

## Keramos, il Cannonau di Umberto Soletta



*KERAMOS, IL CANNONAU DI UMBERTO SOLETTA*

nell'arte del vino c'è un rapporto diretto fra l'essenza di una persona e quello che nasce in cantina. Umberto Soletta il suo enopolio l'ha creato nel 1996, nel territorio di Codrongianos, a 15 chilometri da Sassari, dopo aver effettuato importanti interventi di bonifica e recupero ambientale, perché è convinto che <il valore di un vino dipende anche dalla qualità del luogo in cui nasce>. E sotto la sua guida nascono bianchi, rossi, passiti, grappe (sfruttando le vinacce) e olio. Nei vigneti, impiantati a cordone speronato, si coltivano i vitigni Vermentino, Moscato, Incrocio Manzoni, Cannonau, Cabernet Suvignon e altri autoctoni. La lavorazione avviene in un moderno complesso dove i contenitori in cemento si alternano a quelli in acciaio inox (termo condizionati) e alle barriques di rovere francese. Lì si produce una gamma completa di vini bianchi, rossi e da dessert, fra i quali si segnala Keramos, Cannonau di Sardegna riserva. Il nome deriva dal greco, significa argilla, radice comune alla denominazione del comune di Florinas. In cui si trovano i vigneti coltivati a Cannonau, su terreni sabbiosi e calcarei in regione Corona Majore e S'Erenarzu, a un'altitudine di 400 metri sul mare.

Questo vino bandiera delle Tenute Soletta nasce quando le uve sono ben mature, vendemmiate, a mano, in ottobre, e riposte con la massima cura in cassette da 18 chilogrammi. La vinificazione avviene a temperatura controllata (28-30 gradi) con macerazione per venti giorni. Segue invecchiamento per 30 mesi, 24 dei quali in botti di rovere, quindi 6 mesi di affinamento in bottiglia. Risultato di tante amorevoli cure, un Cannonau di 14 gradi, rosso rubino con riflessi granati. La scheda aziendale rileva un "profumo particolarmente avvolgente, complesso, variegato di sfumature odorose che spaziano dalla frutta a bacca rossa matura alle spezie". Al gusto si segnala "favolosa rotondità con sentori di ciliegia e prugna, diffusa gaudenzia di spezie e

*di Lucio Salis*

Umberto Soletta è nato in campagna. Fin da piccolo, quando il padre impiantò il primo vigneto, ne ha assorbito gli umori. Con essa ha un rapporto diretto. Non è un filosofo, ma sul suo destino è abituato a riflettere. Nel sito aziendale scrive: "Da sempre viviamo secondo il presupposto che ciò che è buono per noi è buono anche per la terra. Dobbiamo cambiare le nostre abitudini di vita e rovesciare questo concetto, considerando buono per noi solo ciò che è buono per la terra".

Quasi una dichiarazione d'amore, che si riflette su ciò che produce. Perché in nessuna attività come

finale complesso ed equilibrato. Da abbinare a primi piatti elaborati, carni rosse e cacciagione, formaggi piccanti".

Tenute Soletta – regione Signor'Anna – 07040 Codrongianos (SS)

Sito: [www.tenutesoletta.it](http://www.tenutesoletta.it)

e-mail: [info@tenutesoletta.it](mailto:info@tenutesoletta.it)

Tel. 079-079.435067