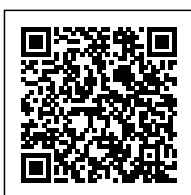


# VINITALY 2023 INAUGURA NEL SEGNO DEI VINI SARDI

*Pubblicato il 2 Aprile 2023 di redazione*



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)



*Fino al 5 aprile la Regione Sardegna svela le sue tipicità attraverso un percorso guidato di degustazioni in compagnia di produttori locali*

La prima giornata di **Vinitaly 2023** si apre all'insegna della **viticoltura sarda**. Tra presentazioni, conferenze stampa, seminari e degustazioni, i vini sardi si rivelano i grandi protagonisti di questa **55<sup>a</sup> edizione** di Vinitaly, a conferma della crescente attenzione da parte di buyer internazionali e professionisti del settore nei confronti delle eccellenze della **produzione enologica** dell'isola. Dati recenti indicano che circa il **40% del vino prodotto in Sardegna va oltre mare** e di questo il 50% va all'estero. I mercati internazionali prevalentemente interessati sono quelli del **nord Europa** e del **nord America**, con importanti aperture anche nei **nuovi mercati asiatici**. Dal punto di vista enologico, ciò che viene maggiormente apprezzato è l'unicità delle produzioni che non hanno subito, se non in minima parte, la contaminazione di vitigni internazionali. I **27 mila ettari di superficie vitata** della regione vantano infatti un altissimo numero di **vitigni autoctoni** e una **vasta biodiversità viticola**, una combinazione di fattori che permette di ottenere vini di grande qualità, tanto originali quanto riconoscibili poiché strettamente legati al territorio, alla storia e alla **tradizione vitivinicola millenaria** della regione.

Quest'anno l'ampia collettiva della Regione Sardegna, dislocata nel **padiglione 8** del quartiere fieristico di Verona, ospita **72 realtà vitivinicole** regionali, un numero che l'Assessore regionale all'Agricoltura **Valeria Satta**, intervenuta quest'oggi, si auspica che aumenti per l'edizione 2024: «Vinitaly è l'occasione per rappresentare ciò che è l'eccellenza della Regione Sardegna, speriamo quindi che l'anno prossimo le cantine all'interno della collettiva raggiungano quota 80. La manifestazione di Verona è un palcoscenico unico per raccontare i nostri produttori, il nostro territorio, il nostro clima e i nostri costumi.»

Per tutta la durata della manifestazione è previsto un fitto calendario di eventi che si alternano all'interno dell'area istituzionale. Tra questi, **sette momenti seminariali**, in cui l'enologia, la gastronomia e le tradizioni si incontrano per svelare il patrimonio agroalimentare di questa terra, il cui racconto è affidato alla voce dei suoi artigiani. Il primo capitolo di questo ciclo di degustazioni ha avuto come protagonista un prodotto che, insieme al vino, è immancabile sulla tavola di ogni italiano: il **pane**. Un prodotto fondamentale della gastronomia della Sardegna, che è la regione d'Italia che produce la maggior tipologia di pani, ognuno con la sua storia e il suo consumo, a seconda delle necessità e delle ricorrenze. Attraverso curiosità e aneddoti il giovane panificatore **Riccardo Porta** ha raccontato la sua personale "storia di pane" che ha avuto inizio con la sua bisnonna, la quale gli ha lasciato una preziosa eredità da custodire, il lievito madre. Sotto la guida del giornalista **Giuseppe Carrus**, Porta ha illustrato alcune varietà di pane tipiche della

Sardegna, partendo da quelli a pasta molle di grano duro, il Civraxeddu, nella componente integrale, il Civraxu, considerato il pane dei poveri, e il Moddizzosu, definito il pane del contadino, fino ad arrivare a quelli a pasta dura consumati in occasione di cerimonie e feste religiose, come Su coccoi de is festas e Su coccoi de Pasca.

La degustazione dei diversi pani è stata l'opportunità per scoprire le caratteristiche di tre diversi vitigni, il **Cannonau**, nella sua versatilità, il **Vermentino**, espressione più tipica della produzione regionale, e il più raro **Torbato**, vitigno che si trova nel nord ovest dell'isola e che viene prodotto da un ristretto numero di cantine.

Domani è in programma il secondo capitolo del percorso degustativo che sarà dedicato al formaggio di capra, in compagnia dell'esperto casaro **Danilo Farina**.

**Gli appuntamenti in programma per domani, lunedì 3 aprile (Pad. 8 - Stand D3/D4): 10.00 - 11.00  
INCOMING VINITALY 2023**

***Incontro delegazioni estere, a cura dell'Assessorato Agricoltura R.A.S.***

**12.00 - 13.00 LA FORMA DEL LATTE DI CAPRA (ATTO PRIMO)**

***Degustazione guidata di vini, abbinati ai prodotti della grande tradizione casearia sarda con formaggi tradizionali di capra, a cura dell'Assessorato Agricoltura R.A.S.***

**Partecipano: Giuseppe Carrus, giornalista Gambero Rosso e Danilo Farina, casaro**

**14.00 - 15.30 SARDEGNA: VITIGNI AUTOCTONI MINORI**

**EVENTO A CURA DELL'AGENZIA LAORE SARDEGNA IN COLLABORAZIONE CON L'ASSOCIAZIONE NAZIONALE**

**"CITTÀ DEL VINO" E ASSOENOLOGI SARDEGNA E AGENZIA AGRIS SARDEGNA**

**16.30 - 17.30 LA FORMA DEL LATTE DI CAPRA (ATTO SECONDO)**

***Degustazione guidata di vini, abbinati ai prodotti della grande tradizione casearia sarda con formaggi tradizionali di capra innovativi con ingredienti e aromi della Sardegna, a cura dell'Assessorato Agricoltura R.A.S.***

**Partecipano: Giuseppe Carrus, giornalista Gambero Rosso e Danilo Farina, casaro**

