

# Pala, i vini con l'anima magica della Sardegna

Consiglio appassionato, per chi è alla ricerca di un brivido originario, che metta in sintonia con questa terra e in contatto con il lato misterioso della luna, è di assaporare il "Cannonau riserva" di Pala, mentre si è in ascolto, in una stanza, circondati dai libri amati, di canzoni che effondono l'anima della Sardegna, come l'*Ave Maria* o *No potho reposare*, nell'interpretazione dell'indimenticata Maria Carta, oppure di un pezzo sognante di diverso genere, tipo *Ain't no sunshine*, voce Nancy Sinatra. L'azienda vitivinicola Pala, a Serdiana, nella prima collina di Cagliari, fondata nel 1950 da Salvatore Pala e gestita da Mario Pala e famiglia, vanta in catalogo 17 etichette, divise all'incirca equamente tra bianchi e rossi, in compagnia di un delizioso rosato, il "Chiaro di stelle", e di un passito con uvaggio Nasco e Vermentino, l'"Assoluto".

Il Cannonau di questo produttore è fedele a quello storico, selvatico e atavico dell'isola, con qualche tocco moderno che non ne sconvolge l'identità, ma



la impreziosisce: nelle parole del direttore commerciale dell'azienda, Fabio Angius, «in esso spicca in primis la rosa secca, principale marcatore di questo vino, e continua con il mirto, con sentori di macchia mediterranea e frutti rossi». I flavonoidi e gli antiossidanti che contiene sono più che doppi rispetto ad altri rossi e ciò non è sfuggito a Dan Buettner, reporter del National Geographic, che nel libro *The Blue zones* (2012) ha dedicato al Cannonau una speciale menzione come elemento della dieta dei sardi, tra le popolazioni più longeve del pianeta. In 88 ettari suddivisi in sei vigneti, dai nomi magici, Is Crabilis, Tanca S'Arai, Benatzu Coloru, Costa Is Arangius, Senorbì e Tarralbanese, in uno scenario di nuraghi, gli enigmatici insediamenti della civiltà nuragica, nascono poi altre specialità favolose, valorizzazioni degli antichi vitigni sardi (Nuragus, Nasco, Bovale e Monica). E un Vermentino "Stellato" che, con il pesce di mare, è anticipazione del paradiso.