

# Alla scoperta della Granatza

La ricchezza ampelografica dell'isola sarda va ben oltre Vermentino e Cannonau

**P**er cogliere lo spirito dell'isola dei quattro Mori a volte bisogna addentrarsi in zone poco battute. La curiosità e l'osservazione acuta possono ripagare con la scoperta di vere e proprie chicche. Come il comune di Mamoiada, piccolo centro di 2.500 abitanti che si trova nella parte più interna della Barbagia di Ollolai, nel nuorese. E come la Granatza (o Granazza): vitigno autoctono a bacca bianca, che in queste terre nasce ma che ai più è completamente sconosciuto. Per fortuna non mancano eventi e festival tesi a valorizzare l'autoctono. A Bolzano per esempio, durante "Autochtona" a metà ottobre, è possibile incontrare piccoli produttori che diventano in qualche modo custodi del loro territorio e della sua ricchezza. Tra questi c'è la famiglia Canneddu, che ha dato vita all'omonima cantina e che imbottiglia Granatza in purezza dal 2016.

Marco Canneddu, dai primi di ottobre alle prese con la vendemmia, è uno dei custodi di questo vitigno, e ce ne ha raccontato peculiarità e curiosità.

**Marco, "sa" Granazza: che tipo di uva è?**

"È un'uva a bacca bianca quasi sconosciuta. Ha un grappolo piccolo e compatto, giallo dorato. La sua caratteristica principale è la spiccata acidità insieme alla possibilità di raggiungere un tenore alcolico elevato. Se allevata ad alberello, su terreni granitici leggermente acidi, si esprime al meglio".

**Quante aziende la coltivano oggi in Sardegna?**

"Per quello che sappiamo, le aziende regolari sono circa 6, ma va detto che, solo nel nostro paese, si trova in quasi tutti i vigneti, ovviamente in piccole quantità. Noi l'abbiamo sempre coltivata: inizialmente la vinificavamo insieme al Cannonau ma dal 2006 l'abbiamo vinificata in purezza, sia in versione 'vendemmia tardiva' sia in versione 'macerata'. Nel 2016 poi abbia-

mo prodotto la nostra prima bottiglia ufficiale di Granazza in purezza, 'Delissia': una versione totalmente secca".

**Oggi questo vino resta in un bacino locale oppure riuscite a mandarla fuori dai confini dell'isola? Che obiettivi vi ponete per il futuro?**

"Attualmente lo vendiamo sia in Italia che all'estero: specie in alcuni Paesi abbiamo una forte richiesta, perché si tratta di un vitigno autoctono con caratteristiche strutturali e organolettiche differenti dagli altri vitigni regionali a bacca bianca, primo fra tutti il Vermentino. In futuro l'obiettivo è impiantare nuovi vigneti di sola Granazza, dopo aver fatto selezione massale e clonale. In questo momento

nell'agro di Mamoiada i ceppi di Granazza si trovano solo in alternanza a quelli del Cannonau. È così che i nostri avi avevano pensato fosse meglio piantarla".

**Caratteristiche strutturali e organolettiche uniche, diciamo. Quali?**

"Si tratta di un bianco molto particolare, con sentori fruttati (in bocca si distingue la mela cotogna) e una spiccata acidità; risulta comunque equilibrato e ha un finale persistente. Si presta bene all'invecchiamento e si abbina molto bene ai formaggi di media stagionatura, alle ostriche, agli antipasti di mare, ai risotti. Supporta il pesce cucinato in modi delicati ma anche più speziati".

**Buona acidità, però è un vino anche amabile...**

"Assolutamente, la Granazza veniva vinificata in purezza ed era particolarmente nota per essere amabile; per questo veniva anche chiamato Vinu de emminas (vino da donne) o vinu de pride (vino da prete): fatto cioè per essere consumato durante la messa".

**Quali sono le prospettive a livello regionale per questo vitigno di nicchia?**

"Qualcosa si sta muovendo. Per esempio, recentemente si è concretizzata la volontà di riconoscere la Granazza come vitigno autoctono sardo grazie al progetto Akinas, avviato dall'agenzia di ricerca in Agricoltura Agris Sardegna in collaborazione con Crea-Eno Centro per l'enologia di Asti e il ZooPlantLab dell'Università di Milano Bicocca. Siamo davanti ad un vitigno peculiare e poco conosciuto, che per questo attira l'attenzione di moltissimi amatori e operatori, lo abbiamo constatato proprio durante Autochtona lo scorso anno". •



La Granazza - foto di Cantina Canneddu