

ENOLOGIA

La cantina di Dorgali festeggia un nuovo vino

di Nino Muggianu

DORGALI. Nastro rosso-granata in casa "Cantina di Dorgali" dove è nato il "Premio Hortos", un vino nuovo, connubio perfetto fra tradizione e nuove esperienze, già pronto ad entrare nella stretta cerchia dei vini di prestigio sardi e non solo. Il nuovo prodotto della casa di trasformazione dell'uva, dorgalese, conferma il buon momento che tutto il comparto isolano sta vivendo. Ne è convinto l'appassionato di eno-gastronomia Giannetto Lapia che i giorni scorsi ha partecipato ad un incontro con i vertici della Cantina per la degustazione e l'esame organolettico del nuovo vino. «Anche se nessuno vorrebbe sbilanciarsi, è opinione consolidata che il vino sardo sta vivendo un momento se non magico almeno molto favorevole — commenta Giannetto Lapia — Lo confermano i recenti buoni risultati al Vinitaly ma ancora più scoppietanti sono stati i risultati di fine anno scorso a Bordeaux. Ed è già "notizia" il nuovo vino che sta per immettere nel mercato la blasonata Cantina di Dorgali. Infatti verrà imbottigliato il nuovo "Premio Hortos", un Cannonau-Shiraz destinato in particolare agli amatori del buon vino ed alle grandi occasioni». Un vino che forse, non sarà facile accaparrarsi vista la "stretta" disponibilità in quanto le bottiglie disponibili saranno solo di circa 6500, secondo i dati forniti dalla Cantina. Un nuovo passo dunque, abituale, da quando il dinamico presidente della cantina Francesco Pira, ha voluto alla sua corte il pluripremiato enolo-



La cantina di Dorgali (Mugg.)

go Roberto Cipresso, coadiuvato in pianta stabile a Dorgali dal suo più diretto collaboratore l'enologo Gaetano La Spina. I risultati della degustazione? «Dall'esame organolettico del nuovo vino — dice l'esperto Giannetto Lapia — risulta un rosso-granata, vivace, con fruttato di frutta matura, profumi intensi e floreali parzialmente appassiti, al gusto è secco, morbido corposo, persistente anche dopo minuti dalla degustazione. Il "Premio Hortos", vinificato in tini a tronco conico di rovere, ha maturato le sue espressioni in barriques di legno, tenute a controllo costante per armonizzare vino e nobiltà del legno, con il rispetto delle parti». Il presidente Francesco Pira: «È stata una scommessa che pensiamo di aver vinto. Pur con reverente rispetto alla tradizionalità, cerchiamo altre armoniche strade che ci portino in alto».