



Sardinia Terroirs, nove aziende in rete per promuovere l' Isola del vino

Il progetto mira a tracciare un sentiero nuovo per far conoscere il grande patrimonio enologico della Sardegna in un contesto nazionale e internazionale attraversando la straordinaria biodiversità sarda e la ricchezza di vitigni autoctoni e tradizionali, dai più blasonati ai cosiddetti minori

La Sardegna del vino, la sua civiltà enoica e le sue identità da promuovere attraverso la collaborazione di nove aziende. **Sardinia Terroirs** è il nome evocativo del progetto che mette in rete realtà di piccole dimensioni, accomunate da una visione della viticoltura sostenibile, innovativa, artigianale, legata ai valori della condivisione, ai territori con la loro cultura, consuetudini e una storia enologica che vanta testimonianze almeno dal nuragico.

Sardinia Terroirs: 9 aziende unite per l'orgoglio enologico sardo

I pionieri di questa rete pronta ad aprirsi per accogliere nuove adesioni sono il coordinatore dell'iniziativa, **Piero Cella** della Quartomoro di Marrubiu, nell'oristanese, affiancato da [Antonella Corda](#) dell'omonima azienda di Serdiana, sud Sardegna, **Stefano Casadei** della cantina Olianas

di Gergei, sud Sardegna, **Paolo Savoldo Fradiles** ad Atzara, nel Mandrolisai, **Salvatore Cherchi** della Vinicola Cherchi Giovanni Maria di Usini, in provincia di Sassari, **Mark Hartmann** di Saraja di Telti, in Gallura. Poi **Giovanni Irde** dell'Agricola Cantina Giba nel Sulcis, **Mario Mereu** di Tenute Perda Rubia a Talana, nel nuorese, e **Antonio Puddu** di Iole di Oliena, sempre in Barbagia.

Il progetto è stato presentato dai produttori, nei locali dello storico ristorante **Sa Cardiga e Su Schironi** di Capoterra (CA) con i lavori coordinati dal giornalista **Giuseppe Carrus**.

«Terroir è anche la competenza, l'esperienza di vignaioli e vignaiole, enologi ed enologhe, agronomi e agronome che, quotidianamente, danno il loro contributo in vigna e in cantina – sottolinea a La Gazzetta del Gusto **Piero Cella** – forti di una tradizione millenaria guardano poi al futuro della enologia, mantenendo intatto il tratto identitario utilizzando tecnologie avanzate».



Un vigneto sardo accarezzato dal sole (Foto © Mariagrazia Marilotti).

Obiettivi e strategia del progetto

Tutti insieme, i nove vignaioli tracceranno un sentiero nuovo per far conoscere il grande patrimonio enologico dell'Isola in un contesto nazionale e internazionale attraversando la straordinaria **biodiversità sarda**, la ricchezza di vitigni autoctoni e tradizionali, dai più blasonati ai

cosiddetti minori. Espresi poi in etichette apprezzate e che meritano di essere assaggiate da addetti ai lavori e appassionati ben oltre i confini dell'Isola.

La **strategia di Sardinia Terroirs** si svilupperà con press tour, partecipazione a fiere ed eventi, comunicazione, attività di formazione: opportunità per affinare le competenze e condividere le esperienze.

Le aziende sono espressione dei **diversi territori della Sardegna**: Logudoro, Oristanese, Mandrolisai, Gallura, nuorese con Barbagia e Ogliastra, Cagliari, Sulcis e Sarcidano. Un itinerario che attraversa nord e sud, coste e zone interne coi vigneti immersi in paesaggi di grande bellezza e profumi di mare e macchia mediterranea, elicriso, mirto, diversificati tra coste, montagne, colline, pianure.



La aziende di Sardinia Terroirs rappresentano diversi territori dell'Isola (Foto © Mariagrazia Marilotti).

Da qui bianchi, rossi, rosati, passiti, bollicine. Una ricchezza di vitigni autoctoni, come Cannonau, Bovale Sardo, Nuragus, Vernaccia di Oristano, Nasco, Semidano, Nieddera, ancora, di grande tradizione e antica presenza nell' isola, come Vermentino, Carignano, Bovale Grande, Torbato, Moscato, Malvasia, Cagnulari, Girò, o ancora, gli unicum, come Monica, coltivati solo in Sardegna.

Ogni cantina ha una storia che merita di essere conosciuta anche attraverso i **tour enoturistici**. Una visita ai luoghi di produzione dei vini sardi è un' opportunità per scoprire o riscoprire l'anima

dei luoghi e delle persone che vi lavorano, l'autenticità, i tesori enologici, ma anche le numerose **viti selvatiche monumentali**, i vigneti a piede franco, ovvero con radici proprie e non innestate su viti americane ben presenti in Sardegna.

«Le aziende vanno sostenute ma devono anche sostenersi l'una con l'altra – ha concluso **Piero Cella** – per tutelare e promuovere in modo unitario la **Sardegna enologica** con la sua tipicità come marchio riconoscibile nel mondo. È dovere di viticoltori e viticoltrici custodire come anche far conoscere una biodiversità che la natura e i nostri avi ci hanno lasciato».

Per maggiori informazioni: www.sardiniaterroirs.com

Data di creazione

28/05/2025

Autore

mariagrazia-marilotti