SARDEGNA

Nell'estremo nord dell'isola c'è la **VERMENTINO DI GALLURA**, un'importante DOCG con un grosso bacino d'utenza che è la Costa Smeralda. Questa DOCG a tutt'oggi costituisce una sorta di linea Maginot insieme al Taurasi campano rispetto allo strapotere delle denominazioni garantite del nord. Il vino si ottiene dal **VERMENTINO**, un vitigno diverso da quello ligure o toscano, ha una forte gradazione alcolica, una certa morbidezza, e si abbina bene con un piatto particolare, molto saporito, che è la bottarga.

In Sardegna sono riusciti ad organizzarsi per creare delle DOC regionali, ossia denominazioni che coprono l'intero territorio: **CANNONAU DI SARDEGNA, VERMENTINO DI SARDEGNA, MONICA DI SARDEGNA, MOSCATO DI SARDEGNA, SARDEGNA SEMIDANO**.

Oltre al Vermentino in Sardegna è molto diffuso un altro vitigno, il **CANNONAU**, il quale dà un vino molto concentrato, denso, che si abbina bene al tipico *porcetto sardo*. E' un vitigno autoctono che si trova un po' anche in Toscana, in Corsica e nel Penedès in Catalogna. Nell'isola c'è una grossa produzione distribuita in tre sottozone: **OLIENA** o **NEPENTE DI OLIENA, JERZU, CAPO FERRATO**. Esiste anche una versione fuori dalle DOC in particolare nella zona di Alghero in versione passito liquoroso: il vino è l' *Anghelu Ruju* (Angelo Rosso, come l'insediamento nuragico limitrofo) che è una sorta di Porto italiano.

Nella DOC **ALGHERO** si fanno sia il **VERMENTINO** che il **CANNONAU**. In questa zona c'è un grosso produttore di riferimento, *Sella & Mosca*.

A nord di Alghero c'è la DOC **MOSCATO DI SORSO E SENNORI** con **MOSCATO BIANCO**. Qui c'è una realtà particolare costituita dalle Cantine Sociali che sono state tra le prime cooperative a rivolgersi ad enologi famosi per migliorare le proprie produzioni (es: *Terre Brune, Turriga*) e assemblare uve autoctone con vitigni internazionali.

A sud-ovest si trova la DOC **CARIGNANO DEL SULCIS** dove si fa vino rosso con il vitigno **CARIGNANO** che in Italia si trova solamente in Sardegna (mentre è anche in Corsica e nel Penedès). In abbinamento alla particolarità del Carignano ci sono anche altri vitigni locali come il **BOVALE SARDO** (localmente **BOVALEDDU**).

Altra DOC dove si produce un vino liquoroso simile al Porto è la **GIRO' DI CAGLIARI** con vitigno **GIRO'** nelle provincie di Cagliari e Oristano.

Il vitigno forse più diffuso nell'isola è il **NURAGUS** che dà il nome alla DOC **NURAGUS DI CAGLIARI** e dà vita ad un bianco abbastanza nella media, così come il **NASCO** dal quale si ottiene un bianco secco nella DOC **NASCO DI CAGLIARI**.

Abbastanza conosciuta è la **VERNACCIA DI ORISTANO**, una DOC il cui vitigno omonimo viene lavorato in maniera da conferire al vino determinati sentori ossidati. Questo vino è caldo di alcol e di non facile abbinamento ma trova la giusta accoppiata con le *seadas*, un dolce tipico fatto di sfoglia ripiena di formaggio *veretta* e riscoperta di miele leggermente amaro (es: acacia).

In provincia di Nuoro c'è una DOC interna che prevede l'uso di vitigni autoctoni come **BOVALE SARDO, CANNONAU** e **MONICA**. Si tratta della **MANDROLISAU**.

Un vino interessante ma assolutamente difficile da reperire è la **MALVASIA DI BOSA** ottenuto da **MALVASIA DI SARDEGNA**, alcolico e di intensa carica olfattiva, da abbinare con successo ai crostacei.