



SU GUCCIU 2019 : ESITI

Sempre vari ed intensi i colori ed i profumi del Passito tipico da uve Granaccia di Oliena!

Alla 9° edizione del concorso "Su Gucciu", il Panel assaggiatori della delegazione provinciale dell'O.N.A.V. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) era quest'anno composto da Pierluigi Nieddu, Quirico Mura, Alaida Murgia, Antonello Puligheddu e Sebastian Mastroni - che ringraziamo di cuore per la preziosa collaborazione.

La degustazione tenutasi a Oliena il 6 aprile scorso, ha confermato la tendenza riscontrata negli ultimi anni: una sempre maggiore attenzione alla lavorazione ed alla qualità, nonostante l'annata non sia stata per nulla soddisfacente e lo scoraggiamento di qualche produttore minacciasse di non coltivare più queste uve particolari.

Proprio per questi motivi, e per incitare i produttori a proseguire con una tradizione che ci ha visti e ci vede orgogliosi produttori e popolo generoso nell'accoglienza verso gli ospiti, quest'anno si è deciso di organizzare, col patrocinio della Amministrazione Comunale, un Convegno/Seminario il cui tema racchiude benissimo gli intenti : **Recupero biodiversità uve Granaccia e possibilità di sviluppo economico del vino Passito**, presso la Biblioteca Comunale con ospiti/relatori come Onofrio Graviano (AGRIS) e Angelo Laria (LAORE), oltre a Tonino Arcadu, Costantino Puggioni e Pierluigi Nieddu.

Anche la loro preziosa partecipazione riceve tutto il nostro plauso e ringraziamento.

Tradizione ed ospitalità si manifestavano benissimo a Pasqua, quando gli Olianesi erano invogliati a invitare dolci e vino in seguito alla rappresentazione de S'Incontru. Ancora oggi ci si ritrova in piazza per "Su Humbidu": canti balli, dolci e vino per tutti. Ottima occasione per degustare "Su Gucciu", il vino passito di Oliena. Su Gucciu era anche detto "Vinu de Prides", in quanto veniva offerto non solo ai matrimoni, battesimi le cresime ecc., ma anche usato per le S.Messe.

I rappresentanti della produzione di nicchia tutta Olianese del vino passito sono stati i 18 vini presenti al concorso. Il Panel ha proclamato il vino vincitore del concorso 2019, prodotto da **Giuseppe Deiana** (uve Granaccia 80% e Moscato al 20% della zona Badu `e Orane). Questa la decantazione:

Alla vista è di un bellissimo giallo dorato, intenso e brillante. Al naso si rivela privo di difetti. Nel bicchiere esprime tutta la sua estensione aromatica, variegata e complessa. Molto intenso. Sono abbondanti sentori floreali di fiori d'arancio e ginestra. Eleganza e finezza la fanno da padrone. Via via si fanno avanti aromi di frutta candita e fichi secchi. Note mielose e di frutta secca completano e armonizzano le percezioni olfattive. In bocca esprime tutta la sua potenza riscontrando tutte le sensazioni trovate all'esame olfattivo. Privo di difetti. Estremamente intenso e armonico. Dolcezza, acidità, percezioni amare e alcol perfettamente in equilibrio. Molto persistente e con una piacevolissima chiusura amaricante che accompagna piacevolmente la bevibilità. Vino eccellente.



Al produttore va in premio, come da tradizione Pro Loco, una copia in ceramica dell'Askos rinvenuto ad Oliena durante gli scavi del sito nuragico Sa Sedda e sos Carros in località Lanaitto. Rinvenimento che testimonia come la cultura della vite e del vino nel territorio olianese si perda nella notte dei tempi.

Al concorso hanno fatto una timida comparsa anche due vini rossi che il Panel ha degustato con interesse soprattutto per richiamare le corrette modalità di produzione, come quelle di antica tradizione. I nostri Padri, infatti, curavano molto la salute degli acini e del loro lento appassimento all'aria. Anche questo sollecitato particolare consente alla Pro Loco di auspicare che l'iniziativa del concorso possa proseguire nel futuro, magari rinnovata e con una sempre più nutrita e sentita partecipazione di produttori e cittadini.

I produttori che hanno partecipato sono:

Salvatore Furrù, Gianfranco Lippi, Lussorio Fadda, Salvatore Congiu, Antonio Pulloni, Severino Biscu, Peppino Palimodde, Tonino Solinas, Giuseppe Deiana, Giampiero Fele, Pasquale Puligheddu, Sebastiano Corbeddu, Mario Palimodde, Giovanni Carrus, Michele Mereu, Mario Piras, Tonino Medde, Luciano Ledda Fele.

Le strutture presso le quali si potranno degustare alcuni dei passiti nel periodo Pasquale, sono i seguenti: Bar Caffè Da Genia, Bar Gardu Pasquale, Bar Linna Pinta, Bar Centrale, Bar La Colonna.

A tutti verrà consegnata la scheda tecnica dell'assaggio con la descrizione sensoriale ed un attestato di partecipazione.

A tutti gli intervenuti un sentito ringraziamento ed un arrivederci a presto.

Pro Loco di Oliena

Per il CdA
LLF









Pro Loco di Oliena
Per il CdA
LLF