



Mariano Murru, la biodiversità come risposta al futuro del vino

Dall'eredità di Giacomo Tachis alla guida tecnica di Argiolas: il profilo di una delle voci più autorevoli dell'enologia sarda, tra ricerca, territorio e valorizzazione dei vitigni autoctoni

Mariano Murru non è soltanto un enologo: è un interprete della sua **Sardegna**, una figura che supera il perimetro del mestiere, misurandosi in una visione agricola del vino.

Nato a Tratalias e cresciuto tra i filari del Sulcis, entra in **Argiolas** su intuizione di **Giacomo Tachis**, figura chiave dell'enologia italiana contemporanea che, dopo esperienze decisive come Sassicaia e Tignanello, aveva rivolto lo sguardo alla Sardegna, tra le terre vitivinicole più antiche del Mediterraneo occidentale.

Da allora è il **Direttore Tecnico della storica cantina di Serdiana**, protagonista di un percorso che dagli anni Novanta ha contribuito a ridefinire il linguaggio del vino sardo. Un cammino che nel tempo assume anche un profilo istituzionale, dalla presidenza di **Assoenologi Sardegna** alla rappresentanza italiana presso l'[Union International des Oenologues](#).

Non solo competenza tecnica, quindi, ma una linea precisa: costruire un sistema, prima ancora

che singole eccellenze.

L'eredità di Giacomo Tachis tra natura e metodo

L'incontro con **Giacomo Tachis** è un passaggio decisivo. Non per uno stile da replicare, ma per un'impostazione mentale, fondata su tre direttrici che **Mariano Murru** continua a considerare centrali: rispetto del territorio, centralità del vitigno, intervento umano come elemento di equilibrio.

È in questo contesto che prende forma anche il **Turriga**. Per lui, un "vino simbolo" ma anche un atto di libertà tecnica e culturale, un progetto che decide di restare fuori dalla denominazione per guadagnare libertà compositiva, calibrando i vitigni in funzione dell'annata.

Una sfida al sistema in una Sardegna quasi assente sui mercati internazionali.

«La prima volta che andai a Chicago vidi una locandina con un'isola con le palme di cocco», ricorda Mariano Murru. La confusione geografica era diffusa, la conoscenza dei vini isolani limitata. Costruire una reputazione ha richiesto anni di lavoro capillare: fiere internazionali, degustazioni, attività di formazione.

Ma soprattutto ha richiesto vini capaci di esprimere un'identità riconoscibile.



Vigneti di Nasco, allevati sui terreni calcareo marnosi delle Tenute Iselis, a Sordiana
(Foto © Malinda Sassu).

Vitigni autoctoni e biodiversità: una risorsa tecnica

Al centro del lavoro di **Murru** c'è, infatti, la valorizzazione del patrimonio ampelografico dell'isola, con particolare attenzione ai vitigni meno diffusi. La Sardegna, con **oltre 200 biotipi**, rappresenta un sistema ad alta biodiversità che, secondo l'enologo di [Argiolas](#), costituisce una leva strategica per il futuro.

«Abbiamo un'immensa varietà di vitigni, anche poco conosciuti, che sono un tesoro da salvaguardare e valorizzare in bottiglie che non temono confronto. La Sardegna, grazie alla sua biodiversità e alla condizione insulare, ha conservato un patrimonio varietale unico che oggi rappresenta una risorsa strategica per sviluppare vini diversi e rispondere a un mercato sempre più articolato»

Il capitale genetico della Sardegna

L'isola si distingue per una stratificazione geologica e agricola che incide direttamente sul suo patrimonio vitivinicolo. I suoi suoli, tra i più antichi d'Europa, hanno **origini che risalgono a circa 500 milioni di anni fa**, e conservano tracce di viticoltura databili a oltre 3.500 anni, tra [Oristano](#) e **Monastir**: un contesto in cui il passaggio dalla vite selvatica a quella domestica appare parte integrante della sua evoluzione.

A questo si aggiunge un primato significativo, quello della **viticoltura a piede franco**, che contribuisce a definire un'identità produttiva rara nel panorama europeo.

Il recupero del **Nasco** rappresenta uno dei casi più emblematici. Al momento dell'intervento, la superficie vitata era limitata a poche decine di ettari, con una produzione marginale. Un lavoro mirato su epoche di maturazione e tecniche di vinificazione ne ha consentito il rilancio, restituendogli coerenza produttiva e identitaria. *«Era quasi scomparso, oggi è una risorsa concreta»*, sottolinea Murru.

Vitigni minori e nuove prospettive produttive

Analogo è il lavoro sul **Nuragus**, tra i vitigni più antichi dell'isola, reinterpretato in chiave contemporanea. *«Dà la possibilità di ottenere vini naturalmente meno alcolici»*, osserva l'enologo, evidenziando come la biodiversità consenta di rispondere alle nuove esigenze di consumo senza snaturare il profilo territoriale.



Il Nuragus declinato da Argiolas in tre tipologie: secco, charmat e metodo classico (Foto © Malinda Sassu).

I vitigni meno diffusi rappresentano una leva strategica per la Sardegna, varietà radicate nella storia dell'isola che rafforzano l'identità produttiva e consolidano il legame con il territorio, offrendo al contempo un posizionamento distintivo in un mercato internazionale sempre più competitivo e segmentato.

«In questo senso, vitigni come Monica, Bovale e Carignano completano un quadro produttivo articolato, capace di generare differenziazione reale. Questi vitigni danno la possibilità di offrire prodotti nuovi, ma sempre legati alla nostra identità»

Sardegna: complessità pedoclimatica e comunicazione

L'analisi di Mariano Murru sulla **Sardegna del vino** parte da un dato tecnico spesso sottovalutato: la marcata eterogeneità interna. Le due DOC regionali per esempio, **Vermentino di Sardegna** e **Cannonau di Sardegna**, sintetizzano una realtà molto più articolata, fatta di differenze pedologiche, altimetriche e climatiche, che incidono in modo diretto sul profilo dei vini.

A questa ricchezza, tuttavia, non corrisponde una comunicazione altrettanto efficace. «C'è un grande lavoro da fare nel raccontare le specificità dei territori», sottolinea, evidenziando uno scarto evidente tra potenziale e percezione.

Con una produzione che si attesta intorno all'1% del totale nazionale, la Sardegna gioca una partita diversa: **meno quantità, maggiore riconoscibilità**. Ma perché questa identità emerga con chiarezza, è necessario un sistema di comunicazione più puntuale e consapevole.

Il caso Cannonau: identità e percezione

Il **Cannonau** rappresenta uno dei nodi più evidenti di questa dinamica. Da un lato, è il vitigno più diffuso dell'isola e uno dei principali riferimenti nelle competizioni internazionali dedicate al **Grenache**; dall'altro, continua a scontare una percezione limitante. «È spesso considerato un vino per vecchi, un vino di credenza, molto alcolico e non per giovani», puntualizza Murru, individuando un pregiudizio ancora radicato.

Nonostante la sua riconoscibilità netta nelle degustazioni comparate, il nodo resta in gran parte terminologico e comunicativo: «Se parli di Grenache lo conoscono tutti, se parli di Cannonau il 90% delle persone non lo conosce».

Il lavoro si sviluppa quindi su un doppio piano. Da un lato, l'affinamento degli stili produttivi; dall'altro, un intervento mirato sulla comunicazione, anche attraverso gli ultimi progetti di ricerca condotti da Mariano Murru con università e nuove generazioni di consumatori, con l'obiettivo di aggiornare il racconto senza impoverirne la complessità.



Mariano Murru, direttore tecnico di Argiolas e Presidente Assoenologi Sardegna (Foto © Mariano Murru).

L'enologo come interprete

Murru è uno di quegli enologi capaci di interpretare ciò che il territorio offre. Quando gli si chiede di definire la Sardegna del vino, la risposta si condensa in tre parole: «*Unica, antica e moderna allo stesso tempo*».

Unica, perché isola-continente attraversata da profonde differenze pedoclimatiche e culturali.

Antica, per una storia geologica che affonda le radici in centinaia di milioni di anni e per una viticoltura che conserva tracce arcaiche, con la presenza ancora oggi di viti selvatiche.

Moderna, perché proprio questi vitigni, tra i più antichi, sono in grado di generare vini capaci di dialogare con il mercato contemporaneo.

Data di creazione

04/05/2026

Autore

malinda-sassu