



# Il vino e le cantine di Sorso

Alessia Lizzeri



Il vino è una bevanda alcolica scoperta alla fine del Neolitico, inizialmente veniva conservato in grandi recipienti.



Nell'antica Grecia era considerata una bevanda sacra utilizzata anche per rituali religiosi. Era molto diffuso tra i Greci, una loro usanza tipica era quella di diluire l'acqua con il vino poiché berlo puro era considerato un atteggiamento barbarico consentito solo agli Dei.



In particolare a Sorso, un paese a nord della Sardegna famoso per la produzione di vino si trovano diverse cantine come:

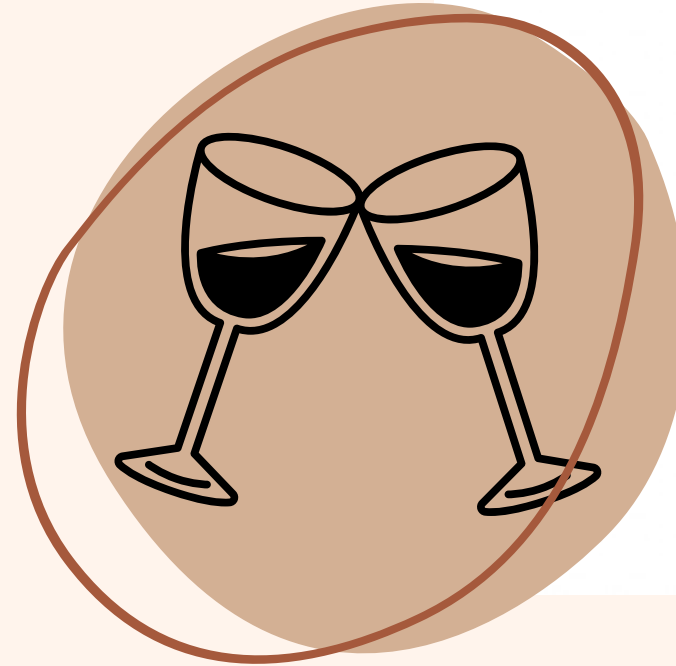


Cantina Nuraghe Crabioni;  
Cantina di Via Marina;  
Cantina 1 Sorso Leonardo Bagella ;



# La cantina di Via Marina:

La storia della cantina risale al 1955, la posizione geografica con i terreni argillosi e sabbiosi esposti al sole fanno sì che l'uva maturi nel giusto modo.

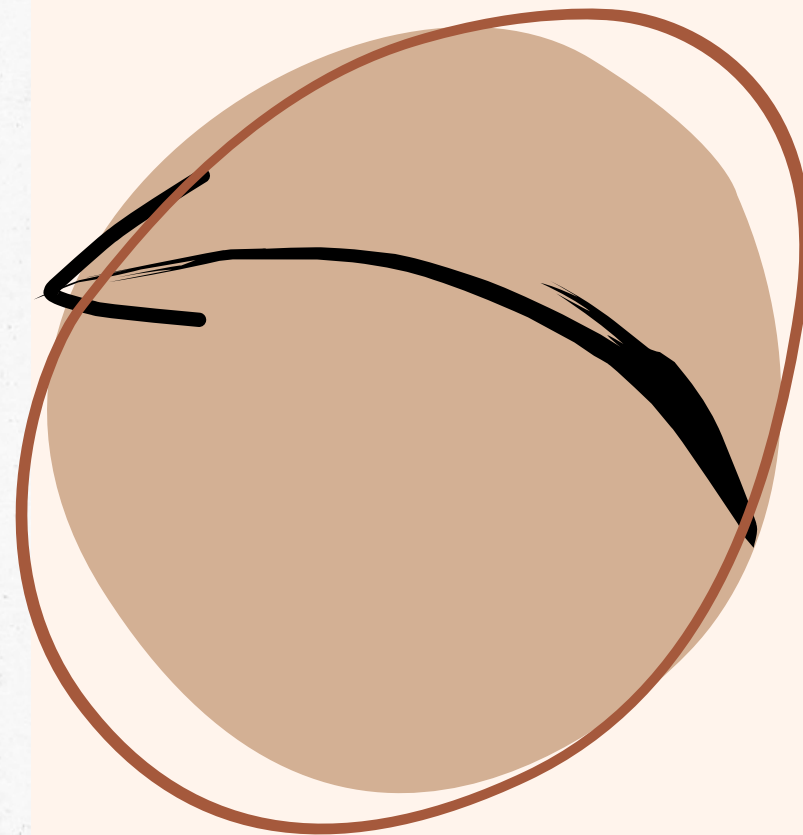


La cantina di Sorso vuole continuare a tenere alto il nome del territorio nella sua produzione di vino continuando il lavoro iniziato oltre 50 anni fa.

La cantina di via Marina offre diversi tipi di vini come:



"IL BARONE DI SORSO"



"IL DUCA DELL'ASINARA"



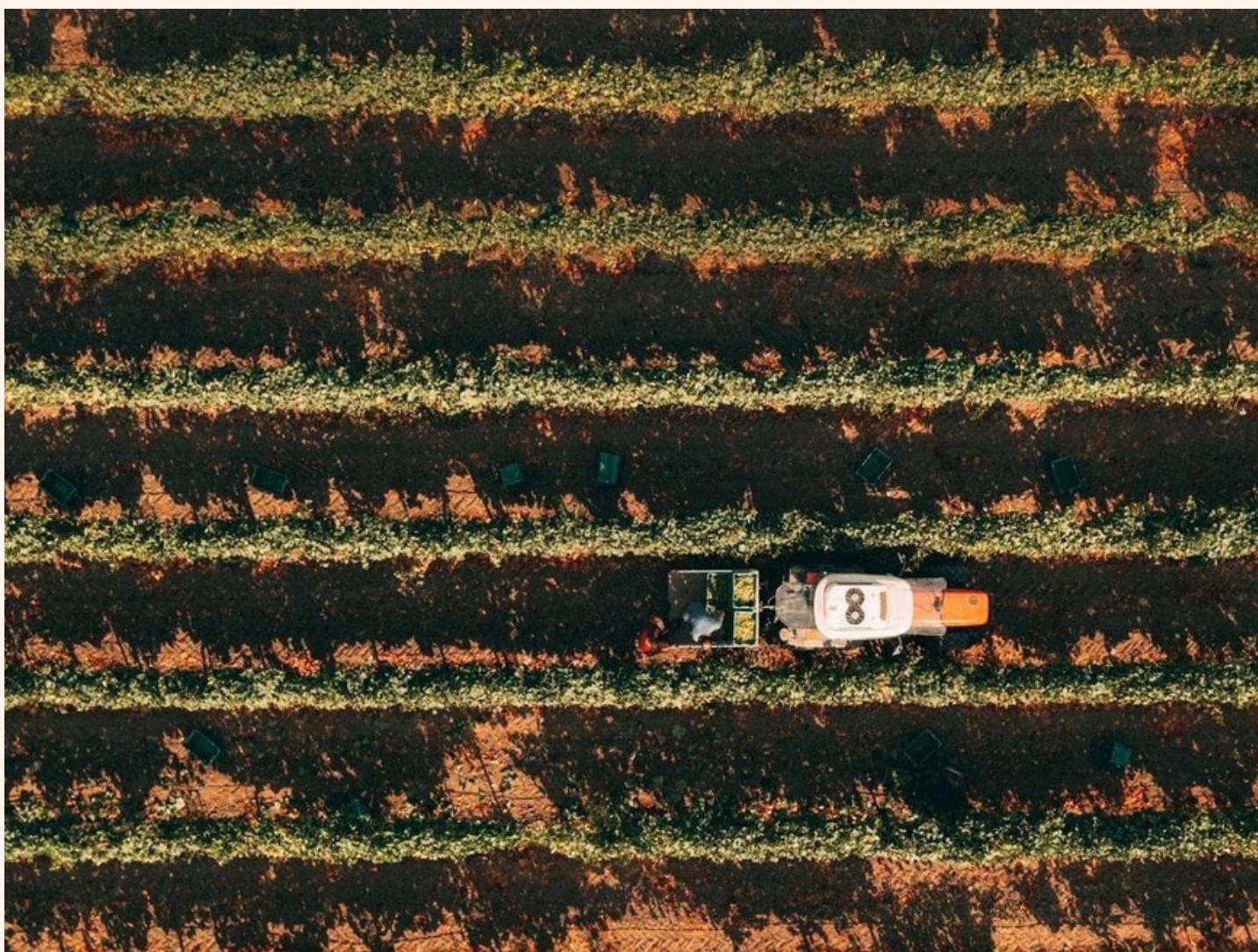
Tradizionalmente l'uva quando giunge alla maturazione viene raccolta da mani femminili e i grappoli vengono selezionati manualmente su un tavolo d'acciaio.



Successivamente vengono portate in cantina per la vinificazione, non viene usato alcun prodotto chimico tranne lo zolfo, senza aggiunta di enzimi e nessun altro stimolante.



Le condizioni ambientali e di coltura dell'uva per la produzione dei vini devono essere tradizionali della zona. L'uva destinata alla vinificazione deve assicurare vini a denominazione d'origine controllata (DOC) <<Moscato di Sorso>> .



“MOSCATO DI SORSO”

Per consentire la preparazione del tipo liquoroso consentita l'aggiunta di alcol di origine unica al vino di base .



L'imbottigliamento deve essere svolto nei territori della zona per garantire la qualità la reputazione e garantirne l'originalità. È consentito un leggero appassimento dell'uva su pianta o tela, ovvero la parziale disidratazione con aria ventilata in appositi locali termocondizionati.





## CALICI DI STELLE

L'obiettivo principale della manifestazione è quello di promuovere e valorizzare i prodotti tipici locali attraverso l'allestimento di stand presso i quali i turisti ed i visitatori possano degustare i migliori vini del territorio, rossi, bianchi e passiti, abbinandoli ad altri prodotti tradizionali della gastronomia locale di qualità,



La festa si svolge lungo le vie del centro storico e negli angoli più suggestivi della cittadina, rappresenta un vero e proprio "itinerario del gusto", dove si tengono, per l'occasione, spettacoli, performance musicali e sono presenti installazioni artistiche e mostre dedicate alle attività artigianali.