

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

SEMIDANO DI SARDEGNA



AIS MILANO • 22 SETTEMBRE 2017

♥ 0 👁 440 ➦ 0



grape-1688607_1920_via_Pixabay

Semidano di Sardegna



In collaborazione con **AIS Milano**.

Tra i tanti vitigni autoctoni sardi, uno dei più interessanti è il semidano; l'acino, ricco di pruina, è di colore giallo carico, quasi ambrato.

Sembra essere giunto in Sardegna in epoca nuragica anche se le prime notizie certe della varietà risalgono al 1780 e sono contenute nel trattato "Agricoltura di Sardegna" di Andrea Manca Dell'Arca che lo cita, insieme alla varietà laconarzu, con il nome semidanu. Un'altra citazione risale al 1837 quando viene classificato da Giuseppe Giacinto Moris, in "Flora Sardo"; nel 1879 Alberto Cara lo descrive, menzionandolo con il nome di semidano, nel "Vocabolario botanico sardo-italiano".

Sebbene molto diffuso in passato, la presenza del semidano si ridusse notevolmente dopo l'avvento della fillossera in quanto sostituito da altre varietà, e in particolare dalla nuragus, ritenute più resistenti alle malattie oltre che portatori di maggiori quantità.

Nonostante le sue caratteristiche di qualità, longevità e finezza da sempre riconosciute, per lungo tempo non è stato vinificato in purezza ma veniva utilizzato come miglioratore del vitigno nuragus.

Il semidano è un vitigno poco produttivo, con grappoli di ridotte dimensioni, con rese medie ma incostanti negli anni. Preferisce terreni piani con buona presenza di calcare e argille. Oggi la sua diffusione è limitata a poche decine di ettari nel Campidano, tra le province di Oristano e Cagliari.

La Denominazione di Origine Controllata Sardegna Semidano è riservata ai vini prodotti con almeno l'85% di uva semidano coltivata sull'intero territorio regionale; dal 1995 è stata istituita anche la sotto-denominazione Mogoro che racchiude l'area meridionale della provincia di Oristano e che si può ritenere la zona di elezione di questo vitigno.

Il disciplinare prevede le tipologie vino bianco fermo, spumante, superiore e passito, da uve appassite in modo naturale o su graticci.

Nella versione ferma, alla vista si presenta di un bel giallo paglierino con riflessi che virano verso il dorato, il profumo è delicatamente fruttato con note di frutta bianca, macchia mediterranea ed erbe aromatiche; in bocca è di buona struttura, vibrantemente sapido e dotato di buona freschezza anche se, al contempo, morbido.

A tavola si abbina felicemente ai piatti della tradizione, ai secondi di pesce o di carne bianca, alle saporite zuppe di pesce, o semplicemente al tipico pecorino o al Fiore sardo.

La tipologia superiore, che prevede un titolo alcolometrico minimo del 13%, o la tipologia Mogoro, che prevede rese inferiori rispetto alla denominazione generica, trovano un naturale abbinamento a piatti più strutturati come, ad esempio crostacei nobili o formaggi molli.

La tipologia passito trova il suo naturale accordo con i dessert e i formaggi erborinati.
Lo spumante è invece un ottimo aperitivo.

La cantina Olianias di Gergei (CA) produce una interessantissima versione ferma vinificata in anfora, metodo che ne esalta le caratteristiche varietali amplificandone la grande purezza degustativa e l'eleganza.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Sardegna Semidano vino wine

ALTRI ARTICOLI

