L’Ora Costante: Il Cannonau che celebra la tradizione e il terroir della Sardegna

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Ottobre 2024



L’Ora Costante, primo vino integralmente realizzato da La Contralta, nasce in Gallura da vigneti ad alberello coltivati su terreni vergini vicino al mare. Questo Cannonau di Sardegna DOC unisce tradizione e innovazione, esaltando il terroir gallurese e le sue caratteristiche uniche attraverso tecniche di coltivazione e vinificazione sostenibili.

In una Sardegna contemporanea, attraversata dai venti, rosa al tramonto per il colore dei graniti, turchese-mare sempre, barche a vela spiegate lungo la costa durante tutto l’anno. Ritmi lenti ma consapevoli quelli della Gallura. Qui, dal 2019, sorge La Contralta che negli anni si è contraddistinta per l’alta qualità e l’unicità dei suoi vini da varietà

autoctone.

L’azienda si estende su 2 poderi: uno ad Enas nel comune di Loiri Porto San Paolo a sud di Olbia dove sono stati acquistati 5 ettari di vigneto di circa 15 anni d’età, il secondo negli immediati pressi di Palau, dove su terreni vergini che arrivano al mare sono state piantate vigne ad alberello ad alta densità d’impianto.

È proprio qui che nasce L’Ora Costante, che potrebbe essere definito il primo vino de “La Contralta”, essendo stato integralmente sognato, ideato e realizzato dall’azienda stessa. Gli altri vini prodotti sono infatti frutto dei vigneti di circa 15 anni di età siti presso Enas – Loiri, acquistati e riconvertiti gradualmente ad una produzione di qualità.

“Si è proceduto con l’avvio di tutti i lavori preparatori, dal movimento della terra, all’escavazione di pozzi per l’irrigazione di soccorso, fino all’impianto delle barbatelle; abbiamo quindi allevato con cura maniacale le viti, fino alla prima vendemmia nel settembre del 2023, alla quale sono seguiti i processi di vinificazione nella nuova cantina di Enas-Loiri.” racconta Roberto Gariup, winemaker dell’azienda sarda.

L’Ora Costante è figlio di una vigna di 2 ettari allevata ad alberello ad altissima densità di impianto, 10.000 piante per ettaro, su un terreno tipico di disfacimento granitico gallurese dove il maestrale è padrone. La vigna si colloca presso il “monumento naturale” della Roccia dell’Orso, ed è esposta a sud-est proseguendo con andamento dolce da un’altitudine collinare ad arrivare quasi fino al mare.

“Quest’area, prima del nostro intervento, non era stata mai coltivata in quanto dedicata esclusivamente ad antichi pascoli. Per questa ragione la quantità di sostanza organica presente nel terreno, era molto alta, così come l’attitudine

ad accogliere una pianta meravigliosa e plastica nell'adattamento come la vite." interviene l'agronomo consulente Maurizio Saettini che ha vissuto La Contralta sin dal primo giorno e che continua: "La scelta di allevare il vigneto ad alberello ad alta densità nasce dalla volontà di tornare alle origini: la tradizionale forma di allevamento dei vigneti in Sardegna."

Questa scelta oltre a voler essere un ritorno alla tradizione, ha profonde motivazioni tecnico-scientifiche: le viti coltivate ad alberello, infatti, crescendo poco in altezza, resistono molto meglio al soffio veemente del maestrale e con l'elevata densità di impianto si proteggono a vicenda, disperdendo pochissimi liquidi per evaporazione e riuscendo quindi a far tesoro delle limitate disponibilità idriche della zona. Ciò che ne consegue sono piante dagli acini con polpa molto concentrata, buccia spessa e resistente, ricca di sostanze preziose che permette di ottenere, dalla loro vinificazione, vini espressivi e profondi.

In cantina, per la vinificazione, la scelta è ricaduta su "vecchie" vasche in cemento non vetrificate: contenitori idonei ad esaltare le caratteristiche del vitigno e del terroir in maniera più neutra possibile. Un progetto curato nei minimi particolari a partire dalla terra, volto a valorizzare un territorio straordinario come quello della Gallura.

Il Cannonau di Sardegna DOC L'Ora Costante esce in commercio un anno dopo la vendemmia, il tempo giusto per essere pronto alla beva, mantenendo le note fresche e vibranti di un vino giovane.

Il suo nome è tratto dalla poesia "Dove la Luce" di Giuseppe Ungaretti, in questo componimento il poeta esplora i temi della luce e del tempo, concetti che si legano bene con l'idea di un vino che richiama la tradizione, la costanza e l'essenza della terra sarda.

Il nome “L’ORA COSTANTE” richiama un’immagine simbolica del tempo che rimane costante, un riflesso poetico che si sposa con il carattere del vino Cannonau, uno dei vitigni più rappresentativi della Sardegna, noto per il suo legame forte con il territorio e le sue origini antiche.

Punti chiave:

1. L’Ora Costante è il primo vino prodotto integralmente da La Contralta, realizzato con uve Cannonau coltivate ad alberello in Gallura.
2. La scelta dell’allevamento ad alta densità protegge le piante dal maestrale e conserva l’umidità, garantendo uve di alta qualità.
3. La vinificazione avviene in vasche di cemento non vetrificate, esaltando le caratteristiche del vitigno e del terroir.
4. Il nome L’Ora Costante si ispira alla poesia di Giuseppe Ungaretti, riflettendo il legame tra il tempo, la luce e la tradizione.
5. Il Cannonau di Sardegna DOC L’Ora Costante esce un anno dopo la vendemmia, pronto per il consumo ma mantenendo freschezza e vibranti note giovanili.