

L'AZIENDA NUORESE PROPONE TRE DIVERSI VINI, TUTTI A BASE DEL VITIGNO SARDO: PERDA RUBIA ROSSO CLASSICO, PERDA RUBIA AMBRATO E MIREI. *BAR BUSINESS* HA INTERVISTATO RENATO MEREU, ESPONENTE DELLA FAMIGLIA PROPRIETARIA

IL CANNONAU SECONDO PERDA RUBIA

Perda Rubia, un nome che significa la storia dell'enologia sarda, sinonimo di alta qualità e originalità della produzione.

Originalità perché i vini prodotti, tre, ovvero il Perda Rubia Rosso Classico, il Perda Rubia Ambrato e il Mirei, sono assolutamente naturali.

Ne parliamo con il proprietario **Renato Mereu**, esponente della famiglia proprietaria, fin dal 1949, dell'azienda.

La sua scelta radicale di produrre vini naturali sta incontrando il favore del pubblico, per quali aspetti?

Il mio prodotto ha sempre riscosso fiducia perché noto come ottenuto con la massima garanzia per il consumatore.

Siamo presenti nel mercato internazionale del vino dal 1949 e da allora ci accompagna immutata la stima di chi ci conosce.

La "scelta" di coltivare la vite con metodo biologico è stata, piuttosto, una preferenza di ulteriore certificazione, in un nuovo contesto normativo, in quanto il metodo "naturale" (inteso come alternativa al complicato-sofisticato) è adottato da sempre nella mia azienda.

Non posso, perciò, dire di avere riscontrato nuovo o maggiore favore nel pubblico. Non sono cultore di numeri, né cavaliere di tornei (concorsi ecc.). Le mie competizioni hanno il mercato come campo di confronto e non le arene "addobbate".

Ci spieghi come lavora in cantina, come vinifica?

Il mio "gesto" per fare il vino è articolato



“ Ho sempre lavorato esclusivamente l'uva Cannonau, intuendo quel che ora sembra essere verità scientifica: Cannonau vitigno autoctono della Sardegna e uno dei più antichi dell'intera Europa

in tanti momenti in successione tra loro. Prima di tutto la coltivazione del vigneto, con l'attenta interpretazione delle esigenze di ogni ceppo, ogni anno diverse (per comportamento della stagione e, di conseguenza, per l'insieme dei fattori che agiscono sulla pianta) per ognuno dei sessantamila che prosperano nella terra della mia azienda.

Osservo, seguo e registro tutti i fenomeni che in interazione reciproca accompagnano il ciclo annuale della pianta; è perciò che l'uva, per ogni annata, non è uguale

alla precedente, e diventa necessariamente un vino diverso, sia pure nell'ambito dei caratteri perpetuati naturalmente.

La variazione dei componenti dell'uva, sostanziali e organolettici, pur codificabili nella specifica varietà, si misura anche con almeno altre due "forze" che si orientano al risultato vino: assortimento delle famiglie dei lieviti autoctoni migliori e momento della vendemmia (il punto X della convergenza dei fattori in azione).

Dopo la fermentazione che io chiamo "primaria", quando, cioè, si precisa l'indirizzo

