



AGRIPUNICA

SANTADI - CAGLIARI

La Agricola Punica S.p.A. nasce nell' Agosto 2002 da un'alleanza tra la Tenuta San Guido, la Cantina Sociale di Santadi, Antonello Pilloni (Presidente della Cantina di Santadi), Sebastiano Rosa e Giacomo Tachis che di tale alleanza ne è stato l'artefice e che naturalmente ne seguirà le sorti da un punto di vista tecnico.

Tale società si prefigge l'obiettivo di lanciare una nuova sfida enologica a base di uve Carignano. Un vitigno questo, autoctono della Sardegna ancora poco diffuso (salvo poche eccezioni come Terre Brune e Rocca Rubia), che come da sempre sostiene il Dott. Tachis, se piantato nelle terre giuste è in grado di dare prodotti strepitosi.

Per tale scopo sono state acquistate nei pressi di Santadi (Sulcis meridionale) due tenute agricole di 30 e 110 ettari in parte già vitate denominate Barrua e Narcao.

Isola quasi "impermeabile" ai forestieri, la Sardegna si può definire un "osservatorio" capace di raccontare la storia generale del Mare (Mediterraneo).

Terra straordinaria che racchiude le lotte secolari dei pastori, dei contadini, dei nomadi e dei coltivatori sedentari.

Terra di mirto, di sentimenti forti, di generosità, di passione, di dignità e amore per la natura, di indipendenza vera.

Terra di gente leale e valorosa, di gente riservata e dall'alto grado morale, che giunge fino al massimo rispetto.

Terra di grande vino e olio "in mezzo al mare".

Partire dalle sue isolette, dai suoi "nidi" di navigazione micenea e ben prima, sarebbe come partire da troppo lontano...

Seppure abbandonati da tempo immemorabile, alcuni impianti per la pesca del tonno ricordano un periodo lontanissimo che è sopravvissuto sempre che ha visto giungere i Fenici a Portoscuso, proprio dove è situata la necropoli di S. Giorgio voluta da questi "ebrei del mare".

Si proprio sul litorale di queste coste del sud sono approdati i Fenici – Punici con le loro anfore da trasporto, con il loro vasellame, con i loro unguentari.

D'altra parte andando più lontano nel tempo, a Micene, collegata alla Sardegna nuragica, esistevano le case dei mercanti di vino e le case dei mercanti dell'olio, olio profumato per unguenti base di massaggi a categorie di privilegiati economicamente e socialmente.

E poi il Carignano...

Non si è certi sulla sua introduzione in Sardegna Sulcitana, ma si ha ragione di pensare proprio ai Fenici.

E' stato poco seguito questo vitigno nel passato remoto. Poi, con l'avvento delle Denominazioni di origine e con la regolamentazione dei "disciplinari di produzione DOC", il Carignano subì addirittura delle frustrazioni tanto da essere punito con una forma di allevamento "a tendone" per ottenere quantità sproporzionate antitetiche alla risultanza qualitativa...

La vita sofferta è quella che modella l'uomo. Così vorrebbe sul piano umano anche per la vite e il vino da essa prodotto...

Ora il Carignano non soltanto ha trovato il suo habitat pedologico ideale, ma anche le giuste mani, che sul piano qualitativo, modellano artisticamente, tecnicamente e fisiologicamente questa pianta di Ampelo.

Non più vite a tendone, non più vite coltivata secondo il sistema Gallico, bensì alberello della Magna Grecia, secondo il sistema Vineia, capace di produrre quel "liquore" sul quale

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it



Galileo, studiando e sperimentando l'irradiazione solare, il caldo, la luce, aveva scommesso. E vinse, certamente!

La qualità del Carignano nel Sulcis è eccellente non solo per colore, ma anche per la struttura, e la ricchezza alcolica del vino ottenuto, ma soprattutto per la morbidezza dei suoi componenti estrattivi: dai tannini al patrimonio acidometrico sempre contenuto ed elegante, all'aromatico, allo speziato, al glicerinoso, a tutto il resto e per la souplesse dei suoi componenti di rilievo.

Nasce così il vino a Barrua, deliziosa zona orientata ai mari di Teulada e di Sant'Antioco, ma a dignitosa e rispettosa distanza da entrambi, tanto per non invadere e non essere invasa.

Il suo corredo polifenolico è costituito da un tessuto tannico delicatissimo, rotondo, aristocraticamente dolce e cromaticamente ricamato da raffinati antociani.

E' il caso di dire che il sole di Galileo li ha perfettamente polimerizzati ancora in pianta a frutto pendente e ben assolati.

Il suo fardello estrattivo è ricco e attesta la elegante generosità del sole a cui faceva riferimento Galileo e i suoi Discepoli. Il suo colore è l'espressione del vino rosso di purissima arte cromatica, intensamente e artisticamente rappresentata.

Questo è il quadro del Barrua, che nel bicchiere di cristallo splende di luce, di aroma, di sapore, ma anche di signorile discrezione.

Barrua non ha avuto bisogno di legno oltre le sue indispensabili necessità fisiologiche e biochimiche per il breve, quasi brevissimo processo evolutivo. E' il caso di dire apertamente che "non è la barrique che illustra il vino, ma il vino che illustra la barrique", così come Macchiavelli diceva a proposito dei titoli che si potevano attribuire agli uomini.

Vive a lungo il Barrua, se si rispettano le sue esigenze fisiologiche, specialmente nei riguardi della luce e della temperatura: buio e fresco. Temperatura cioè, di una buona e seria cantina.

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it