

La storia della vite e del vino in Sardegna è una storia peculiare, ma nient'affatto separata dal più ampio contesto del mondo mediterraneo. Dall'età antica ai nostri giorni, questo volume ripercorre una vicenda millenaria colta nei suoi più variegati risvolti: dal commercio agli assetti di proprietà, dalla dimensione sociale alle tecniche agronomiche, dal dibattito enologico all'industria vitivinicola, dal diritto agrario ai vini d.o.c.



In copertina: Manifesto per il Nuragus secco da pasto di una Cantina sociale sarda (anni Trenta). CL 20-5988-X Lire 58000 (i.i.) € 29.95 (i.i.)

a cura di M. L. Di Felice e A. Mattone

STORIA DELLA VITE E DEL VINO IN SARDEGNA



Laterza

a cura di Maria Luisa Di Felice e Antonello Mattone

# STORIA DELLA VITE E DEL VINO IN SARDEGNA



Editori Laterza

© 1999, Gius. Laterza & Figli

Prima edizione 2000

Quest'opera è stata realizzata con il contributo  
dell'Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale  
Regione Autonoma della Sardegna

A. Argiolas M. Brigaglia G. Catani  
P. Cau M.L. Di Felice C. Ferrante  
E. Gessa A. Mattone G. Meloni  
G.G. Ortu P. Ruggeri S. Ruju  
P. Sanna P.F. Simbula A. Vodret

# Storia della vite e del vino in Sardegna

a cura di Maria Luisa Di Felice  
e Antonello Mattone

## Le cantine sociali sarde nel Novecento

di Sandro Rujū

### 1. Dalla fase pionieristica al periodo del fascismo

L'associazione o la cooperativa di produzione non sarà probabilmente la panacea universale, ma io fermamente credo che sia in essa e per essa che la Sardegna possa trovare il modo di avere un qualche conforto e guardare all'avvenire con animo meno travagliato e dubbioso. Né mi si dica che l'egoismo individuale qui sia sentito con maggior violenza che altrove e che qui più che altrove sia malagevole il dar forma e sostanza alle cooperative. Attualmente è vero, si sentono ancora tutte le diffidenze cagionate dalle imprese fallite in un passato vicino, dei disastri finanziari di cui l'eco dolorosa ancora non tace; ma non bisogna asserire in modo assoluto che il sardo non inclini alla comunità del lavoro ed alla associazione degli intenti. E cosa erano i monti frumentari di un tempo se non una forma di cooperazione? Ed il barracellato?<sup>1</sup>

Con queste notazioni, scritte alla fine dell'Ottocento, Sante Cettolini, pioniere della viticoltura moderna in Sardegna, proponeva per primo nell'isola l'idea della cantina sociale. Il tecnico aveva da poco avviato, presso la Regia Scuola di viticoltura e di enologia di Cagliari<sup>2</sup>, un piccolo stabilimento (costruito con il contributo congiunto del municipio e della provincia di Cagliari oltre che del ministero dell'Agricoltura) che disponeva di una capacità lavorativa di circa 3.000 ettolitri, ancora sottoutilizzata ma già capace di assicurare ai primi 11 volenterosi soci conferenti discreti risultati<sup>3</sup>.

Cettolini contestava l'idea di adottare in Sardegna una forma di cantina sociale sul modello delle realtà cooperative già operanti altrove, dove i soci conferivano non solo l'uva ma anche parte del «fustame e del macchinario» alla nuova azienda e citava i casi della Germania (dove esistevano molteplici cantine comunali, costruite e sostenute dai municipi) e del Trentino (dove la dieta provinciale assegnava incentivi alle prime cooperative enologiche).

Infatti nell'isola la maggioranza dei viticoltori produceva di norma più mosto di quello che poteva trasformare nella cantina familiare (questa ricorrente sovrapproduzione contribuiva a spiegare perché in Sardegna il prezzo medio del vino non aveva superato nell'ultimo decennio le 10 lire ad ettolitro) e comunque non disponeva generalmente delle attrezzature necessarie per conservare bene il prodotto. Inoltre ormai erano generalmente i viticoltori a dover cercare il compratore per riuscire a

spuntare «prezzi meno vili» di quelli offertigli dagli intermediari, mentre un tempo i produttori potevano «permettersi il lusso di attendere il compratore»<sup>4</sup>.

Tra gli avversari dell'idea cooperativa vi erano ovviamente coloro che speculavano sui bisogni dei piccoli possidenti, «anticipando al momento del più urgente bisogno qualche sussidio»; viceversa le cantine sarebbero risultate di particolare utilità per quei soci che erano deboli sul piano economico. La struttura cooperativistica ipotizzata era di tipo misto: prevedeva infatti, accanto ai soci produttori, il concorso di capitali privati, disponibili a garantire, in cambio di un «modesto interesse», l'aiuto ai coltivatori nei momenti di difficoltà.

Questi progetti pionieristici trovarono peraltro non poche difficoltà a diffondersi. In una nota sull'associazionismo cooperativistico scritta qualche anno dopo, un altro studioso del mondo agricolo osservava in modo sconfolato come tra i contadini sardi il concetto stesso di cooperazione fosse sconosciuto<sup>5</sup>. Dopo aver citato alcune cooperative modello già realizzate nel comparto vitivinicolo a livello nazionale (la Vinicola di Brindisi, la Cantina sociale di Oleggio e l'Unione enologica di Ripataresone) l'autore rilevava l'esistenza, in provincia di Cagliari, di aziende vitivinicole «grandiose e belle», fornite di tutti i macchinari moderni (le aziende Pernis, Zedda e Capra), e aggiungeva che il visitatore sarebbe rimasto ancor più sorpreso se quelle cantine avessero rappresentato il prodotto di parecchie centinaia di piccoli produttori associati, i quali avrebbero potuto usufruire di un utile che andava invece a vantaggio degli intermediari, interessati solo ai loro profitti, mentre i cooperatori avrebbero potuto «aver di mira l'interesse di tutti»<sup>6</sup>.

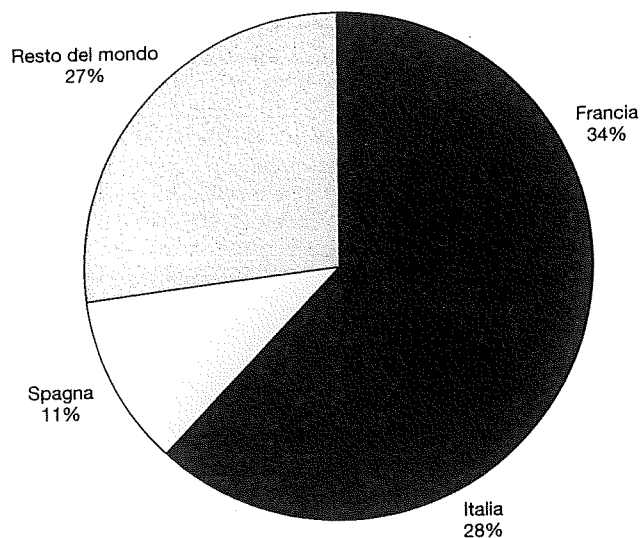
In età giolittiana, comunque, sull'onda dei tempi nuovi, anche in Sardegna si verificava una significativa crescita della cooperazione nel mondo agricolo, anche se rivolta prevalentemente alle attività di credito agrario, con le casse rurali, e alle mutue di assicurazione del bestiame<sup>7</sup>. Le cooperative di produzione erano invece ancora pochissime e tra queste spiccavano, accanto alla Latteria sociale di Bortigali, la Cantina sociale a Monserrato e la Cooperativa vinicola di viticoltori di Calasetta<sup>8</sup>. A Oliena e Dorgali si formavano inoltre cooperative per l'impianto e la coltivazione di vigneti<sup>9</sup>.

Gian Giacomo Ortu ha sottolineato che, nonostante il rapido fallimento di queste prime iniziative, l'esperienza di Monserrato ebbe comunque «un valore sintomatico e prefigurativo» e ha rimarcato come, per far fronte alle difficoltà causate dalla fillossera, i viticoltori della zona fossero ricorsi alle antiche consuetudini solidaristiche per il reimpianto delle vigne<sup>10</sup>.

Contribuì infatti a frenare questi embrionali tentativi di dar vita a forme cooperative la grave crisi produttiva che colpì la viticoltura sarda nei primi decenni del secolo: tra il 1905 e il 1910 (quando l'epidemia fillosserica arrivò ad estendersi alla provincia di Cagliari) la produzione di uva si ridusse di due terzi, subendo poi, come mostra la Figura 1, un crollo ancora disastroso con l'entrata in guerra dell'Italia. Nel 1912 erano ormai perduti circa i 3/5 della superficie vitata presente nel 1880<sup>11</sup>; mentre nel periodo 1909-13 la produzione media della Sardegna era stata stimata pari a 743.000 ettolitri (di cui 626.000 in provincia di Cagliari), una cifra che rappresentava l'1,6% della produzione nazionale<sup>12</sup>.

Di conseguenza, nel corso di quel decennio le esportazioni di vino dalla Sardegna registrarono un calo sostanziale, tanto che nel 1920 superavano di poco i 100.000 ettolitri<sup>13</sup>. Inoltre agli inizi degli anni venti il valore delle importazioni di vi-

Fig. 1. Quote percentuali di Italia, Francia e Spagna sulla produzione mondiale di vino nel 1913



no in Sardegna (circa 33 milioni di lire) era ormai arrivato a superare quello delle esportazioni (poco più di 27 milioni)<sup>14</sup>.

Fu in quella fase che Cesare Testa, un esperto di tecnica commerciale che faceva parte del consiglio direttivo dell'Istituto sardo di Milano, rivolse sulle colonne del «Bollettino degli Interessi Sardi» (periodico della Camera di commercio di Sassari) un nuovo accorato appello ai produttori di vino della Sardegna perché formassero una vasta organizzazione che unisse «le differenti energie» e tutelasse «l'azione dei singoli»<sup>15</sup>.

La proposta scaturiva dalla constatazione dell'esistenza «di qualche cosa di anormale nel mercato vitivinicolo sardo», dal momento che la scarsità dei raccolti e gli acquisti anticipati nel caso di probabile aumento dei prezzi non erano sufficienti a spiegare «l'enorme e costante squilibrio dei prezzi dei vini sui mercati sardi rispetto a quelli sui mercati nel resto d'Italia, specialmente dell'Italia settentrionale». Per le loro qualità peculiari i vini sardi assomigliavano in vario modo a quelli spagnoli e «debitamente presentati e conciatati secondo le esigenze dei consumatori» avevano tutte le potenzialità «per essere introdotti nelle mense signorili e nei grandi alberghi». Non a caso i grossisti spagnoli e francesi, che riuscivano ad accaparrarsi in ottobre i vini sardi ancora grezzi (specialmente quelli della zona del sud dell'isola) ad appena 135 lire all'ettolitro, potevano riuscire a commercializzarli, adeguatamente elaborati, spuntando prezzi variabili dalle 10 alle 20 lire a bottiglia.

La creazione di cantine sociali cooperative si inseriva anche nel programma economico del sardo-fascismo: a differenza del comparto lattiero-caseario, quello vitivinicolo era d'altra parte un settore che sfuggiva sostanzialmente a forme di con-

Tabella 1. Superficie vitata, produzione d'uva e di vino in Sardegna dal 1923 al 1927

anni	ettari	quintali	ettolitri
1923	27.800	537.000	339.000
1924	31.500	661.000	405.000
1925	30.800	541.000	349.000
1926	30.700	824.000	510.000
1927	30.800	789.000	492.000

Fonte: G. Dettori, *Sardegna in marcia*, Libreria del littorio, Milano 1928, p. 73.

trollo monopolistico<sup>16</sup>. Nel 1924 divenne operativa la nuova Cantina sociale di Monserrato e l'anno successivo, con l'appoggio della Cassa Provinciale di Credito Agrario di Cagliari e della Banca Nazionale del Lavoro, venne costituita la Federazione delle cantine sociali cooperative<sup>17</sup>. Appena dopo (rispettivamente nel 1928 e nel 1929) sorsero a Quartu Sant'Elena e a Jerzu due altre importanti cooperative di produzione: la cooperazione vitivinicola cominciava dunque ad affiancarsi e a competere con l'industria privata in una fase nella quale, come risultò dal Censimento industriale del 1927, operavano nell'isola 24 stabilimenti enologici con un totale di 103 addetti.

Nel complesso gli anni venti fecero registrare una graduale ripresa della produzione, come conseguenza di un certo incremento della superficie vitata che, prima della istituzione della nuova provincia di Nuoro (avvenuta nel 1928) era localizzata per più dell'85% nella provincia di Cagliari.

La Sardegna – scriveva Giovanni Dettori sul finire del decennio – è buona produttrice di celebri vini. Ma la vite, che pure ha alimentato forti iniziative industriali, ha avuto il suo acerrimo nemico: la fillossera ed è ancora in corso la battaglia per debellarla. Pur tuttavia la media della produzione poco si discosta da quella del Regno<sup>18</sup>.

Il rapporto tra superficie vitata e superficie agraria restava comunque nel quinquennio 1924-28 ancora molto basso: appena l'1,7% contro il 15,1% della media del Regno, dove peraltro era molto consistente la quota di vigneti a coltura promiscua<sup>19</sup>. L'aumento della produzione favorì comunque in quel periodo un nuovo flusso di esportazione dalla Sardegna di vino in fusti<sup>20</sup>.

Tuttavia, come ha giustamente osservato Luciano Marrocu, il settore vitivinicolo pagò, subito dopo, un consistente tributo alla politica di stabilizzazione monetaria decisa dal governo fascista: la piccola proprietà contadina, che si era indebitata negli anni immediatamente precedenti per ristrutturare i vigneti, subì le drastiche conseguenze dovute al crollo del prezzo del vino, precipitato in qualche anno da 250 ad appena 60 lire ad ettolitro. Non a caso nel dicembre del 1930 i viticoltori di Monserrato, riunitisi presso la sede del locale fascio, organizzarono una manifestazione di protesta che fu duramente repressa<sup>21</sup>.

L'organizzazione del I Convegno vitivinicolo sardo, svoltosi a Cagliari nel 1933 alla presenza di Arturo Marescalchi, fu dunque un evidente tentativo del regime di

rispondere con un'iniziativa di ampio respiro propagandistico al malessere diffuso in quegli anni tra i viticoltori oltre che, più in generale, tra i ceti rurali<sup>22</sup>.

L'ampia e documentata relazione introduttiva di Sante Cettolini forniva un quadro completo delle potenzialità della viticoltura sarda soffermandosi sulle peculiarità delle diverse province<sup>23</sup>. A caratterizzare la produzione vinicola isolana erano soprattutto i bianchi, distinguibili nelle due categorie dei vini bianchi asciutti e dei vini liquorosi dolci.

Alla prima categoria appartenevano il semidano, il nuragus, la malvasia e la vernaccia. Nonostante fosse ormai «quasi del tutto abbandonato», il semidano era, per Cettolini, «un vino eccellente, di moderata gradazione alcoolica, di un bel colore paglierino, di sapore netto, balsamico; di profumo caratteristico, delicato e insieme pronunciato; ottimo vino da pesce»<sup>24</sup>. Il nuragus, invece, che un tempo, a causa dei sistemi di vinificazione tradizionale, era «una gemma avvolta nella ganga», era ormai riuscito ad imporsi ai buongustai e, come aveva saputo dimostrare intelligentemente il tecnico della Federazione delle cantine sociali del Campidano, poteva dar vita a tre tipi di vino: non solo due prodotti ad alcoolicità variabile tra i 12 e i 14 gradi, ma anche un vino liquoroso semidolce, paragonabile al maderia, che era una specialità della Cantina sociale di Monserrato<sup>25</sup>.

Cettolini ricordava inoltre che la Regia Scuola di enologia era riuscita a ricavare dalla malvasia due prodotti differenti: al tipo classico ne affiancava un altro, denominato Cagliari secco (che era «un magnifico vino che non sfigurava accanto a quello del Reno, quando veniva bevuto col pesce») <sup>26</sup>, mentre la malvasia asciutta, ottenuta con l'uva leggermente appassita, veniva consigliata «agli ammalati d'influenza o ai convalescenti» ma anche «dopo un lavoro estenuante ed una partita di caccia faticosa»<sup>27</sup>.

Qualità medicamentose (in particolare in funzione preventiva contro la malaria) erano attribuite anche alla vernaccia, un altro vino ad alta gradazione alcoolica, di colore «più o meno ambrato», un profumo «penetrante ed etereo», e un sapore delicato «che lascia un ricordo evanescente di mandorla che si assimila magnificamente agli amaretti, un'altra specialità di Oristano»<sup>28</sup>.

Ricordando poi come il Gemelli avesse definito nel 1776 il moscato «il re dei vini liquorosi dolci», spiegava che la migliore qualità di questo vino, «adattissimo per le signore e da mescere alla fine del pranzo coi dolci», si otteneva dalle uve leggermente appassite; circa il nasco, riferiva la lusinghiera valutazione che era stata formulata sul finire dell'Ottocento dagli enologi austriaci che lo avevano paragonato «al famoso tokay, orgoglio dell'enologia ungherese»<sup>29</sup>. Si lamentava invece che non fosse altro che un prezioso ricordo il torbato di Alghero «vino veramente aristocratico e tipico, superbo nella sua delicata dolcezza, nella giusta alcoolicità, come vino liquoroso»<sup>30</sup>.

Dopo aver riassunto le indicazioni contenute nella legge n. 30 dell'11 gennaio 1930, che stabiliva regole precise per la produzione e la commercializzazione dei vini tipici e sulla formazione dei consorzi, l'enologo esprimeva i suoi dubbi sulla possibilità che nelle specifiche condizioni «della possidenza agricola e dell'organizzazione commerciale sarda» si potesse dar attuazione ad un Consorzio dei vini tipici. Sugeriva perciò di puntare piuttosto che su «Enopoli di ammassamento del vino», su «Cantine sociali accentratrici della produzione viticola» da collegare in consorzi

ben definiti e specializzati, ai quali avrebbero potuto partecipare anche i maggiori negozianti del settore. Infine ipotizzava la creazione di un grande Enopolio consorziale, facente capo alle cantine sociali esistenti, ma capace di attrarre anche quei produttori ancora legati alla consuetudine di vinificare da soli la propria uva e di «popolarizzare, oltre il vino tipo Campidano, anche quello del nuragus e degli altri vini tipici della zona»<sup>31</sup>.

Elementi critici emergevano nella comunicazione di Michele Arnaldi, commissario governativo per la Federazione delle cantine sociali, il quale riferiva che la Cantina di Sestu era fallita, quella di Quartu andava avanti soltanto perché uno statuto ferreo obbligava i soci a conferire comunque la loro uva anche ad un prezzo inferiore a quello offerto dal mercato, quella di Monserrato aveva dovuto ridurre di un quarto il suo capitale<sup>32</sup>.

Coraggiosamente e sinceramente – affermava sconsolato – bisogna riconoscere che la propaganda cooperativistica pro cantine sociali non ha dato i frutti che si aspettavano, che esse con i mezzi di cui dispongono non sono in grado di sostenere il mercato vinicolo, e che bisogna perciò studiare se convenga battere un'altra strada includendo nello studio anche il problema della utilizzazione dei sottoprodotti, ormai pacificamente riconosciuto da tutti come il mezzo più efficace per ridurre il costo di produzione<sup>33</sup>.

Per Arnaldi la produzione di vino della Sardegna, «superiore a quella richiesta dal fabbisogno delle popolazioni isolate sobrie ed abituate ad un modesto tenore di vita», non era di entità tale «da incoraggiare un'adeguata organizzazione privata del commercio di esportazione», per cui le ditte che commerciavano col continente erano poco più che intermediarie di grossisti che finanziavano accaparramenti ed avevano quindi l'interesse «a deprimere il mercato per aumentare la quantità dei loro affari»<sup>34</sup>.

Il nodo degli sbocchi commerciali venne affrontato con un'altra angolazione da Renato Zedda, presidente del Consorzio per la viticoltura, il quale, dopo aver fatto presente che il commerciante all'ingrosso anticipava sia il valore del prodotto, sia il fustame e tutte le spese di trasporto e pagava l'uva o il vino al produttore per contanti, chiedeva che si imponessero regole precise perché fossero venduti fuori dall'isola «solo vini scelti esenti da ogni e qualsiasi difetto e perfettamente lavorati»<sup>35</sup>.

Dopo il Convegno del 1933 non mancarono in Sardegna alcune iniziative tese a trovare nuovi spazi di mercato. Così si riuscì a migliorare qualitativamente un vino largamente diffuso come il nuragus, che ottenne un significativo riconoscimento a livello nazionale<sup>36</sup>; mentre le prime partite di vini fini spedite in Usa sembrarono incontrare «il massimo favore dei consumatori»<sup>37</sup>. Tuttavia nella media degli anni 1934-36 la produzione globale si dimezzò rispetto agli inizi del decennio, risultando di poco superiore ai 300.000 ettolitri<sup>38</sup>.

Sul finire degli anni trenta le cantine sociali operanti nell'isola disponevano di una capacità complessiva di lavorazione di 310.000 ettolitri<sup>39</sup>. Nell'analizzare in quella fase la realtà della viticoltura sarda, il geografo francese Maurice Le Lannou sottolineò il ruolo nevralgico della regione sud-orientale del Campidano di Cagliari (circa 7.000 ettari di vigneti, in una campagna che alternava spesso la coltura della vite a terreni seminativi) che si estendeva da Pirri e Monserrato fino a Soleminis

e Dolianova<sup>40</sup>. Nettamente preponderante risultava sempre la piccola e piccolissima proprietà: molti di questi viticoltori avevano anche qualche lavoro complementare (chi faceva il saliniere, chi il carrettiere, chi il bracciante stagionale). Ancora più caratteristica sul piano sociale era la viticoltura diffusa nelle isole di San Pietro e Sant'Antioco con la prospiciente fascia litoranea del Sulcis, dove operava in modo vitale la singolare figura del pescatore-vignaiolo (nella sola San Pietro su 1.784 capi-famiglia se ne potevano contare più di 1.600)<sup>41</sup>. Altre aree significative per la coltivazione della vigna erano i territori di Alghero e di Sorso, nel nord-ovest dell'isola, e, sul versante opposto, l'Ogliastra, definita per le sue colline e la contestuale presenza di ampi oliveti una «Toscana in miniatura».

Dopo aver descritto la formazione relativamente recente di queste zone viticole, a partire dall'editto delle chiudende, Le Lannou spiegava con la mancanza di una lunga tradizione il fatto che i viticoltori del Cagliariitano, benché molto operosi, fossero dei pessimi vinificatori, e anche perciò formulava una valutazione del tutto positiva sul ruolo delle cantine sociali.

Questa fortunata *espropriazione* – scriveva il geografo francese – è stata realizzata con la creazione di due Cantine cooperative, quella di Monserrato, nata nel 1924, e quella di Quartu Sant'Elena, nata nel 1928. La prima ha 465 soci, la seconda 270. I viticoltori vi portano la loro uva, oppure del vino non completamente lavorato che la Cantina trasforma e rifinisce. Ogni anno i piccoli carretti trainati da asini vi trasportano fino a 27.000 quintali d'uva e, qualche settimana più tardi, 20.000 ettolitri di vino ancora da lavorare. Il proprietario percepisce immediatamente, per ogni quintale d'uva o per ogni ettolitro di vino, un prezzo che è di poco inferiore al prezzo medio offerto dalla piazza; e riceve un'altra quota parte quando la vendita del prodotto (anch'essa a carico della Cantina) è stata completata. Questa organizzazione cooperativa, analoga a quella dei frutticoltori del Giura, ha ottenuto risultati particolarmente felici. Capace di sostenere durante la vendemmia i prezzi dell'uva, remunera in maniera soddisfacente il lavoro del produttore: prima dell'istituzione delle Cantine, i prezzi erano tenuti molto bassi dall'azione concertata dei commercianti non esportatori, che esercitavano un vero e proprio monopolio nella fornitura del vino all'interno dell'isola. Il secondo elemento di progresso è di ordine tecnico: ben attrezzate, le Cantine danno dei vini uniformi dai tipi ormai ben definiti, ed hanno già condotto il *Nuragus* ad essere classificato tra i vini più quotati del Regno<sup>42</sup>.

## 2. La fase dell'incontrollata espansione: dagli anni cinquanta agli anni settanta

Nell'immediato secondo dopoguerra la produzione di vino si attestò in breve tempo poco al di sotto dei 500 ettolitri l'anno, mentre la superficie vitata veniva stimata nel 1948 in 37.433 ettari.

Bisogna essere uniti in cooperative – scriveva l'enologo Attilio Dejana sulle colonne de «L'Agricoltura sarda», il bollettino di propaganda e divulgazione delle tecniche agrarie che aveva iniziato le sue pubblicazioni in epoca fascista – perché non si potranno ottenere grandi esportazioni finché non si offriranno dei tipi standard omogenei per qualità organoletti-

che, composizione chimica, in sintonia coi gusti, le tradizioni e i regolamenti del Paese nel quale si deve esportare<sup>43</sup>.

Lo stesso tecnico suggeriva la necessità di ripristinare la Scuola di enologia e di rivalutare l'importante funzione svolta «dall'antica istituzione dei Regi enotecnici piazzati nei maggiori centri di smercio» con lo scopo di accreditare i vini e suggerirne la preparazione sulla base delle richieste dei diversi tipi di mercato.

Concetti ribaditi nel suo studio sull'agricoltura sarda dall'economista Enzo Pampaloni secondo il quale per le ottime qualità delle sue uve la Sardegna poteva potenzialmente competere con i vini dei più rinomati paesi. Tuttavia la grande varietà tipologica e la scarsa uniformità anche tra produzioni potenzialmente omogenee facevano sì che la quantità di ciascun vino fosse modesta con la conseguente oggettiva difficoltà ad imporsi sui mercati<sup>44</sup>. Per superare «lo sminuzzamento» della produzione era dunque consigliabile orientarsi «verso pochi tipi veramente superiori oppure di largo consumo»<sup>45</sup>.

Per l'economista i problemi dell'enotecnica sarda («il miglioramento dell'attrezzatura e delle modalità di vinificazione e il raggiungimento di una costanza qualitativa nei vari tipi») erano strettamente connessi e potevano trovare «la più logica soluzione» proprio in iniziative di carattere cooperativo, come le cantine sociali.

La Sardegna – scriveva – ci sembra e sta già dimostrando di essere una regione quanto mai adatta a simili istituzioni: l'intrinseca bontà delle sue uve garantisce la possibilità di un successo tecnico e commerciale che compensi l'onere di una razionale vinificazione, mentre il frazionamento della proprietà e l'insufficienza dei mezzi e delle cognizioni dei singoli agricoltori rendono più necessaria che altrove la cooperazione<sup>46</sup>.

Lo stesso Pampaloni segnalava la positiva attività delle due cantine sociali del Cagliariitano (Monserrato e Quartu), le uniche che erano sopravvissute alla crisi del periodo bellico e che, disponendo di buone attrezzature e di tecnici di valore, avevano lavorato rispettivamente 10.000 e 14.000 quintali di uva, «oltre ad aver perfezionato ciascuna 10 mila ettolitri di vino depositato dai soci»; rimarcava il ruolo della Cantina sociale di Jerzu «in grado di poter valorizzare i pregiatissimi vini della zona» e in particolare il tipo denominato ogliastra (ottenuto con il 95% di uve cannonau e con il 5% della particolarissima vernaccia trichina) e, sul versante opposto dell'isola, dell'Enopolio sociale di Castelsardo finalizzato alla «valorizzazione dell'ottimo vino d'arrosto della zona» (ottenuto con le uve del cagnulari, del cannonau, del pascansalò e del torbato)<sup>47</sup>. Riferiva infine sul sorgere di nuove importanti strutture cooperativistiche finalizzate a valorizzare alcuni vini di qualità: la cantina sociale per la produzione della vernaccia di Oristano, «vino pregiatissimo anche se ancora non ben conosciuto nei mercati continentali», che veniva consumato non prima del secondo o del terzo anno e che si otteneva con un caratteristico metodo di vinificazione<sup>48</sup>; e l'istituenda cantina sociale del moscato di Tempio<sup>49</sup>.

A favorire lo sviluppo e la proliferazione di nuove strutture cooperativistiche nel settore contribuì subito dopo in modo decisivo la legge regionale n. 74 del 29 dicembre 1950, che istituiva un fondo per la concessione di anticipazioni alle cooperative «per la costruzione, ricostruzione, riattivazione e ampliamento di sta-

bilimenti tecnicamente attrezzati», e garantiva soprattutto «prestiti al tasso del 3,5% annuo, comprensivo anche delle spese accessorie da rimborsare in 9 annualità a partire dal terzo esercizio successivo alla completa somministrazione delle somme mutuate»<sup>50</sup>.

Intervenendo al Convegno per l'industrializzazione della Sardegna svoltosi agli inizi degli anni cinquanta, il responsabile della Cantina sociale di Monserrato si mostrava invece più cautamente ottimista. Dopo aver spiegato che il rammodernamento della produzione vinicola sarda poteva avvenire solo per gradi ed aver suggerito di puntare proprio sulla zona del Campidano di Cagliari («potenzialmente imbattibile anche rispetto alla naturale concorrenza dei paesi iberici nella produzione di vini da dessert come il *nasco*, il *girò* e la *malvasia*»), ricordava nello stesso tempo che l'obiettivo della riconversione dei vigneti per la produzione di vini di qualità non era di facile realizzazione: infatti, non solo occorreva realizzare cantine sotterranee necessarie per l'invecchiamento dei vini e acquisire attrezzature moderne, ma soprattutto bisognava persuadere i viticoltori alla riconversione produttiva dei vigneti, dandogli in qualche modo la garanzia di immediati ricavi e la disponibilità di mutui agevolati a lunga scadenza. Rimarcava infine i pericoli insiti in una politica tesa ad incoraggiare il proliferare di altre cantine sociali e sottolineava invece la necessità di consolidare quelle già esistenti «mettendole in condizione di poter lavorare grandi masse d'uva e di conseguire in tal modo il duplice vantaggio di ridurre sensibilmente i costi di produzione e di poter meglio preparare grandi quantitativi di vino a tipo costante»<sup>51</sup>.

Una valutazione diversa in proposito venne espressa quasi contestualmente da un altro tecnico, Michele Paglietti, il quale faceva notare come le cantine sociali esistenti fossero chiamate ad assolvere funzioni superiori alle loro possibilità, mentre ancora grandi masse di uva prodotte in molti centri viticoli isolani non potevano essere lavorate razionalmente<sup>52</sup>. Nel prospettare l'esigenza di una più capillare diffusione delle strutture cooperative l'enologo si riferiva al modello francese (dove esistevano circa 900 cantine sociali rispetto alle 200 allora operanti in Italia), ma anche a regioni pilota come il Veneto e la Romagna: nella stessa Sicilia, d'altra parte, erano in corso di realizzazione trenta nuove cantine sociali<sup>53</sup> ed era stato costituito, in funzione di supporto al comparto vitivinicolo, un Istituto della vite e del vino, come segnalava Paolo Pili, facendosi promotore di un'analoga proposta<sup>54</sup>.

In Sardegna alle più antiche strutture si erano ormai affiancate le cantine di Dolianova, Calasetta, Terralba e Sorgono, mentre erano in gestazione quelle di Oliena, Jerzu, Sant'Antioco, Serramanna e Sorso. Ma il panorama dell'industria vinicola sarda vedeva ancora prevalere l'industria privata: in provincia di Cagliari, oltre al «poderoso complesso» della Vinalcool, operavano le aziende dei fratelli Pintus Argiolas (con stabilimenti a Pirri), di Meloni (con sede a Selargius) e l'eno-polio delle aziende alimentari associate di Arborea<sup>55</sup>.

Nel nord della Sardegna, oltre allo storico stabilimento della Sella & Mosca, erano appena sorte a Sassari la Società sarda vini, grazie ai capitali di alcuni privati, e la Cantina di Sorso-Sennori, mentre cominciava un processo di diffusione del vermentino, uva tipica della Gallura, nella zona del Sassarese, «dove il vino acquista maggior colore sino a diventare ambrato e di grado alcoolico decisamente superiore»<sup>56</sup>.

Sul piano quantitativo la produzione aumentò nel giro di qualche anno da circa un milione a un milione e mezzo di ettolitri, dei quali però, a giudizio della Commissione incaricata di predisporre gli studi per il Piano di rinascita, soltanto 330.000 erano «razionalmente ottenuti»<sup>57</sup>: le 13 cantine sociali ormai operanti in tutto il territorio regionale garantivano allora, con 210.000 ettolitri, la maggioranza di questi vini ben lavorati, mentre la restante quota era di pertinenza di stabilimenti enologici privati<sup>58</sup>.

Lo stesso *Rapporto*, ipotizzando che nell'arco di dieci anni si sarebbe potuto avere un ulteriore incremento di 700.000 ettolitri, indicava l'obiettivo della creazione di «un ottimo nucleo di cantine sociali portando le 13 esistenti alla capacità di produzione di 20.000 ettolitri ciascuna e creandone altre 18 di eguale potenzialità produttiva»<sup>59</sup>.

Si delineava dunque una strategia basata su una crescita diffusa nel territorio di stabilimenti di dimensione piccola e media che, perseguita concretamente negli anni seguenti e condizionata anche da logiche di tipo clientelare, avrebbe finito per causare non pochi problemi ad uno sviluppo razionale del settore.

Nel settembre del 1957 venne costituita presso la Camera di commercio di Cagliari l'Unione delle cantine sociali sarde, cui aderirono da subito le strutture di Monserrato, Quartu, Dolianova, Oristano, Bonarcado, Calasetta, Terralba, Serramanna, Oliena, Sorgono, Dorgali, Ardauli e Sorso-Sennori<sup>60</sup>. In quella fase la coltivazione della vite interessava più di 48.000 ettari, per 3/4 concentrati nella provincia di Cagliari e con una netta prevalenza dei terreni collinosi<sup>61</sup>.

Ma se da un lato una serie di fattori favorivano una continua espansione della produzione vitivinicola<sup>62</sup>, non mancarono momenti di difficoltà e di crisi, che fecero parlare anche in Sardegna di sovrapproduzione a più riprese, ma soprattutto nel corso del 1957<sup>63</sup>, quando il fenomeno assunse, particolarmente in Puglia, risvolti sociali drammatici<sup>64</sup>. Il deputato comunista Luigi Polano sostenne che nel caso sardo si doveva piuttosto parlare di sottoconsumo: infatti i consumi medi di vino pro-capite non arrivavano nell'isola a 30 litri, un dato molto inferiore alla media nazionale (pari a 51 litri), che il parlamentare interpretava come un effetto del basso tenore di vita delle masse popolari sarde, il cui reddito era allora assorbito per più del 90% dai consumi primari<sup>65</sup>.

In quella fase non mancarono anche aspre polemiche nei confronti di alcuni commercianti «poco scrupolosi» accusati di allungare il vino con acqua e attuare altre sofisticazioni:

Solo un'energica presa di posizione delle autorità – affermò Pietro Perra, presidente della Cantina sociale di Dolianova – potrebbe far cessare questo illecito guadagno, e il beneficio ricadrebbe sia sul consumatore, che acquisterebbe a prezzo inferiore un vino migliore, sia sul produttore, che potrebbe realizzare qualche lira in più<sup>66</sup>.

Agli inizi degli anni sessanta la produzione vinicola sarda si aggirava ormai sui due milioni di ettolitri: si trattava per i 3/5 di vini da pasto, per 1/3 di vini da taglio bianchi e rossi, mentre solo poco più del 10% era rappresentato da vini speciali<sup>67</sup>. Commentando la situazione della viticoltura sarda nella fase di avvio del Piano di rinascita, Enzo Biondo, enologo della Cantina sociale della Marmilla, dopo aver ri-

levato il salto in avanti compiuto da tanti piccoli viticoltori isolani non più costretti a «farsi sottrarre il sudato prodotto delle loro vigne a prezzi strozzati», indicava alle strutture cooperative la necessità di compiere un passo in avanti per rapportarsi non solo ai mercati regionali e della penisola, ma anche ai mercati nuovi in via di apertura in seno alla Comunità, attraverso ricerche di mercato, studio dei prezzi, qualità e organizzazione<sup>68</sup>.

Allora le cantine sociali sarde in attività (complessivamente una trentina) avevano una capacità di lavorazione di 800.000 quintali d'uva, ma già a metà del decennio avrebbero raddoppiato la propria potenzialità lavorativa, raggiungendo una capacità di trasformazione di 1 milione e 400 mila ettolitri di vino.

Queste innovazioni contrastavano con la sostanziale arretratezza delle tradizionali aziende viticole sarde generalmente sottodimensionate. Michele Vitagliano, direttore dell'Istituto di industrie agrarie dell'Università di Sassari, invitava la classe politica dirigente regionale ad attuare scelte coraggiose anche in questa direzione, favorendo la creazione di imprese produttive economicamente vitali, in grado di migliorare la condizione dei prestatori d'opera, e a tal fine insisteva sulla necessità di cambiare i sistemi di allevamento, attuare una meccanizzazione spinta, orientare le varietà di vitigni e definire la superficie minima delle aziende<sup>69</sup>.

Concetti, questi, che lo stesso autore avrebbe ribadito successivamente, quando rimarcava il forte contrasto esistente ancora tra gli «importanti progressi» realizzati nel comparto della trasformazione (le 35 cantine sociali in attività erano capaci di vinificare più di 2 milioni di quintali di uva) e l'arretratezza del settore viticolo i cui sistemi produttivi erano «fermi a 50 anni fa»<sup>70</sup>. Da qui le proposte di realizzare un nuovo catasto regionale e di predisporre una politica di assistenza diretta ai produttori e finalizzata a fissare i vitigni adatti alle varie zone e i sistemi di allevamento più funzionali da impiegare.

Nel ventennio 1950-70 si registrò un incremento medio annuo di circa 1.000 ettari della superficie vitata della Sardegna. Sul piano territoriale sembrò permanere un sostanziale dualismo tra la viticoltura delle province di Sassari e di Nuoro, «prevalentemente localizzata in aree collinari con appezzamenti di limitata estensione», e quella dell'Oristanese e del Cagliari, «con un'orografia più favorevole, maggiore disponibilità di manodopera e migliori rese»<sup>71</sup>. Ma nello stesso tempo si verificava una certa diffusione della meccanizzazione e di forme più razionali di allevamento rispetto a quelle tradizionali ad alberello, con un conseguente aumento delle rese unitarie<sup>72</sup>.

Dal censimento agricolo del 1970 risultò peraltro che persisteva una patologica frammentazione produttiva, con superfici medie aziendali varianti tra gli 0,58 ettari della provincia di Oristano e un massimo di 0,99 ettari nella provincia di Cagliari. Inoltre circa la metà dei vigneti aveva più di vent'anni (l'indice di vecchiaia era massimo nella provincia di Sassari). Tutto ciò contribuiva a spiegare il forte divario tra la resa unitaria media della Sardegna (57,2 quintali per ettaro) e quella delle altre regioni italiane<sup>73</sup>.

Agli inizi degli anni settanta alcuni tecnici giudicarono realistico per l'isola l'obiettivo dei 100.000 ettari investiti a vigneto<sup>74</sup>. Questa ipotesi espansiva doveva però essere collegata, come si è accennato, ad una serie di improcrastinabili interventi di razionalizzazione. In realtà la politica agricola regionale non affrontò i no-

di strutturali e favorì invece un'ulteriore indiscriminata espansione della superficie vitata, che raggiunse la sua punta massima nel 1978 (con 74.437 ettari). Di conseguenza la produzione di vino in Sardegna raddoppiò rispetto a vent'anni prima, mentre le cooperative erano diventate una quarantina<sup>75</sup>.

Il progetto per il comparto vitivinicolo predisposto dall'assessorato all'Agricoltura nella seconda metà degli anni settanta, nell'ambito del secondo Piano di rinascita, fotografava una situazione di difficoltà, senza avanzare però proposte precise rispetto ai problemi di fondo che condizionavano il comparto vitivinicolo sardo. Da una parte, infatti, prendendo atto degli orientamenti della Comunità europea tesi ormai a contenere l'estensione della viticoltura, accennava alla necessità di «scelte prudenziali», anche perché di fronte ad una produzione prevista di circa 4 milioni di ettolitri e ai consumi regionali attestati sul milione e mezzo, restava il problema della commercializzazione dei restanti 2,5 milioni di ettolitri<sup>76</sup>.

Dall'altra, pur rimarcando l'esistenza di alcune aziende di trasformazione di piccole dimensioni, «incapaci di utilizzare convenientemente gli impianti», e suggerendo l'opportunità di «promuovere processi di unificazione» al fine di conseguire condizioni di efficienza, proponeva «di intervenire per mantenere e anche potenziare i livelli produttivi»<sup>77</sup>.

Alle carenze presenti nelle fasi propriamente agricole del ciclo si sommavano alcuni nodi di fondo legati soprattutto ad un'insufficiente organizzazione commerciale delle cooperative. Una rilevazione condotta tra le cantine sociali alla fine degli anni settanta evidenziava che nel corso di quel decennio una grande quantità di vino d.o.c. era stato declassato e venduto come vino comune. In particolare questo fenomeno aveva penalizzato il nuragus: grossi quantitativi di questo vino, allora il più largamente diffuso nella Sardegna meridionale, erano stati inviati in Germania con carri cisterna ed utilizzati lì come comuni vini da taglio. Un problema analogo aveva riguardato un altro vino diffusissimo, il monica, ma anche lo stesso cannonau con percentuali di declassamento, pari addirittura nel primo caso in alcune annate al 100%, ma vicine al 40% anche nel caso del secondo, più prestigioso, vino<sup>78</sup>.

La debolezza e la frammentazione delle cantine sociali nella fase della commercializzazione avvantaggiava grossisti e industriali che avevano la possibilità di effettuare gli acquisti da posizioni di forza e nei momenti più opportuni<sup>79</sup>. Non a caso le vendite avvenivano con prezzi mediamente inferiori del 25% rispetto a quelli di orientamento<sup>80</sup>.

### 3. La crisi e la ristrutturazione: dagli anni ottanta ad oggi

Agli inizi degli anni ottanta le 40 cantine sociali sarde, cui facevano riferimento 25.000 viticoltori, disponevano di una capacità di lavorazione di circa 3 milioni di ettolitri, ma il vino imbottigliato rappresentava ancora solo il 15% del totale<sup>81</sup>. Rispetto ad una produzione, che si aggirava mediamente sui 2 milioni e mezzo di ettolitri (di cui quasi la metà venduta come vino sfuso in Francia e in Germania), si stimava una giacenza complessiva di circa 1 milione di ettolitri<sup>82</sup>.



Inizìò perciò a manifestarsi anche nel comparto viticolo, caratterizzato ancora da una forte polarizzazione, un'inversione di tendenza con un graduale e progressivo restringimento della base produttiva, favorito anche dalle incentivazioni comunitarie per la dismissione dei vigneti. Nel periodo compreso tra i due censimenti agricoli del 1982 e del 1990 la superficie a vite della regione ebbe un decremento di quasi 22.000 ettari (con 47.000 ettari la Sardegna rappresentava poco più del 5% della superficie viticola nazionale) così come scomparvero più di 18.000 piccolissime aziende<sup>83</sup>. La provincia di Cagliari vedeva ridurre del 42% la sua superficie vitata, e le altre province perdevano rispettivamente il 27% (Oristano), il 25% (Sassari) e il 21% (Nuoro).

Dopo essersi mantenuta stabilmente al di sopra dei 2 milioni, la produzione di uva si dimezzò di colpo, crollando dai 2.612.000 del 1988 ad appena 1.300.000 quintali dell'anno successivo: di conseguenza anche la quantità di uva vinificata dalle cantine sociali subiva un drastico ridimensionamento, riducendosi a 769.000 quintali.

La difficile situazione della viticoltura sarda si inseriva in una più generale crisi di sovrapproduzione del mercato dei vini, penalizzato dalla contestuale tendenza al calo dei consumi: negli anni ottanta il consumo di vino in Italia crollava, scendendo dai 100 ai 60 litri annui pro-capite. Mentre a livello nazionale la produzione vinicola si contraeva in un decennio di quasi un quinto, anche l'esportazione di vino dall'Italia, che si era quasi decuplicata nel decennio 1975-85, subiva un preoccupante calo<sup>84</sup>.

Nel 1990 Leonardo Di Felice, responsabile del servizio assistenza dell'Ersat, illustrava in un saggio breve ma ricco di dati e di osservazioni interessanti, lo stato della cooperazione nel settore agricolo della Sardegna<sup>85</sup>. Delle 35 cooperative vitivinicole allora operanti, 9 avevano una capacità inferiore ai 30.000 ettolitri annui, mentre 10 potevano lavorare più di 100.000 ettolitri<sup>86</sup>.

Dallo studio risultava l'esistenza di una capacità complessiva di lavorazione da parte degli impianti cooperativi sardi pari a circa 3 milioni di ettolitri e quindi ancora «largamente superiore alle reali capacità di lavorazione di tutta l'uva isolana»<sup>87</sup>. Il grado medio di utilizzo degli impianti si era inoltre ridotto calando dal 50 al 35%, un dato che ovviamente comprendeva sia le strutture più efficienti, sia gli impianti più pesantemente sottoutilizzati. Perciò, mentre alcune cantine sociali (Bonarcado, Mamoiada, Pozzomaggiore, Villasalto) erano state costrette ad interrompere già da qualche anno la lavorazione, altre (Ardauli, Badesi, Bonnannaro, Flusio, Iglesias, Oliena, Santa Margherita di Pula, Sorgono, Villacidro) stavano lavorando «quantitativi d'uva decrescenti nel tempo»<sup>88</sup>.

Di Felice sviluppava anche un confronto tra i conti economici di alcune cooperative prese come campione dal quale risultava, sulla base di alcuni parametri gestionali<sup>89</sup>, che mentre la cantina di Santa Maria La Palma («dotata di linee di lavorazione ad altissima tecnologia che le permettono di destinare al mercato ottimi prodotti») era in grado di ottenere ricavi soddisfacenti, una cantina «storica» e di dimensioni molto più rilevanti come quella di Quartu Sant'Elena trovava serie difficoltà a far quadrare i conti, tanto che era costretta ad offrire ai soci conferenti un prezzo di liquidazione dell'uva inferiore di 3/5 a quello offerto dalla cantina algherese<sup>90</sup>.

Nel complesso, dallo studio emergeva una valutazione critica sull'effettiva incidenza delle strutture di coordinamento sulla variegata, e in quella fase particolarmente precaria, realtà delle viticoltura isolana:

La cooperazione di secondo grado del comparto vitivinicolo – scriveva il tecnico dell'Ersat – non è riuscita, soprattutto per lo spirito di indipendenza delle varie associate, ad incidere né sulla programmazione della produzione, né sulla valorizzazione del prodotto, né sul coordinamento delle vendite del prodotto stesso. Il Consorzio di tutela dei vini Doc, nei limiti consentiti dalla normativa vigente, opera in funzione dell'immagine della produzione migliore, ma senza poter incidere sulla politica delle singole aziende<sup>91</sup>.

Ad imporre una fase di intensa ristrutturazione dell'intero settore erano anche, come si è già accennato, gli scenari complessivi del mercato mondiale del vino, caratterizzati, ancora per tutta la prima metà degli anni novanta, da una progressiva contrazione della domanda, sia per l'affermarsi di nuovi modelli alimentari, sia per la graduale disaffezione verso questo prodotto da parte delle generazioni più giovani.

Inoltre andava crescendo, sia pure in modo graduale, il peso di nuove aree viticole: come mostra la Figura 2, la Francia, l'Italia e la Spagna garantiscono attualmente circa la metà della produzione vinicola mondiale, mentre coprivano agli inizi del secolo addirittura tre quarti del mercato. L'Italia sembra essere riuscita a tenere maggiormente le sue posizioni, ma al di là di questi dati puramente quantitativi risulta ancora penalizzata da una struttura produttiva eccessivamente frammentata, da una quota troppo ridotta di produzioni specializzate e da un'insufficiente «azione unitaria di supporto alle esportazioni»<sup>92</sup>.

Aspetti negativi, questi, che nel caso sardo risultano ancora più accentuati. Tutto ciò contribuisce a spiegare perché la ristrutturazione che ha interessato tutte le fasi della filiera vitivinicola della Sardegna tra gli anni ottanta e novanta sia stata molto più intensa e drastica rispetto che altrove. La Tabella 2, costruita confron-

Fig. 2. Quote percentuali di Italia, Francia e Spagna sulla produzione mondiale di vino nel 1994

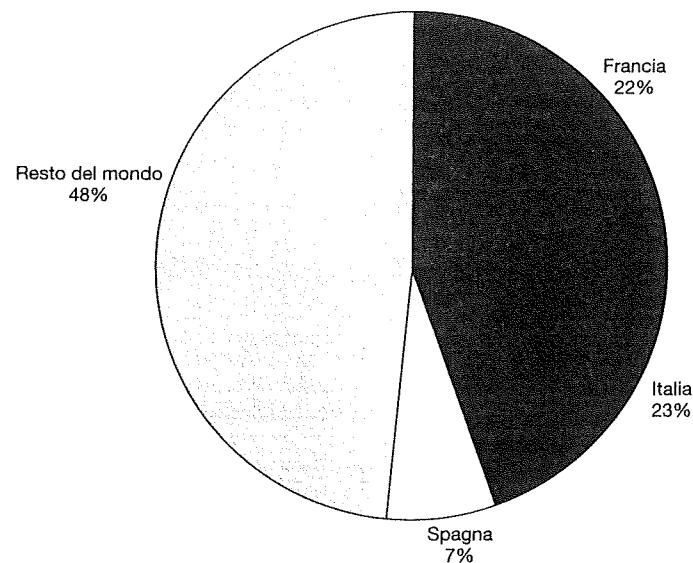


Tabella 2. Produzione di vino in Francia, Spagna, Italia e Sardegna nel periodo 1981-1995 (in migliaia di ettolitri)

	Francia	Spagna	Italia	Sardegna
1981-1985	67.462	33.964	72.146	2.102
1986-1990	65.344	33.656	60.226	1.672
1991-1995	54.325	26.462	60.743	1.034
variazione% tra il 1981-85 e il 1991-95	-19,4	-22,1	-15,8	-50,8

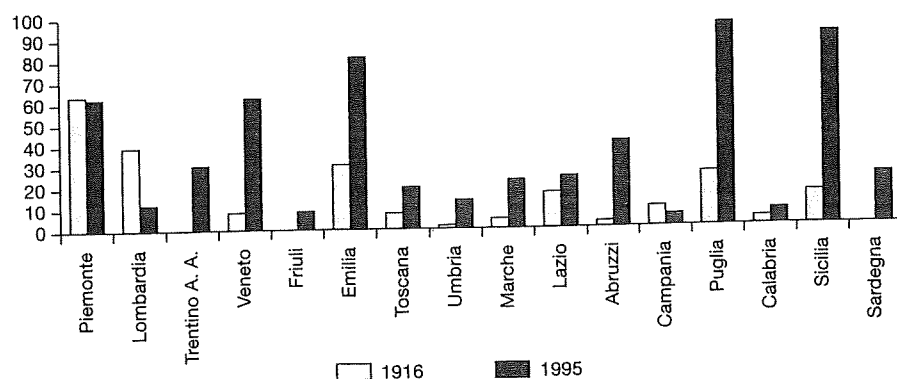
Fonte: elaborazione per Francia, Spagna e Italia su dati Oiv, in «Civiltà del bere», XXIV, n. 4 (aprile 1997), p. 45, e, per la Sardegna, su dati Istat.

tando le medie quinquennali delle produzioni nel periodo 1981-95, mostra come la produzione vinicola sarda nel quinquennio 1991-95 si sia dimezzata rispetto alla media 1981-85, subendo dunque un calo molto più drastico di quello avvenuto in Francia (-19,4%), in Spagna (-22,1%) e nell'intera Italia (-15,8%).

In conseguenza di una politica agricola basata sugli espianiti (incentivati dalla Comunità economica europea) il vino prodotto in Sardegna rappresenta ormai solo l'1,7% della produzione vinicola nazionale, mentre agli inizi degli anni ottanta era circa il 3%. Nello stesso tempo il valore della produzione viticola sarda costituisce appena il 5% del valore complessivo della produzione lorda vendibile dell'agricoltura isolana<sup>93</sup>.

Il ridimensionamento produttivo ha riguardato anche le strutture di trasformazione, sia pure con qualche sfasatura temporale rispetto ai tagli avvenuti nel comparto della produzione agricola. Nel 1995 funzionavano in Sardegna 23 cantine sociali su un totale di 602 strutture cooperative presenti in Italia (nel 1993 erano ancora 32 su un totale di 722). (La Figura 3 mostra come, a differenza degli inizi del

Fig. 3. Cantine sociali nelle regioni italiane nel 1916 e nel 1995



secolo, siano ormai nell'ordine la Puglia, la Sicilia e l'Emilia-Romagna le regioni con la maggiore presenza di cantine sociali.)

Nel 1993 la potenzialità di lavorazione delle cantine sociali sarde, ancora superiore ai 3 milioni di ettolitri, costituiva il 5,3% del totale nazionale; inoltre ben 4 delle 25 cantine sociali italiane con una capacità di lavorazione superiore ai 250.000 ettolitri erano localizzate in Sardegna<sup>94</sup>. Due anni dopo la capacità d'incantamento delle strutture cooperative sarde restata in attività si era più che dimezzata (con 1.368.237 ettolitri costituiva il 2,7% del totale nazionale)<sup>95</sup>. Di conseguenza si sono fortemente ridotti i quantitativi d'uva lavorati, come mostra la Tabella 3, che riporta i dati sui conferimenti d'uva nelle cantine sociali nel 1997 confrontandoli con quelli del 1971.

Tabella 3. Confronto tra i conferimenti di uva alle cantine sociali della Sardegna nel 1997 e nel 1971 (in quintali)

	1997	1971
Provincia di Cagliari		
Calasetta	17.697	38.521
Castiadas	6.600	25.697
Dolianova	78.000	161.350
Monserato	50.000	182.290
Sant'Antioco	27.000	116.790
Santadi	19.400	23.117
Senorbi	12.000	44.471
Villacidro	2.327	14.381
Provincia di Oristano		
Marrubiu	20.000	49.620
Mogoro	13.755	64.701
Oristano	800	8.312
Terralba	3.700	115.261
Usellus	1.600	7.259
Provincia di Nuoro		
Dorgali	16.256	8.256
Flussio	746	2.790
Jerzu	31.478	51.695
Oliena	1.800	3.389
Sorgono	1.362	16.732
Tortolì	10.899	20.000
Provincia di Sassari		
Berchidda	15.500	4.350
Monti	22.000	13.200
S.M. La Palma	24.244	39.434

Fonte: per il 1997, Assessorato regionale all'Agricoltura; per il 1971, Assessorato all'Agricoltura, *Le Cantine sociali cooperative della Sardegna*, Regione Autonoma della Sardegna, Assessorato all'Agricoltura, Cagliari 1972.

Come si può notare soltanto le cantine sociali di Dorgali, Berchidda e Monti hanno incrementato rispetto al 1971 la quota di uva lavorata. In tutte le altre strutture si è invece registrato nel corso di questi anni una diminuzione più o meno consistente dei conferimenti<sup>96</sup>. Altre realtà come Santa Maria La Palma<sup>97</sup> e Santadi<sup>98</sup>, pur registrando un calo sul piano quantitativo, hanno peraltro mostrato una notevole competitività, riuscendo ad adeguarsi alle tendenze del mercato.

Nella tabella non sono presenti alcune delle più grandi cantine sociali, come quelle di Quartu e della Marmilla, che sono state costrette a sospendere da qualche anno la loro attività produttiva: così, mentre a metà degli anni ottanta le cinque maggiori cantine del Cagliaritano lavoravano ancora la metà dell'intera produzione di vino della Sardegna, nel 1997 l'incidenza di quest'area storicamente preponderante nella viticoltura sarda era ridotta ad un terzo del totale (con la produzione concentrata nelle cantine di Monserrato e Dolianova).

La caduta dell'attività di trasformazione – ha osservato Renzo Usai, che commenta annualmente l'andamento dell'economia isolana per l'*Osservatorio* del Banco di Sardegna – ha posto seri problemi dal lato dei costi soprattutto alle strutture di grandi dimensioni rendendole poco competitive. La capacità produttiva utilizzata ad un livello non ottimale, in un contesto di costi fissi non comprimibili che si confrontano con un fatturato in flessione, ha spinto alcune cooperative di trasformazione fuori dal mercato<sup>99</sup>.

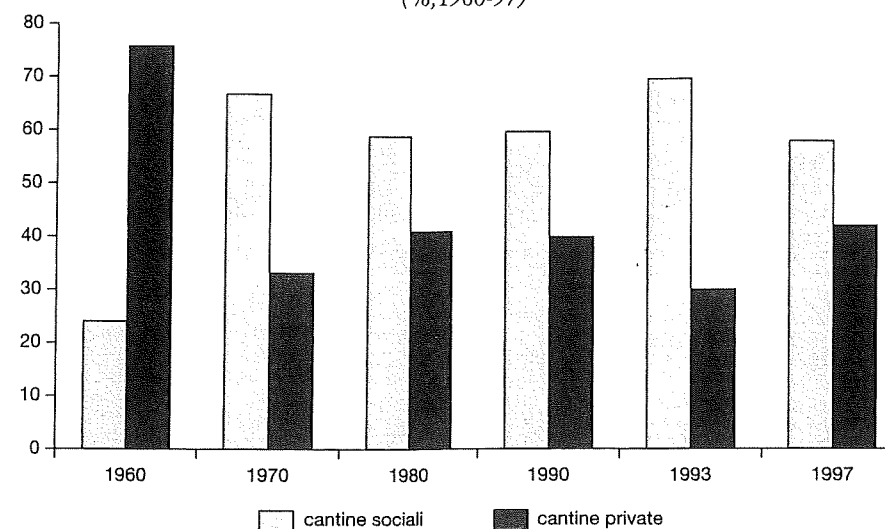
In termini di quantità di uva lavorata, i rapporti di forza complessivi tra le aziende private e le cantine sociali si sono mantenuti a vantaggio di queste ultime, anche in questi ultimi anni come mostra la Figura 4.

Questi dati contrastano con altre stime, riportate dall'Istat, secondo cui la quota di uva conferita alle cantine sociali sul totale dell'uva prodotta in Sardegna si sarebbe ridotta drasticamente nell'ultimo decennio calando dal 59% del 1988 al 44% del 1993 e al 31,5% del 1995<sup>100</sup>. Esiste infatti un divario notevole tra le cifre fornite dalle aziende di lavorazione (sicuramente attendibili perché direttamente controllate) e i dati Istat (ricavati da stime approssimative fornite dagli Ispettorati agrari): un divario sul quale da tempo si interrogano gli esperti e che è solo parzialmente spiegabile con la quota relativa agli autoproduttori e finalizzata al consumo diretto.

Ma, al di là di questi aspetti prettamente quantitativi, la sfida che le cantine sociali sarde devono affrontare riguarda ancora, in prevalenza, la qualificazione delle produzioni: lo ha giustamente sottolineato nel suo studio sulla filiera vitivinicola sarda Graziella Benedetto, rilevando criticamente come in passato troppe strutture cooperative abbiano affrontato il problema dell'assorbimento del mercato *a posteriori*, secondo «una logica d'impresa orientata al prodotto piuttosto che alle esigenze del mercato»<sup>101</sup>.

D'altra parte il fatto che circa un quinto della produzione delle cantine sociali sia ormai costituito da vini d.o.c. è un segnale importante di una rinnovata strategia di marketing, che dovrà essere capace di sfruttare a pieno le sinergie con le opportunità offerte dallo sviluppo del turismo<sup>102</sup>. Non a caso cominciano ad essere sempre più conosciuti e frequentati gli itinerari che permettono di apprezzare e conoscere direttamente i vini tipici della Sardegna: dal percorso del ver-

Fig. 4. Quote produttive delle cantine sociali e delle cantine private in Sardegna (% 1960-97)



mentino che dalla Gallura e da Monti passa per Berchidda, per arrivare sino ad Usini e ad Alghero, a quello del cannonau che dai classici centri di produzione del Nuorese, come Oliena e Jerzu, arriva nel Cagliaritano passando per l'Oriente sarda e per Castiadas; dalla strada del carignano, nel Sulcis, all'itinerario alla ricerca della vernaccia, nell'Oristanese<sup>103</sup>.

Le due stesure del nuovo Piano vitivinicolo regionale (1993 e 1996), che hanno dovuto tenere conto sia delle indicazioni comunitarie, sia delle linee della politica agricola nazionale tesa a ridimensionare le produzioni meno qualificate, puntano giustamente a privilegiare un razionale programma di reimpianti che privilegi le produzioni di qualità<sup>104</sup>. Una strategia, questa, molto simile a quella indicata dai tecnici delle maggiori aziende private.

Il futuro del vigneto in Sardegna – ha detto Mario Consorte, segretario nazionale dell'associazione enologi-enotecnici italiani e direttore della Sella & Mosca – è nella valorizzazione dei nostri vitigni autoctoni, eventualmente coniugati con altri. *Carignano*, *Cannonau* e *Vermentino* sono grandi vitigni. Valorizziamoli e rivitalizziamoli insieme puntando anche sui nostri grandi vini da dessert. Il nostro futuro è nelle nicchie, non potremo mai conquistare il mercato vinicolo di massa<sup>105</sup>.

## Note

- <sup>1</sup> S. Cettolini, *Le cantine sociali in Sardegna. Considerazioni e schema di uno statuto*, Valdès, Cagliari 1895, pp. 14-15.
- <sup>2</sup> Cfr. Regia Scuola di viticoltura e di enologia di Cagliari, *Relazione sull'andamento della scuola. Biennio 1898-99 e 1899-1900*, Cagliari 1900. Del comitato amministrativo della scuola facevano parte, oltre al professor Cettolini, che ne era direttore, il cavalier Emanuele Serra di Santa Maria, rappresentante del ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio, l'ingegner Antonio Cao-Pinna, deputato al Parlamento, il cavalier Carlo Randaccio, rappresentante della Provincia, il cavalier Francesco Zedda Piras, in rappresentanza del municipio, il cavalier Alfonso Dol, per la Camera di commercio, e il professor Gian Battista Loy-Isola, esponente della Cassa Carlo Felice. La *Relazione* riferiva tra l'altro che molti degli allievi licenziati a partire dal 1891 avevano trovato occupazione in aziende e stabilimenti non solo della Sardegna, ma del continente italiano e anche all'estero. Ivi, p. 5.
- <sup>3</sup> Lo stabilimento produsse nel 1894 poco più di 438 ettolitri di vino che vennero venduti a Roma e in Piemonte, garantendo un dividendo agli associati di circa 20 lire ad ettolitro. Ivi, p. 4.
- <sup>4</sup> Ivi, p. 11.
- <sup>5</sup> Per poter diventare cooperatori è necessario sapere anzitutto che cosa sia cooperazione: questo in Sardegna è un vocabolo sconosciuto, specialmente nella classe degli agricoltori, tra i quali a preferenza questo istituto dovrebbe fiorire». A. Passino, *Le associazioni cooperative nell'agricoltura sarda*, Tipografia commerciale, Cagliari 1900, p. 7.
- <sup>6</sup> Ivi, p. 24.
- <sup>7</sup> Cfr. *Atti del I Congresso delle Cooperative e Mutue agrarie della Sardegna, Oristano 21-23 dicembre 1913*, Stabilimento industria tipografica, Oristano 1914. Le Casse agrarie operanti in Sardegna erano quasi 80, mentre le Società mutue di assicurazione di bestiame erano un centinaio.
- <sup>8</sup> *Ibid.* Per un quadro d'insieme sullo sviluppo della cooperazione agricola in quella fase cfr. la relazione introduttiva svolta dall'enotecnico Giuseppe Dessì in apertura dei lavori. Ivi, pp. 16-25.
- <sup>9</sup> Cfr. G.G. Ortu, *L'età giolittiana, in Storia della cooperazione in Sardegna. Dalla mutualità al solidarismo d'impresa 1851-1983*, a cura di G. Sotgiu, Cuec, Cagliari 1991, p. 135.
- <sup>10</sup> Ivi, p. 139.
- <sup>11</sup> Cfr. la relazione di Antonio Pasolini, in *Atti del XIII Convegno nazionale amici del vino*, Scuola Tipografica San Giuseppe, Asti 1974, p. 36.
- <sup>12</sup> Cfr. Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio, Ufficio di Statistica agraria, *Il vino in Italia. Produzione, commercio con l'estero, prezzi*, Roma 1914, p. 20.
- <sup>13</sup> Cfr. G.M. Lei Spano, *La questione sarda*, Bocca, Torino 1922, p. 333.
- <sup>14</sup> Cfr. *La bilancia commerciale della Sardegna*, in «Bollettino degli Interessi Sardi», I, n. 3 (16 giugno 1923), p. 2.
- <sup>15</sup> C. Testa, *L'organizzazione dell'industria e del commercio vinicoli in Sardegna*, in «Bollettino degli Interessi Sardi», I, n. 8 (1° settembre 1923), p. 1. Testa ipotizzava la creazione di un Consorzio di cantine sociali, da costituire sotto la forma della società anonima, al quale avrebbero potuto aderire produttori, cantine e commercianti, con lo scopo di intensificare e migliorare la produzione e curare il commercio tra la Sardegna e l'Italia settentrionale.
- <sup>16</sup> Cfr. P. Pili, *Grande cronaca minima storia*, Società Editrice Italiana, Cagliari 1946, p. 249. Sulla contrastata vicenda della Fedlac, cfr. F. Manconi, G. Melis, *Sardo-fascismo e cooperazione: il caso della Fedlac (1924-1930)*, in «Archivio sardo del movimento operaio, contadino e autonomistico», nn. 8-10 (dicembre 1977), pp. 203-234.
- <sup>17</sup> Cfr. L. Pisano, *Associazione e cooperazione tra le due guerre (1918-1940)*, in *Storia della cooperazione in Sardegna*, cit., p. 202.
- <sup>18</sup> G. Dettori, *Sardegna in marcia*, Libreria del littorio, Milano 1929, p. 22.
- <sup>19</sup> Cfr. G. Alivia, *Economia e popolazione nel Nord Sardegna*, Gallizzi, Sassari 1931, p. 99.
- <sup>20</sup> Ivi, p. 303. L'importazione dei vini continentali riguardava invece quasi esclusivamente i vini imbottigliati da pasto. Alivia riferiva d'altra parte che secondo gli esperti i vini sardi migliori erano quelli da dessert, intensamente colorati e profumati, ad alta alcolicità (14-18 gradi) e con buona acidità (4-6%) e citava in particolare la vernaccia, la malvasia, il moscato, il torbato d'Alghero (un bianco liquoroso), il giro e il monica rosso, l'oliena e l'ogliastro (rossi alcolici). Ivi, pp. 100-101.
- <sup>21</sup> Cfr. L. Marrocu, *Il ventennio fascista (1923-1943)*, in *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità ad oggi. La Sardegna*, a cura di L. Berlinguer e A. Mattone, Einaudi, Torino 1998, p. 692.
- <sup>22</sup> Cfr. Comitato regionale vitivinicolo presso il Consiglio provinciale dell'economia corporativa di Cagliari, *Atti del I Convegno vitivinicolo sardo*, Società Editoriale Italiana, Cagliari 1933.
- <sup>23</sup> Cfr. S. Cettolini, *Vini tipici sardi e Consorzi relativi*, in *Atti del I Convegno vitivinicolo sardo*, cit. Le

province di Cagliari e di Sassari disponevano allora rispettivamente di 18.000 e 5.400 ettari contro rispettivamente i 50.000 e i 19.000 del periodo antifillosserico. Da parte sua la nuova provincia di Nuoro possedeva più di 7.500 ettari di vigna.

- <sup>24</sup> Ivi, p. 17.
- <sup>25</sup> Ivi, p. 18.
- <sup>26</sup> Ivi, p. 19.
- <sup>27</sup> Ivi, p. 20.
- <sup>28</sup> Ivi, p. 23.
- <sup>29</sup> Ivi, p. 26.
- <sup>30</sup> Ivi, p. 14.
- <sup>31</sup> Ivi, p. 33. Cettolini ricordava a questo proposito il ruolo svolto da Amsicora Capra, «un uomo tenace nei suoi propositi e di mente aperta», che aveva in passato guidato un'associazione tra negozianti di vino con succursali nel continente ed era stato poi tra i fondatori della Vinalcool. In proposito si veda il saggio di M.L. Di Felice, *La storia economica dalla «fusione perfetta» alla legislazione speciale*, in *La Sardegna*, cit., pp. 364-365.
- <sup>32</sup> Ivi, p. 98. La riduzione del 25% del capitale della Cantina di Monserrato era stata necessaria «per far fronte all'onere di lire 99.483 lire che per interessi passivi e spese di cambiali» aveva gravato l'esercizio 1932 su una produzione di 7.000 ettolitri».
- <sup>33</sup> *Ibid.*
- <sup>34</sup> M. Arnaldi, *Proposte di istituzione di un ente vinicolo sardo*, in *Atti del I Convegno vitivinicolo sardo*, cit., p. 97.
- <sup>35</sup> Ivi, p. 82.
- <sup>36</sup> Cfr. M. Zucchini, *I vini tipici della provincia di Cagliari all'Esposizione nazionale di Siena*, Siena 1935.
- <sup>37</sup> Cfr. Archivio di Stato di Cagliari, Prefettura, *Relazioni 1934*, cart. n. 30, gennaio, *Rapporto del Consiglio Provinciale dell'Economia Corporativa*.
- <sup>38</sup> Cfr. Confederazione fascista degli industriali, Federazione nazionale fascista degli industriali di vini e liquori, *Annuario dell'industria italiana dei vini, liquori e affini*, Milano 1938, p. 43.
- <sup>39</sup> Cfr. A. Mori, *Sardegna*, Utet, Torino 1966, p. 398. Secondo lo stesso Mori esistevano a quella data in Sardegna 11 cantine sociali: un dato, questo, che non trova riscontro in altre fonti.
- <sup>40</sup> M. Le Lannou, *Pastori e contadini di Sardegna*, Edizioni della Torre, Cagliari 1979, trad. it. di M. Brigaglia del volume *Pâtres et paysans de la Sardaigne*, Arrault, Tours 1941, p. 238.
- <sup>41</sup> Ivi, p. 242.
- <sup>42</sup> Ivi, p. 241.
- <sup>43</sup> A. Dejana, *Prospettive dell'industria vitivinicola sarda*, in «L'Agricoltura sarda», XXII, n. 1 (settembre 1945), p. 6.
- <sup>44</sup> Cfr. E. Pampaloni, *L'economia agraria della Sardegna*, Failli, Roma 1947, p. 199.
- <sup>45</sup> Ivi, p. 201.
- <sup>46</sup> Ivi, p. 200.
- <sup>47</sup> «È un vino d'arresto generoso, che spesso sorpassa i 15 gradi, asciutto e profumato, rotondo ed armonico, di un colore caratteristico (occhio di pernice), la cui produzione annuale si aggira sui 5.000 ettolitri». Ivi, p. 202.
- <sup>48</sup> «L'uva dopo torchiata fermenta in botti non del tutto piene, entro locali coperti da tegole sopra semplici graticciate, in maniera che i raggi del sole possano penetrare tra gli interstizi e colpire le botti». Ivi, p. 204.
- <sup>49</sup> «I vini moscati sono prodotti in varie zone della Sardegna, ma i più pregevoli sono quelli del Campidano di Cagliari e quello di Tempio in Gallura. Al secondo anno si presentano perfetti, brillanti, di un bel colore giallo-dorato, con aroma delizioso, sapore morbido, vellutato, dolce. Il *Moscato* di Cagliari si distingue poi per un delizioso retrogusto che rammenta i fiori d'arancio. I moscati sono considerati come i migliori dei vini liquorosi sardi ed hanno acquistato importanza anche a danno di altri prodotti pregiati quali ad esempio il *Nascox*». Ivi, p. 203.
- <sup>50</sup> Consiglio regionale della Sardegna, *La Sardegna. Otto anni di autonomia 1949-1957*, Società Editoriale Italiana, Cagliari 1958, p. 100.
- <sup>51</sup> Cantina sociale di Monserrato, *La produzione vinicola sarda*, in *Atti del Convegno di studi per l'industrializzazione della Sardegna*, Associazione nazionale ingegneri ed architetti, Roma 1957, vol. III, p. 91.
- <sup>52</sup> Cfr. M. Paglietti, *Cooperazione enologica*, in Accademia della vite e del vino, Siena, *Atti*, vol. V (1953), Vallecchi, Firenze 1954, p. 153.
- <sup>53</sup> Ivi, p. 150.
- <sup>54</sup> Cfr. P. Pili, *Indirizzo per i nuovi impianti viticoli in Sardegna e disciplina della produzione e del commercio dei vini tipici*, in Accademia della vite e del vino, Siena, *Atti*, cit., pp. 60-61.
- <sup>55</sup> Cfr. Paglietti, *Cooperazione enologica*, cit., pp. 151-152.

- <sup>56</sup> Vini d'Italia, *Annuario generale viticolo*, Verona 1955, p. 1156.
- <sup>57</sup> Nel 1954 il vino comune rappresentava la tredicesima voce nelle esportazioni dalla Sardegna: un giro d'affari di 996 milioni di lire, pari all'1,6% del valore complessivo dell'export isolano. Cfr. L. Macchiardi, *La bilancia commerciale della Sardegna nel 1954*, in «Ichnusa», V, n. 16 (1957), p. 24.
- <sup>58</sup> Commissione economica di studio per il Piano di rinascita della Sardegna, *Rapporto conclusivo sugli studi per il Piano di rinascita*, vol. II, Regione Autonoma della Sardegna, Cagliari 1958, p. 55.
- <sup>59</sup> *Ibid.*
- <sup>60</sup> Cfr. *Costituita l'Unione delle Cantine sociali*, in «L'Unione Sarda», 21 settembre 1957. L'articolo riferiva che erano in corso le pratiche di adesione delle altre cantine (Sant'Antioco, Sanluri, Samugheo, Ierzu, Ortueri, Arzachena, Pozzomaggiore). A comporre il consiglio di amministrazione vennero eletti i rappresentanti delle cantine maggiori (Monserrato, Quartu, Dolianova, Sorgono, Oliena e Sorso-Sennori).
- <sup>61</sup> Cfr. D. Olla, *Soluzione radicale del problema viticolo*, in «L'Unione Sarda», 28 settembre 1957. La superficie vitata, aumentata di 10.000 ettari rispetto al 1947, era situata per 27.000 ettari in collina, per 18.000 ettari in pianura e per 3.000 ettari in zone montane.
- <sup>62</sup> Nel quinquennio 1956-60 si ebbe in Sardegna una produzione media di 1.352.000 ettolitri di vino, rispetto alla media di 783.000 ettolitri del quinquennio precedente.
- <sup>63</sup> Cfr. *La crisi vitivinicola* (articolo non firmato), in «L'Agricoltura sarda», XXXIV, n. 6 (giugno 1957), pp. 171-172.
- <sup>64</sup> Cfr. *Esplosione della crisi vitivinicola: sanguinosi disordini in Puglia*, in «L'Unione Sarda», 10 settembre 1957. Cfr. anche M. Ferraguti, *La crisi del vino*, e G. Pintus Argiolas, *La crisi vitivinicola e le possibili soluzioni*, in «L'Unione Sarda», 4 e 13 settembre 1957.
- <sup>65</sup> Cfr. L. Polano, *Salvare la produzione vitivinicola della Sardegna*, discorso pronunciato alla Camera dei Deputati il 3 ottobre 1957, p. 5.
- <sup>66</sup> Ivi, p. 6.
- <sup>67</sup> Cfr. Mori, *Sardegna*, cit., p. 398.
- <sup>68</sup> Cfr. E. Biondo, *Il pensiero di un tecnico sui problemi vitivinicoli della Sardegna*, in «L'Agricoltura sarda», XXXIX, nn. 4-6 (aprile-giugno 1962), p. 76.
- <sup>69</sup> Cfr. M. Vitagliano, *L'enologia sarda ad una svolta decisiva*, in «Bollettino degli Interessi Sardi», XIX, n. 6 (giugno 1964), p. 286.
- <sup>70</sup> Id., *Enologia sarda*, Fossataro, Cagliari 1971, p. 226.
- <sup>71</sup> Cfr. A. Milella, P. Deidda, S. Dettori, A. Vodret, *Realtà attuale e prospettive della viticoltura in Sardegna*, in *Terza tornata dell'Accademia italiana della vite e del vino. Vite e vino in Sardegna*, inserto speciale di «Agricoltura informazioni», IX, nn. 9-10 (1986), p. 2.
- <sup>72</sup> Ivi, p. 1.
- <sup>73</sup> Ivi, p. 2.
- <sup>74</sup> Vitagliano, *Enologia sarda*, cit., p. 247. «Nutro cieca fiducia - scriveva Vitagliano - nell'avvenire della vitivinicoltura meridionale e in particolare sarda. Questo ottimismo si basa sulle caratteristiche di qualità dei vini sardi che gli vengono dalla ricchezza in potassio e dalla povertà in sostanza organica di quei terreni».
- <sup>75</sup> Cfr. G.G. Ortu, *Economia e società rurale in Sardegna*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, a cura di P. Bevilacqua, vol. II, Marsilio, Venezia 1990, p. 373.
- <sup>76</sup> Cfr. Regione Autonoma della Sardegna, *Progetto per il comparto vitivinicolo*, in «La Programmazione in Sardegna», XII, nn. 67-68 (gennaio-aprile 1978), p. 50.
- <sup>77</sup> Ivi, p. 51. «La ristrutturazione del settore vitivinicolo - si leggeva nel progetto - dovrà essere efficacemente realizzata attraverso uno sforzo congiunto dell'operatore pubblico e privato, tale da incidere su tutte le fasi del processo, che si estende dall'attività di produzione fino alla valorizzazione commerciale».
- <sup>78</sup> Cfr. L. Salis, *E così il vino Doc diventa vino comune*, in «Agricoltura informazioni», n. 11 (febbraio 1980).
- <sup>79</sup> R. Concas, *Un riscatto nel Piano agricolo-alimentare*, in «Industria oggi», IV (maggio-giugno 1978), p. 38.
- <sup>80</sup> Cfr. F. Corda, *La vitivinicoltura e l'enologia sarda nell'ambito della Cee*, in «Industria oggi», VI, n. 6 (agosto-settembre 1980), p. 19.
- <sup>81</sup> Cfr. E. Biondo, *Vite e vino in Sardegna*, S.VI.SA., Cagliari 1984, p. 25.
- <sup>82</sup> Cominciava a delinearsi in quella fase una nuova strategia commerciale tendente a ridurre le quantità di sfusi e a valorizzare le produzioni: così i vini rossi quali il cannonau, il monica e il carignano venivano conservati in botti garantendo un loro invecchiamento per almeno 6/12 mesi; si puntava inoltre ad un affinamento dei bianchi con opportuni tagli del nuragus e del vermentino e a cercare di utilizzare al meglio le capacità di imbottigliamento dello stabilimento di Sanluri. Cfr. C. Mandis, *Quasi tutto il vino del 1982 giace invenduto nelle Cantine sociali*, in «Agricoltura informazioni», VI, n. 6 (luglio 1983), pp. 1-2.

- <sup>83</sup> Cfr. F. Sanna, *Quale viticoltura: legislazione e realtà socio-economica dei viticoltori sardi*, in *Vino di-vino. Vignaioli e vini di Sardegna*, a cura di M. Atzori e A. Vodret, Edes, Sassari s.d. (1992), p. 9.
- <sup>84</sup> Cfr. L. Pelliccia, *Otto anni di import-export per pensare al futuro*, in «Civiltà del bere», XVIII, n. 85 (maggio 1991), pp. 4-5, e L. Mulas, *Il vino nella prospettiva degli anni Duemila*, in «Panorama sardo», XI (1988-98), p. 149.
- <sup>85</sup> Cfr. L. Di Felice, *Le cooperative nella trasformazione e valorizzazione dei prodotti agro-alimentari*, in *Atlante economico della Sardegna*, a cura di F. Boggio, vol. II, Industria, Jaca Book, Milano 1990, pp. 107-116.
- <sup>86</sup> Ivi, p. 108. Di queste 4 cantine sociali ciascuna aveva una potenzialità superiore ai 250.000 ettolitri.
- <sup>87</sup> *Ibid.* Questa cifra era calcolata tenendo conto della «disponibilità di contenimento dei vasi vinari, al netto del 15% della capacità complessiva necessaria per contenere i travasi, l'invecchiamento e la saldatura del vino vecchio col vino nuovo».
- <sup>88</sup> *Ibid.*
- <sup>89</sup> I parametri utilizzati per questo confronto erano: a) le immobilizzazioni tecniche; b) i ricavi di gestione; c) i costi di lavorazione; d) il prezzo di liquidazione dell'uva.
- <sup>90</sup> Nell'annata agraria 1988-89 la cantina di Santa Maria La Palma aveva potuto offrire ai soci un prezzo di liquidazione di 520 lire al chilo, mentre Quartu Sant'Elena non era potuta andare oltre le 192 lire al chilo.
- <sup>91</sup> Ivi, p. 109.
- <sup>92</sup> Ismea, *Rapporto sulle prospettive economiche del settore agroalimentare nel 1993*, allegato a «Mondo Economico», n. 40 (1993), p. 31.
- <sup>93</sup> Nel 1996 il comparto viticolo rappresentava ormai soltanto il 4,3% della Plv agricola sarda, mentre il corrispettivo valore nazionale era pari al 10,8%.
- <sup>94</sup> Cfr. Istat, *Statistiche dell'Agricoltura. Anni 1992-93-94*, Roma 1995, p. 52.
- <sup>95</sup> Cfr. Ivi, *Anno 1995*, Roma 1996, p. 108.
- <sup>96</sup> I soci della cooperazione vitivinicola nel 1995 erano in Sardegna poco meno di 10.000.
- <sup>97</sup> La Cantina sociale algherese, indubbiamente avvantaggiata dagli stimoli provenienti dalla vicina azienda della Sella & Mosca, ha gradualmente trasformato in questi anni le sue principali produzioni (il rosso «Le Bombarde» e il bianco «Aragosta»). Attualmente i soci sono 384, circa la metà degli inizi degli anni settanta.
- <sup>98</sup> L'azienda sulcitana, che raccoglie in cooperativa circa 350 soci, produce per due terzi vino d.o.c. e riesce ad esportare più della metà dei suoi vini, tra i quali primeggia il premiatissimo *Terre brune*.
- <sup>99</sup> R. Usai, *L'economia della Sardegna nel 1995: profilo, consuntivi generali e di settore, prospettive*, in Banco di Sardegna, *Osservatorio economico e finanziario della Sardegna. Rapporto 1996*, p. 29.
- <sup>100</sup> Cfr. G. Benedetto, *La filiera vitivinicola*, in *Ricerche avanzate per l'innovazione nel sistema agricolo, Agroalimentare in Sardegna. Struttura, competitività e decisioni imprenditoriali*, a cura di L. Idda, Sassari, s.d. (1996), p. 396. Il dato relativo al 1995 è tratto dalla citata pubblicazione dell'Istat.
- <sup>101</sup> Ivi, p. 386.
- <sup>102</sup> Gli economisti hanno evidenziato in questi anni le opportunità offerte dal turismo, capace di «portare a domicilio quote di domanda esterna, difficilmente raggiungibili per la piccola impresa». F. Pigliaru, *Ipotesi interpretative di un sistema economico regionale*, in R. Paci, F. Pigliaru, M. Vannini, *Il ritardo economico della Sardegna. Ipotesi interpretative e strategie d'intervento*, preprint, Cagliari 1995, p. 19. Non è un caso del resto che alcune delle cantine sociali più dinamiche operino in zone nelle quali il flusso turistico è più intenso.
- <sup>103</sup> Cfr. S. Tola, *La Sardegna esplorata lungo le vie del vino*, in «La Nuova Sardegna», 7 agosto 1980; A. De Murtas, *E ora con le strade del vino i produttori puntano al turismo*, in «La Nuova Sardegna», 15 settembre 1983; L. Imbriani, *Sardegna: uve sorprendenti interpretano ruoli infiniti*, in «Civiltà del bere», XIX, n. 5 (maggio 1992), pp. 51-59.
- <sup>104</sup> Cfr. F. Siddi, *La vigna si è ristretta. Ma nell'Isola i vini Doc salgono a 35*, in «L'Unione Sarda», 20 aprile 1977.
- <sup>105</sup> Intervista a Mario Consorte, in P. Porcu, *Vino un anno da ricordare*, in «La Nuova Sardegna», 14 settembre 1997, p. 3.