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 Serdiana (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 unoscarto 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 Murro, 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