Sardegna, dove la longevità trova casa

scritto da Agnese Ceschi | 18 Gennaio 2021



Si dice, e diverse ricerche scientifiche lo dimostrano, che la Sardegna sia uno dei pochi territori al mondo dove la vita dura di più, dove grazie alle condizioni climatiche e alle proprietà dei suoi alimenti la longevità è di casa.

Uno degli alimenti che contribuisce a questa fortunata combinazione è proprio il vino. Infatti le condizioni pedoclimatiche in questi luoghi sono così favorevoli da rendere il vino un prodotto davvero speciale. Ce lo conferma Umberto Soletta, proprietario dell'omonima azienda Tenute Soletta. Lui si definisce un agricoltore e la terra ce l'ha nel sangue. All'età di cinque anni Umberto già impiantava un vigneto insieme al padre. Per amore di questa stessa terra, quella del nord della Sardegna, argillosa e ventilata dal Maestrale, Umberto ha rilevato l'azienda di famiglia, unendo

insieme più proprietà e nel 1996 ha creato Tenute Soletta, una delle aziende simbolo della Sardegna nel mondo.

Ci può raccontare la storia di Tenute Soletta?

La nostra storia inizia da un uomo, mio nonno, che faceva il falegname di mestiere, e che un giorno ha voluto acquistare un terreno, in parte impervio, dove ha impiantato alberi di ulivo e un piccolo vigneto. Nel 1965 mio padre e i suoi due fratelli hanno deciso di mettere a frutto questo terreno impiantandoci 3 ettari di vigneto. Nel 1996, animato dalla passione per questa terra, io ho rilevato i terreni iniziali a cui ho aggiunto altri terreni e una cantina, acquistati da un fratello di mio padre. Oggi le Tenute ospitano 10 ettari di vigneti, un uliveto e 10 ettari di piantagione di cereali.

Sono nato nel 1960, periodo in cui la Sardegna era ancora in pieno dopoguerra per tanti motivi. In quegli anni la vigna e l'ulivo erano coltivazioni ospitate in terreni residui e marginali, dove non si coltivava il grano, fonte primaria per l'agricoltura. Tutti i terreni erano buoni per ricavare qualcosa. Io ho respirato questo fin da bambino e lo porto nel mio DNA. Alla base della mia filosofia c'è l'idea di ottenere quello che offre la pianta, senza forzarla, ne "doparla" con sostanze chimiche.

Può spiegare meglio questo concetto?

Io sono un agricoltore e lavoro per mantenere integro il mio territorio. Infatti io credo fermamente che il vino sia la conseguenza della cura del territorio: se lo teniamo integro, questo ci sarà favorevole nel tempo. La mia azienda si basa su un concetto di economia circolare; non buttiamo via nulla di quello che prendiamo dalla terra: i sassi li recuperiamo per i muretti e per i drenaggi dell'acqua, gli scarti delle potature li imballiamo e le usiamo per il riscaldamento con il camino caldaia che fornisce calore agli uffici… Come dice una celebre frase di Antoine-Laurent Lavoisier "Nulla si crea, nulla si

distrugge, tutto si trasforma”.

Dove si trova l’azienda?

Siamo nelle colline del sassarese, a 15 km dalla città di Sassari, in una posizione di circa 400 metri dal livello del mare, con una esposizione ai venti marini ottimale. Il Maestrale ci porta molto sale, per questo i nostri vini sono caratterizzati da un’importante sapidità.

Il terreno qui è principalmente argilloso o sabbioso e limoso: ciò conferisce anche un’importante mineralità. In onere a questi terreni argillosi uno dei nostri vini di punta si chiama Keramos che in greco vuol dire proprio argilla. Pare che i romani lavorassero proprio in queste zona l’argilla con cui hanno realizzato manufatti ritrovati perfino in Inghilterra.

Come definirebbe i vostri vini?

I miei vini rispecchiamo la mia personalità: io ricerco la pulizia nel prodotto, per me un prodotto deve essere equilibrato nella sua complessità. Allo stesso tempo sono creativi, sperimentali, cambiano a secondo della stagione. Mi piace sperimentare e trovare nuove soluzioni. Ad esempio quando vendemmio non controllo gli zuccheri: assaggio semplicemente l’uva e quando mi dà piacevolezza per me è pronta per essere vendemmiata. Così faccio con il vino: me lo porto a casa e lo assaggio dopo un buon pasto. A pancia piena si sentono subito le anomalie di un vino.

Quali varietà producete?

I nostri vigneti ospitano uve bianche come Vermentino, Moscato, Incrocio Manzoni ma anche i rossi Cannonau, Cabernet, e alcuni vitigni autoctoni meno conosciuti.

Quale percentuale occupa l’export nel vostro fatturato?

Circa il 70%. Fin da subito, nel 1996, ho voluto puntare su

l’estero mandando lo stesso anno delle bottiglie in America. Oggi proprio gli Stati Uniti sono il nostro principale mercato, seguiti da Svizzera, Inghilterra. Lavoriamo molto bene anche in Asia.

Lavoriamo a 360 gradi nel mondo, per portare vini che piacciano ai consumatori finali e portare avanti la Sardegna a livello internazionale. In Sardegna abbiamo condizioni pedoclimatiche ottimali, è la regione della longevità, i nostri vini sono ricchi di antiossidanti, ma ci mancano le competenze in ambito comunicativo per proporci efficacemente nel mondo. Siamo ancora poco rappresentati nelle carte vino dei ristoranti mondiali.

A proposito di longevità: state anche lavorando ad un progetto speciale…

Siamo stati contattati dal noto autore scrittore Dan Buettner, fondatore di Blue Zones founder, colui che ha scoperto i 5 posti del mondo dove le persone vivono di più e più in salute (Okinawa, Giappone; Sardegna; Nicoya, Costa Rica; Ikaria, Grecia; Loma Linda, California) che ci ha proposto di produrre un’etichetta di Cannonau “vino della longevità”. Tutto questo ha una ragione d’essere dal momento che è confermato che l’uva di Cannonau ha un alto poter antiossidante per la presenza di un elevato quantitativo di antociani.