



La forza del passato nella “lenta vendemmia” di Corona Ruia

Sulle colline di Sorso, la cantina sarda tramanda l'antica saggezza della Romangia con una produzione limitata e autentica, che guarda al futuro senza mai abbandonare il passato

In **Sardegna**, i profumi li riconosci. I silenzi, invece, li impari.

Perché sono vivi, si intrecciano al vento del mare e parlano alla terra, dove ogni angolo, ogni pianta, ogni pietra ha qui una memoria che resiste al passare delle stagioni.

Un dialogo millenario tra uomo e natura che trova la sua massima espressione in uno dei terroir più antichi d'Italia, la **Romangia**, in provincia di **Sassari**, un territorio che nel tempo ha saputo custodire gelosamente le sue tradizioni agricole.

In questo contesto, la cantina **Corona Ruia**, a **Sorso**, incarna perfettamente il legame tra passato e presente, attingendo a un'antica sapienza fatta di gesti misurati, dove la mano dell'uomo non è mai invasiva, ma sempre rispettosa della terra.



Emanuele Pusceddu, proprietario della cantina Corona Ruia a Sorso e il GM Ivan Deriu (Foto © Corona Ruia).

Cantina Corona Ruia a Sorso: l'elogio alla storia e alla tradizione

Un'azienda che ha volutamente scelto di non cedere alla velocità del moderno, ma di seguire un cammino che si snoda tra la memoria del passato e il respiro del futuro.

Il nome stesso della cantina, ispirato a uno dei nuraghi più significativi della zona, è un richiamo potente a quella civiltà nuragica che ha imparato a vivere in simbiosi con la natura, rispettandola e comprendendola come un'entità vivente e dinamica.

Il lavoro in vigna di **Corona Ruia** è un'arte che non si improvvisa, i ritmi sono lenti, come impone la terra, ma costantemente vigili, come insegna invece la tradizione: un atto di rispetto verso un'eredità che si evolve, dal bisnonno **Franco Mereu** al pronipote **Emanuele Pusceddu**, attuale proprietario dell'azienda.

La filosofia della “lenta vendemmia” nei vini della tradizione

Trasformare l'amore per il passato di famiglia in una proposta vinicola che guarda al futuro,

andando ben oltre il semplice metodo di produzione: è la visione di **Corona Ruia** identificata nella “*lenta vendemmia*”.

Non un vezzo nostalgico, ma una scelta consapevole: dalla doppia potatura alla scalzatura manuale, fino all'utilizzo di alghe marine come protezione naturale delle viti. Persino le pecore hanno un ruolo in questo ecosistema, aiutando a mantenere puliti i filari in modo naturale, sui 25 ettari di vigneti sparsi su un mosaico di suoli argillosi, calcarei e tufacei.

Come sottolinea **Ivan Deriu**, sommelier e general manager dell'azienda, “*aiutare la natura servendosi della natura stessa*”.



Parte delle vigne aziendali raccontano oltre 70 anni di storia del territorio di Sorso (Foto © Corona Ruia).

Un patrimonio di vigne storiche

Le vigne si affacciano sul **Golfo dell'Asinara**, tra le colline di **Pedras de Fogu**, in un anfiteatro naturale dove il vento del mare e la luce del sole plasmano il carattere di ogni grappolo, conferendo ai vini di **Corona Ruia** una personalità inconfondibile.

Piante che, in alcune parcelle, raccontano settant'anni di storia, custodendo nel loro DNA la memoria di antiche pratiche agricole, mentre sotto la guida attenta di **Simone** in vigna e dell'enologo **Michele Tamponi** in cantina, la produzione si concentra esclusivamente su vitigni

autoctoni, veri e propri testimoni silenti della biodiversità locale.

Con rese che oscillano tra i 35 e i 60 quintali per ettaro, ogni parcella viene quindi vinificata separatamente, rispettando le peculiarità del terroir e le caratteristiche di ogni singolo lotto.

La vendemmia è (ovviamente) manuale, senza una data prestabilita sul calendario: sono i grappoli a dettare i tempi e solo la natura darà il suo segnale, in un'attesa paziente che rispetta i ritmi naturali della maturazione.

Una produzione che racconta il territorio

I numeri di **Corona Ruia** parlano chiaro, tra le 35.000 e le 60.000 bottiglie annue, dove la quantità si subordina alla qualità, in un esercizio di consapevole limitazione.

Non è una scelta casuale, ma la naturale conseguenza di quella "*lenta vendemmia*" che mette al centro il rispetto dei tempi della natura. Ogni bottiglia, infatti, esce dalla cantina solo quando ha raggiunto la sua piena maturità espressiva, senza forzature né compromessi.

L'anima di bianchi e rossi sono il frutto di vigne "sagge"

La produzione riflette la ricchezza del territorio: **due spumanti** metodo Charmat che catturano la freschezza delle uve locali, un **rosato** fermo dalla personalità decisa e tre rossi che rappresentano diverse interpretazioni del terroir, dal giovane ed immediato **Athenthu** ai più strutturati **Akkordos** e **Mereu**.

A completare il quadro, due bianchi: il **Vermentino Lyta**, bandiera della viticoltura locale, e il **Perka**, blend sofisticato di **Vermentino**, **Moscato di Sorso** e **Malvasia**, che vede la luce solo nelle annate più prestigiose, quando l'equilibrio tra le tre varietà raggiunge la sua massima espressione.



Il vermentino Lyta e il rosato Yule della cantina sarda Corona Ruia (Foto © Malinda Sassu).

Vermentino DOC di Sardegna LYTA 2023: il Vermentino che racconta il mare

Un bianco che prende il nome dalla dea celtica del grano e del raccolto, l'espressione più cristallina del legame tra terra e mare.

Nasce da vigne venticinquenni che, pur essendo le più giovani della cantina **Corona Ruia** a Sorso, hanno già instaurato un profondo dialogo con il territorio, influenzato dalle correnti marine e dove le uve maturano lentamente.

Un vino dalla personalità solare, che con i suoi profumi di frutta gialla e fiori di biancospino racconta la luminosità della costa sarda. Un sottofondo di agrumi, erbe aromatiche e una delicata nota salmastra completano un quadro olfattivo complesso e tipico del vitigno.

Al palato si presenta come un vino di carattere, in cui l'elegante struttura si intreccia con una freschezza vibrante e una sapidità che evoca le brezze marine. La produzione di **Lyta**, limitata a circa 25.000 bottiglie, riflette un'attenzione scrupolosa ai dettagli, dall'affinamento di otto mesi in bottiglia fino al momento ideale per il rilascio sul mercato.

IGT Isola Dei Nuraghi YULE 2023, il rosato della memoria

Yule è più di un semplice vino rosato. È un racconto poetico, un omaggio al solstizio d'inverno e alle tradizioni dimenticate della Sardegna.

Nasce da un assemblaggio ardito e quasi rivoluzionario di **Cannonau** e **Pascale di Cagliari**, un vitigno quasi scomparso, relegato per anni al ruolo di semplice uva da taglio.

Il colore richiama le ultime sfumature dell'autunno, un rosa decadente che sembra uscito da una pagina dannunziana, con riflessi ramati che evocano il passaggio delicato tra le stagioni. Piccoli frutti rossi, melograno, scorza di arancia e delicate note di rosa si fondono ad un palato di struttura, estremamente lungo e sapido.

Nei pochi filari dell'azienda, il **Pascale** trova finalmente la sua dimensione più autentica. **Yule** diventa così un vino di riscoperta, un tributo a una biodiversità viticola troppo spesso dimenticata, un rosato che parla di tradizione, resistenza e rinascita.

Il Cannonau che racconta la terra: sorsi di storia e di famiglia

Il **Cannonau Doc Akkordos 2021** rappresenta l'apice qualitativo dell'azienda: un Cannonau che nasce da un cru di appena un ettaro e mezzo, dove vecchie viti ad alberello di 70 anni regalano un vino di straordinaria personalità.

L'unico vino dell'azienda a fare affinamento in legno, da 6 a 8 mesi in tonneau da 500 litri più un anno in bottiglia. Al palato si sviluppa con una potenza controllatissima: tannini vigorosi ma levigati si intrecciano a note di frutta matura, quasi a richiamare la forza antica dei suoi terreni argillosi.

La produzione limitata, tra le 5.000 e 7.000 bottiglie, testimonia la vocazione dell'azienda per la qualità senza compromessi.



Mereu 2022: il blend di Cagnulari, Monica Sussinca e Carignano (Foto © Malinda Sassu).

Ma è forse il **Rosso IGT Isola dei Nuraghi MEREU 2022** a raccontare meglio l'anima di **Corona Ruia**.

Dedicato al fondatore **Francesco Mereu**, è un blend di **Cagnulari**, **Monica Sussinca** (o di **Sorso**) e una piccola percentuale di **Carignano**, provenienti da selezionate parcelle aziendali.

Al naso spicca un bouquet complesso di frutti rossi, mirto, cannella e pepe nero, mentre al palato conquista con freschezza, tannini vivaci e una struttura equilibrata, chiusa da una lunga sapidità e richiami alla macchia mediterranea. Affina per almeno 12 mesi in bottiglia, rivelando profondità e armonia.

Corona Ruia continua a scrivere la propria storia con un progetto futuro di una **Monica di Sorso** in purezza, da vigne ultra settuagenarie.

Una sfida che conferma come la tradizione, quando interpretata con sapienza e rispetto, possa essere la chiave per un futuro sostenibile e autentico nel mondo del vino.

Corona Ruia

Loc. Pedras de Fogu 07037 Sorso (SS)

www.coronaruia.it

Data di creazione

25/11/2024

Autore

malinda-sassu