VirtùQuotidiane

Tra le vigne ultracentenarie di Mamoiada, al centro della Barbagia cuore della produzione del Cannonau

2 Agosto 2025

di Marco Signori

MAMOIADA – Scorre vino nelle vene degli abitanti di Mamoiada, poco più di duemila abitanti nella Barbagia, entroterra sardo in provincia di Nuoro. Qualsiasi famiglia qui, da sempre, coltiva la vite e in quest'area si concentra quasi la metà della produzione di Cannonau di tutta l'isola.

È qui, tra 300 ettari vitati che danno vita a meno di 500mila bottiglie, che sono custodite vigne ad alberello ultracentenarie con rese bassissime, a disegnare un paesaggio suggestivo

che ricorda quelli delle denominazioni più celebri. È questa una delle aree vinicole più importanti dell'isola, siamo oltre i 600 metri di altezza e qui dai pochi produttori che storicamente imbottigliavano è nata un'associazione grazie alla quale negli ultimi dieci anni si sono moltiplicate le piccole aziende.

Dopo decenni a vinificare per autoconsumo o per il mercato locale, è infatti partito un vero e proprio nuovo corso che sta dando al vino di questa zona una sua riconoscibilità precisa sul mercato tanto da aver attirato l'attenzione anche dei critici più sofisticati che mai si spingerebbero alla "provincia dell'Impero" per conoscere, esplorare, assaggiare.

Questo proprio grazie ad una nuova generazione che nel 2015 ha dato vita a Mamojà, un'associazione di viticoltori e produttori che collabora per tutelare e valorizzare il territorio attraverso il vino. Alla guida c'è oggi **Salvatore Sedilesu** della cantina Giuseppe Sedilesu e **Mattia Muggittu**, classe 2000, è uno dei produttori più giovani che ha deciso di restare puntando tutto sul vino con l'azienda che porta il suo nome, che nel 2021 ha imbottigliato la prima produzione: "Dopo gli studi in Enologia, ho deciso di prendere le redini di quella che era solo una casa di campagna che mio padre aveva costruito per ritrovarsi con gli amici – racconta – dopo che nei primi anni Novanta aveva acquistato un piccolo vigneto".

"Mia madre proveniva da una famiglia di viticoltori di vecchia data, i Tramaloni, mio padre invece si è appassionato col tempo e grazie al suo costante lavoro e impegno, è riuscito con gli anni ad impiantare degli altri vigneti", aggiunge il giovane produttore che oggi, con l'aiuto dei genitori, manda avanti "con orgoglio la nostra piccola realtà, cercando di trovare la giusta sintonia tra le due generazioni, lavorando in sinergia nell'intento di rendere migliore, il futuro della nostra azienda, promessa e sogno della nostra famiglia".

"Sicuramente non è facile entrare in un mondo già saturo anche se Mamoiada sta avendo una buona risposta dal mercato grazie alla qualità dei suoi vini", dice Muggittu. Viticoltura che sta rappresentando anche un motivo per tanti giovani per restare: "Tanti sono andati fuori per studiare o fare esperienze e tornano per investire nell'azienda di famiglia o crearne una da zero".

Tra i vigneti più antichi, sul versante opposto della collina che guarda il massiccio del Gennargentu, c'è quello di **Francesco Cadinu**: "Tanto lavoro e poca quantità, per poterli conservare e preservare", dice mentre li attraversa.

La cantina Cadinu nasce nel 2015, ma da generazioni la sua famiglia coltiva la vite e produce vino. I vigneti di proprietà si estendono per 9 ettari ad un'altitudine di circa 650 metri, con un'età che varia dai 20 ai 120 anni. Tutte le vigne si coltivano in modo tradizionale e in quelle

più antiche si pratica ancora l’aratura con i buoi.

Ha iniziato con cinquemila bottiglie e oggi ne produce circa 12mila tra cui Perdas Longas, cannonau rosso, prodotto da vigneti di circa 70 anni; Ghirada Fittiloghe, cannonau rosso, prodotto dalla ghirada in zona “Fittiloghe”di oltre 120 anni; Ghirada Elisi, cannonau rosso, prodotto dalla ghirada in zona “Elisi” di oltre 80 anni; Tziu Simone cannonau rosato; Mattìo, un bianco ottenuto da uve Granatza.

Caratterizzato da un territorio molto parcellizzato, l’agro di Mamoiada si compone proprio di piccoli appezzamenti delimitati da muretti a secco che tradizionalmente si vinificavano separatamente. Oggi molti produttori stanno utilizzando in etichetta il termine Ghirada, che nel dialetto locale significa vigna, a indicare una sorta di cru, cioè il singolo vigneto da cui provengono le uve.

E al Cannonau, negli ultimi anni i produttori stanno affiancando la vinificazione in purezza della Granazza, varietà bianca che in passato veniva utilizzata per i tagli.

I produttori di Mamoja