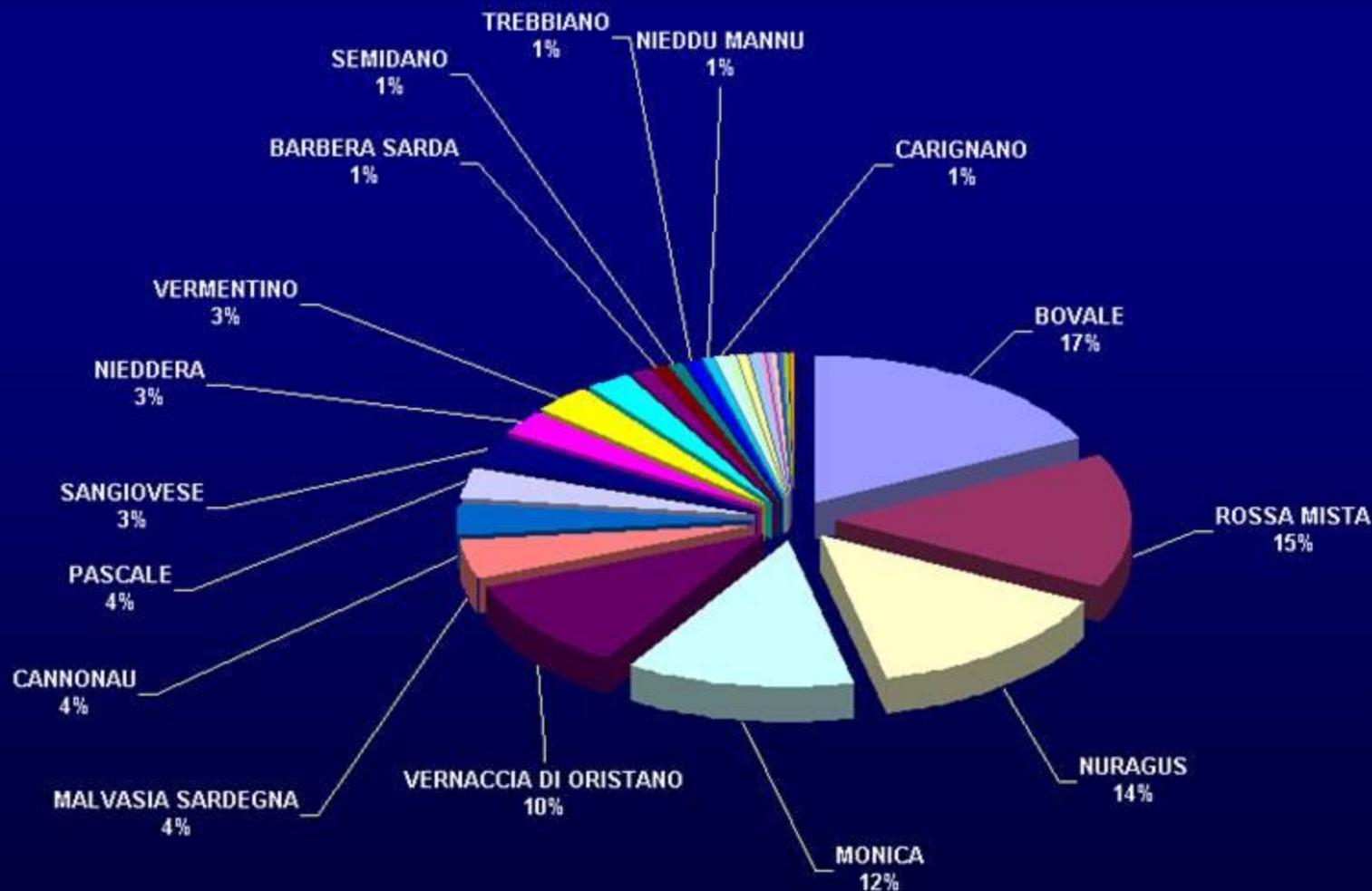
PROVINCIA ORISTANO

(Istituita nel 1974)



Distribuzione viticola nella Provincia di Oristano

VITIGNI nella PROVINCIA DI ORISTANO



“ La Vernaccia di Oristano
va giudicata con i sensi
e non con gli strumenti del chimico.
E’ il suo aroma che vale,
E’ la delicatezza del suo assieme che ti conquista,
È quel suo curioso sapore di frutta,
di amarognolo, pieno di grazia,
che non vi stanca mai, anzi vi seduce.
Uno dei più strani,
Uno dei più pregevoli,
Uno dei più desiderabili vini che la natura
abbia mai elargito agli esseri umani ”



(Prof. Sante Cettolini,
Preside Regia Scuola di Viticoltura e di Enologia di Cagliari, fine '800)



VERNACCIA

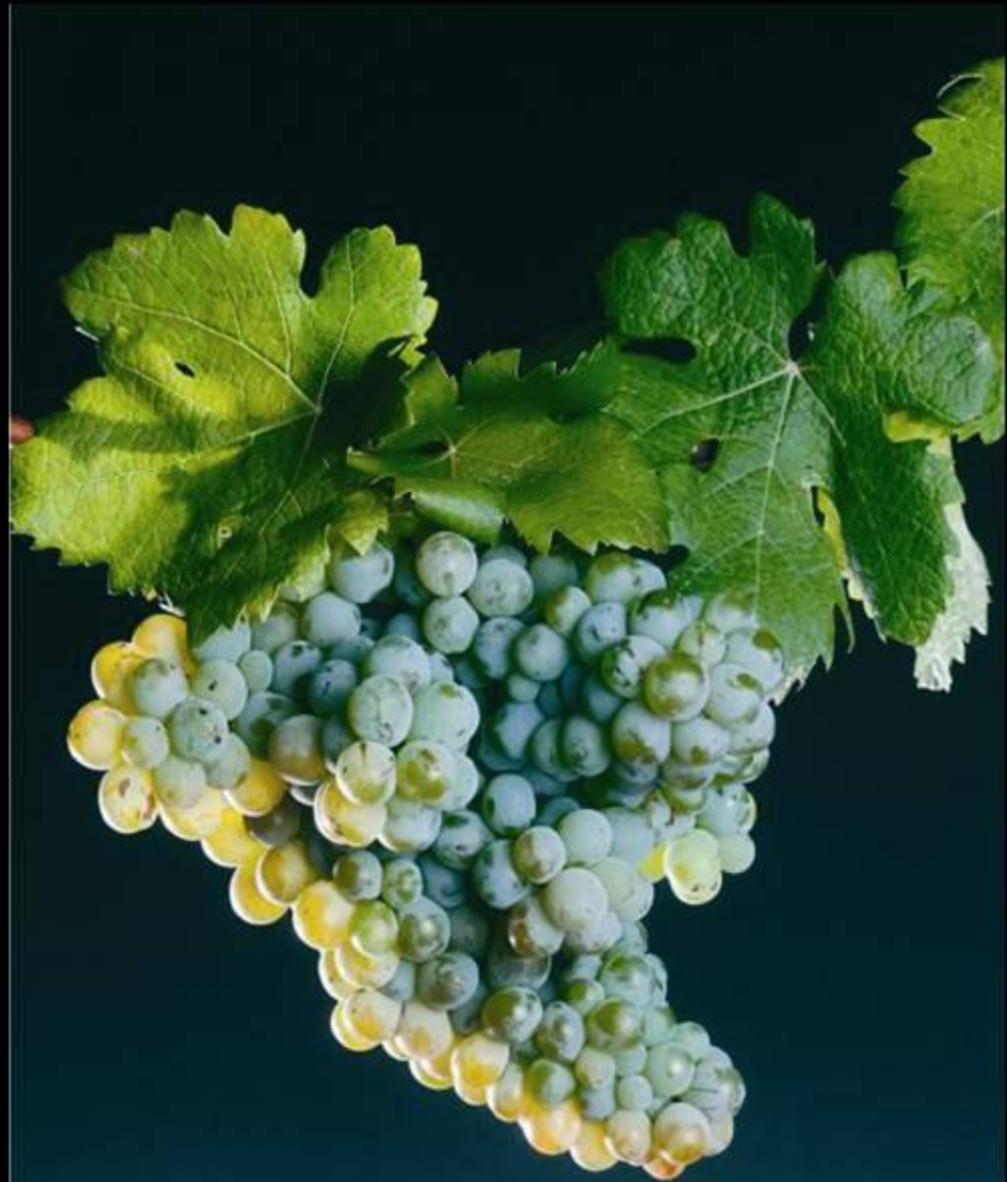
BOVALE





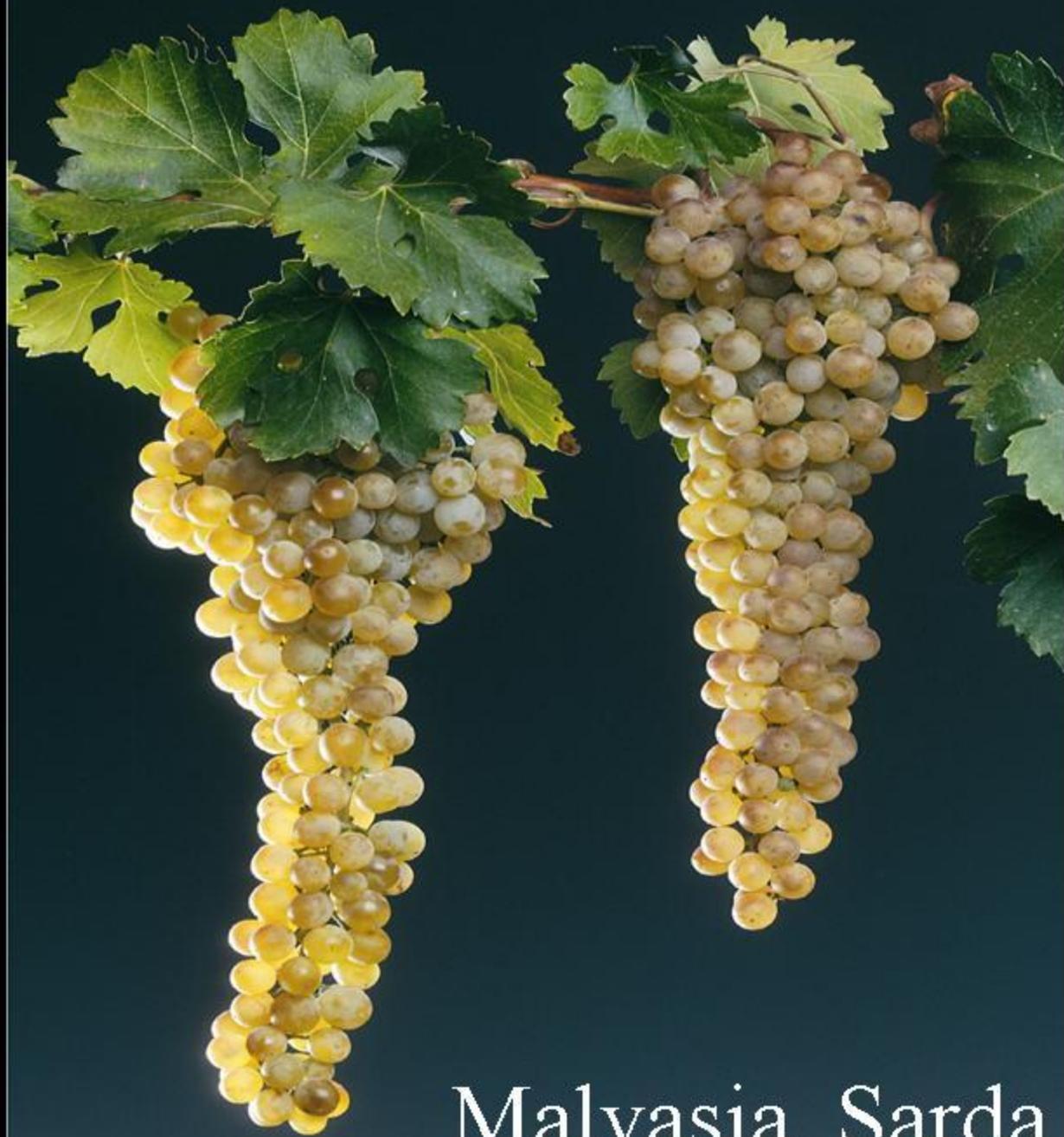
BOVALE SARDO
(MURISTELLU)

NURAGUS





MONICA



Malvasia Sarda

CANNONAU





NIEDDERA

VERMENTINO





SEMIDANO



CARIGNANO

NASCO



Etimologia Vitigni a Uva bianca

(fonte: Flora sardoa - Etimologie- Prof. S.Dedola, 2008)

VERNACCIA = Accadico:

BĒRUM “selezionato” + NAQŪ “versare”

BER- NAQŪ = tipico vino di classe, per i riti divini

NASCO = Ebraico: NĀSAQ =versare, offerta di vino, vino da messa

NURAGUS = Accadico:

NUMRU “brillantezza” + AGŪ “onda, flusso”

NUMR- AGŪ= “flusso di brillantezza”

è il vino bianco più chiaro della Sardegna.

VERMENTINO = Tri-composto Accadico:

BĒRU “selezionato” + MĪNUM “incalcolabile” + TĪNU “cespuglio che da frutti”

BER-MIN-TINU= “albero fruttifero altamente selezionato”.

Etimologia Vitigni a Uva nera

(fonte: Flora sardoa - Etimologie- Prof. S.Dedola, 2008)

BOVALE = Babilonese
BUU “ricercato, ambito” + suffisso-ALE = **BUUALE**

CANNONAU = Assiro-Babilonese:
KANNU “germoglio, alberello” + NA’UM, “nostro”= alberello nostro

CARIGNANO = Assiro: KARĀNU “uva da vino particolare”

NIEDDERA = Accadico: NĪDUM “giacente, strisciante, alberello molto basso

MONICA = Accadico: MUNEHHU “che rende docile, quieto”

Trenino Verde



Oristanese





Oristanese

Oristanese



Terralbese



Terralbese





Planargia (*Bosa*)



Planargia



Fiume Temo, Bosa (OR)

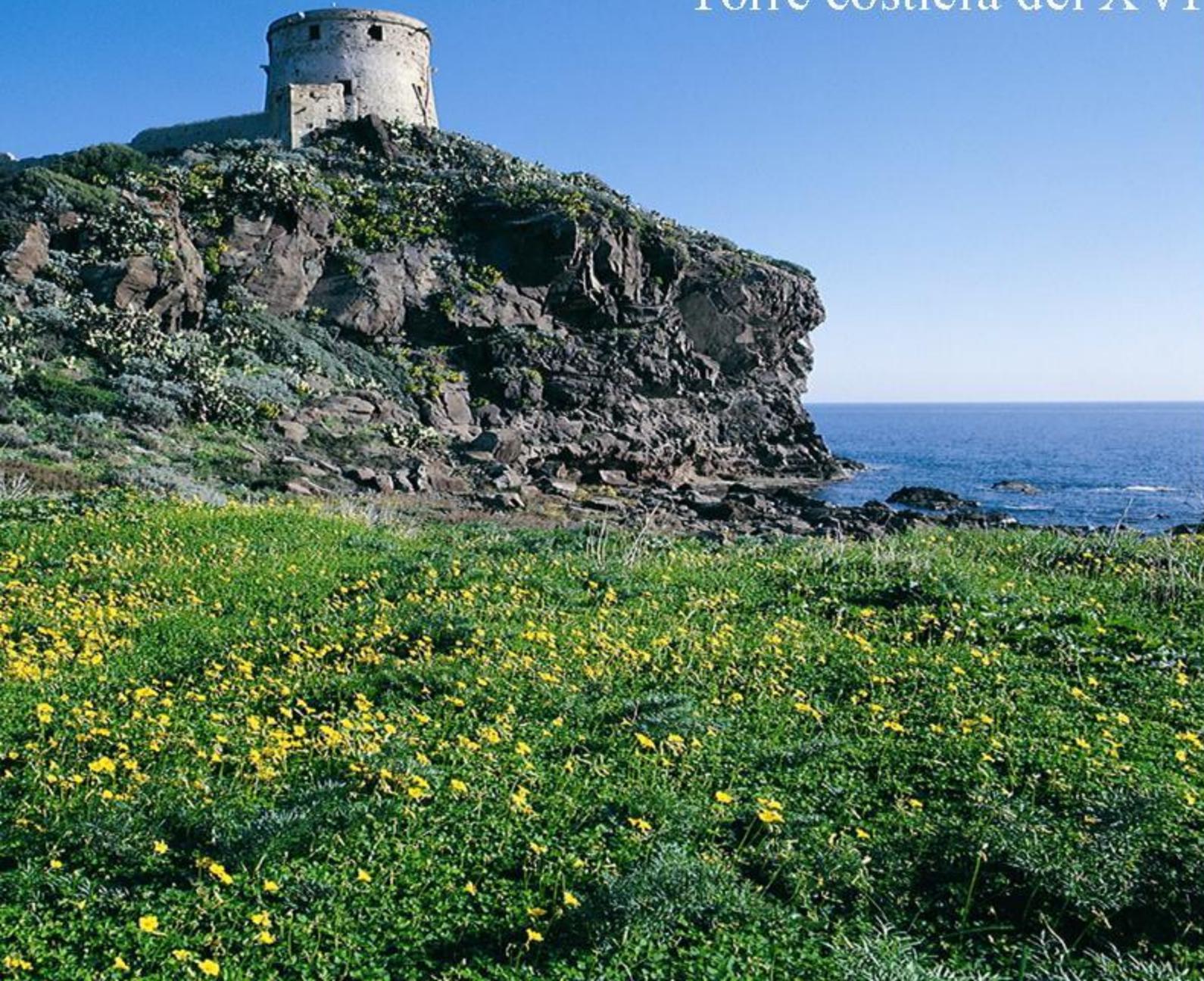


S
A
R
T
I
G
L
I
A

Casa Aragonesa del '500, Fordongianus (OR)



Torre costiera del XVI sec.



“Pinnetta”, tipico ricovero dei pastori





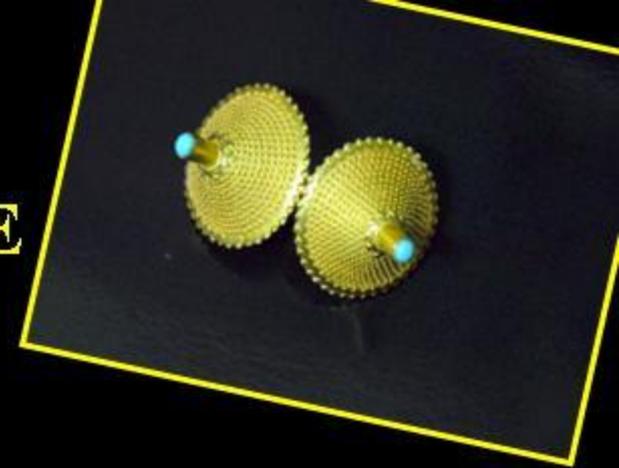
CRISI DELLA *VERNACCIA*

principali aspetti:

- CAMBIAMENTO DEI GUSTI E DELLE ABITUDINI ALIMENTARI
- RIDIMENSIONAMENTO POLITICHE DI SOSTEGNO COMUNITA' EUROPEA
- ATTEGGIAMENTO ANCORA DIFFUSO DI "PENALIZZAZIONE" NEI CONFRONTI DEL VINO
- ORIENTAMENTO DEI PRODUTTORI LOCALI A NON VOLER FOCALIZZARE UNA COMUNE INTESA IN DIREZIONE DELLA QUALITA' E DELLA TIPICITA'
- DIMENSIONI AZIENDALI SPESSO ESIGUE CHE NON PERMETTONO ADEGUATA VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO AI FINI TURISTICI, PARTENDO DALL'ACCOGLIENZA IN CANTINA



VERNACCIA: OPPORTUNITA' da VALORIZZARE



- Aumento richiesta vini di qualità elevata
- Aumento richiesta prodotti con forti caratteristiche territoriali
- Crescita della conoscenza e cultura del vino
- Individuazione di importanti itinerari nell'ambito delle Strade del vino, dei Sapori e dei Saperi.
- Organizzazione dei Produttori in Consorzi di Tutela
- Migliorare collaborazione con le Università e i Centri di Ricerca
- Migliorare distribuzione presso i canali Ho.re.ca.
- Promuovere nuovo disciplinare di produzione, con appellazione di Origine Controllata e Garantita



Per fare buon vino
non servono chiacchiere,
per fare chiacchiere
ci vuole buon vino!

Pro faghère binu
non bi keret zarra,
Pro faghère zarra
bi keret binu !