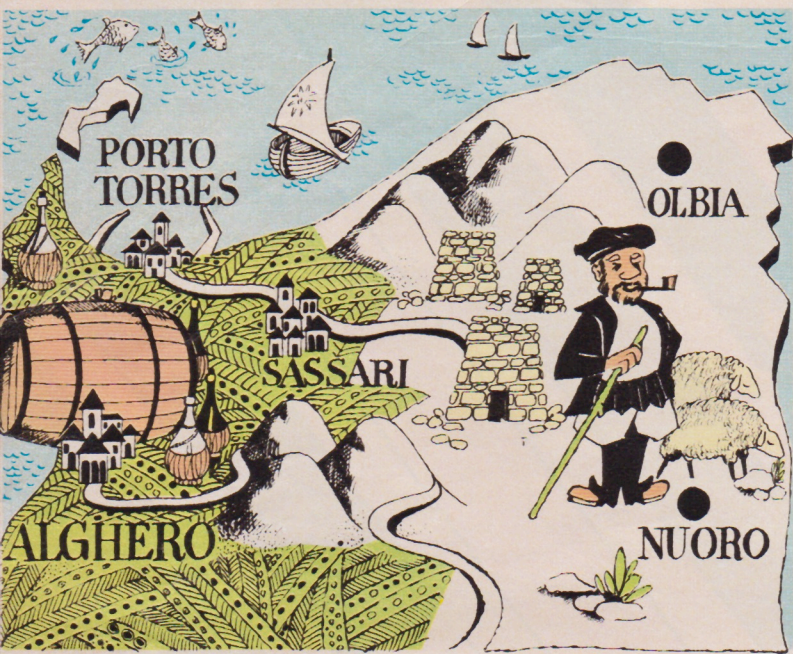


Un vitigno spagnolo importato ad Alghero nel 1500 ha dato origine a una vicenda di tenacia di debiti e di malaria per due biellesi a caccia di pernici sulle aride lande della Nurra. Qui si produce oggi un vino secco e fragrante che si accompagna a meraviglia con alcuni piatti tipici della cucina locale ispirata al lungo dominio catalano, e un « passito » delicatamente dolce

IL TORBATO DI ALGHERO



Leggo in una vecchia rivista - Cultura Moderna, 1938 - « Nell'autunno del 1900 - è al potere Saracco - vengono dalla natia Biella a caccia in Sardegna due giovani cugini ed amici, di cui uno appena laureato: un ingegnere e un avvocato. Che cosa può nascere da una gita di due cacciatori nelle pianure sconfinite della Nurra, senza abitanti e senza strade, percorse da torrenti asciutti o invalicabili e folte di una secolare vegetazione selvaggia difficilmente attraversabile? Qualche dozzina di pernici o di beccaccini al massimo. Bene: ne è nata in pochi anni, nel cuore della Nurra, ancora oggi semideserta, una tenuta di seicento ettari unica in Italia per alcune produzioni agricole specializzate... »

I due giovani cugini ed amici sono l'ingegnere Emilio Sella e l'avvocato Edgardo Mosca, la tenuta - a un tiro di schioppo da Alghero - porta ancora il loro nome, Sella e Mosca; le produzioni agricole specializzate hanno il vertice nei vini.

La vicenda delle due famiglie (disendono da quel Quintino Sella, saggio e prudente amministratore

della « cosa pubblica », cui si deve proprio, tra l'altro, una prima legge sociale contro il latifondo in Sardegna) è esemplare; meriterebbe ben altro spazio; ne do i dati essenziali.

UN FAMOSO FOTOGRAFO Due anni dopo, nel novembre del 1902 « si associa » all'impresa il cavaliere Vittorio Sella, proprio il famoso fotografo-compagno del duca degli Abruzzi nelle spedizioni al Sant'Elia, al Ruwenzori e al Karakorum; insieme intraprendono la bonifica dell'intera proprietà (è scritto nella rivista 1938: scomparvero le macchie e gli sterpi; il suolo arido, sassoso, butterato di acquitrini e ricoperto qua e là di un'erba gialliccia e salmastra, fu scassato fino a 60 e 70 centimetri, facendone saltar fuori tutte le radici secolari che vi scorrevano sotto e, ciò che più nuoceva, una vera montagna di massi e di pietre trachitiche convogliate dalle antiche alluvioni), insieme vi approfondono soldi, lavoro e salute. Tutti e tre contraggono la malaria e si coprono di debiti (un terzo fratello Sella, Gaudenzio, fondatore della Banca Sella in Biella, era molto preoccupato per la quantità di danaro che veniva speso in Sardegna; qualche anno dopo si rallegrò moltissimo ed aprì una preziosa bottiglia di Porto centenario per festeggiare un avvenimento: tornavano dall'isola i primi quattrini).

PIONIERI ESALTANTI - L'ho scritto: una vicenda che meriterebbe altro spazio. Vale la pena, a sottolinearne l'esaltante pionierismo, di citare due fatti. Fra le prime costruzioni fu data particolare importanza all'officina meccanica; o-

spitava complesse attrezzature non solo per la riparazione ma anche per la costruzione di macchinari agricoli e di cantina, così che fu addirittura realizzato, con parti di una vecchia locomotiva, un « locomobile » a vapore per trainare l'aratro da scasso. E la cantina fu progettata e costruita, nel 1908, prevedendo la utilizzazione degli attuali macchinari ingombranti, quali i torchi automatici e gli sgrondatori, con l'adozione ad esempio di inusitate distanze tra fila e fila di vasche.

Non ci si meraviglia quindi di ritrovare, settanta anni dopo, alla conduzione dell'azienda le stesse famiglie. Vittorio Sella, figlio di Ermilio, è presidente della società; Sandro Viazzo, nipote di Edgardo Mosca, consigliere delegato.

CARTA D'IDENTITÀ Le produzioni agricole specializzate hanno il vertice nei vini. Numerose le qualità, descrivo oggi - prodotto con il vitigno omonimo, importato nel 1500 dalla Spagna (e solo qui, per elettive affinità, prodigiosamente attecchito) il Torbato, nei due tipi, secco e passito; quest'ultimo con uva diraspata e appassita al sole per una settimana, la fermentazione è poi fermata, con tecnica comune ai grandi vini liquorosi, mediante alcoolizzazione.

Ne do le distintive caratteristiche organolettiche.

Torbato secco. Colore giallo paglierino scarico, che si accentua rapidamente con l'età; profumo caratteristico, fragrante e fruttato; sapore secco senza eccessi, « temperato » dal contenuto alcoolico e da leggero aroma; nerbo sapido e stoffa continua.

Torbato passito. Colore giallo paglierino, netto e vivo, brillante; bou-



Bicchieri consigliati: ☒ per il tipo secco ■ per il tipo passito

TRE GROTTIE INCANTEVOLI - La tenuta Sella e Mosca, ho scritto, è a un tiro di schioppo da Alghero, cittadina di rara suggestione e ricchezza per il mio « pot-pourri » sacro e profano. Il lettore che vi si rechi, avrà gioia dalle vecchie case del borgo marinaro come racchiuse nella protezione delle mura e dalla magnificenza del paesaggio (il lido di San Giovanni, i pini della spiaggia delle Bombarde, la punta del Giglio, i fari, l'ampia e sicura conca di Porto Conte conclusa da Capo Caccia e dall'estasi delle tre grotte: Verde, dei Ricami e di Nettuno). Gioia anche dai frutti - le susine, i fichi, le pesche e le uve da



quet intenso, sui generis, tipico dell'uva; sapore delicatamente dolce ma insieme nervoso e animato, stoffa appariscente.

PASSITO DA « MEDITAZIONE » Il Torbato secco vuole essere « colto » giovane; si scelgano quindi sempre, senza preoccupazioni di annata, le vendemmie più recenti. Torbato passito, che già ha riposato non meno di 4-5 anni in botti di rovere nelle cantine del produttore, vuole continuare le sue meditazioni nella vostra cantina da 6 a 10 anni; in particolari annate anche più. Prodotto solo a vendemmia eccezionale qualità, la bottiglia è conservata orizzontale.

SECCO PER L'ARAGOSTA - tipo secco, servito a 10-12° C., è consigliabile sui frutti di mare e sui crostacei (ha piatto di particolare elezione: la aragosta alla catalana, servito a 8° C., è vino aperitivo). Il tipo appassito è grande vino da meditazione; ha tuttavia predilezione per i piatti tartufati, i soufflé di carne, di pesce e di formaggio, e le preparazioni calde e fredde con fegato d'oca; va servito a 6° C.



tavola, tra cui eccellono galop e zibibbo - e dai formaggi pecorini, sia freschi sia stagionati, della campagna intorno. Gioia infine dalla lunga serie dei cibi di doppia estrazione, locale e catalana (qui gli spagnoli ebbero lungo dominio): la cassola de seba, la fava bullira, la garrida a cassora, l'agliata di pesce, lo zimino, l'aragosta alla catalana, i calamari in verde e ripieni, l'agnello e il capretto e il « porchetto » allo spiedo o abbragiati sotto terra (se si ha cura di preavvertire, li cuciono i tanti, buoni, ristoranti: L'Alpanto di Cecchini, El Pultal, La Farsada del Mar, Dieci Metri, Il Corso e Da Tonio).