Bentu Luna e l’inestimabile tesoro delle vecchie vigne nel cuore della Sardegna

written by Marco Salvaterra | 18 marzo 2021

Famiglia Moratti firma un nuovo capitolo del suo umanesimo vitivinicolo con una cantina a Neoneli (Oristano). *Sobi* e *Mari* i primi vini a esordire sul mercato



Bentu Luna

Bentu Luna è il nuovo progetto enologico di **Gabriele Moratti** guidato dall’**AD Gian Matteo Baldi** al centro della regione **Sardegna**, l’**unico** in Italia a basarsi totalmente su **vecchie vigne**, che vanno da un minimo di 35 fino ai 115 anni di età. La cantina ha sede a **Neoneli**, in provincia di Oristano, mentre l’attività si sviluppa tra il **Barigadu** e il paesaggio policolturale del **Mandrolisai**, uno dei quattordici in Italia iscritti al *Registro nazionale dei Paesaggi rurali d’interesse storico* e l’unico della regione.

Lo stile Bentu Luna pone al centro l’essere umano e la sua capacità di interpretare la natura secondo creatività e scienza. Il valore intrinseco di quest’area è il *terroir*, inteso come intersezione tra microclima, qualità del suolo e lavoro dell’uomo. “I vigneti sono il frutto di una **cultura millenaria** rimasta pressoché invariata, fondata sul concetto di non proprietà e di naturale ereditarietà familiare che rischiava di essere abbandonata poiché non creava più reddito – spiega **Gian Matteo Baldi** – Insieme ai contadini e agli abitanti di Neoneli abbiamo concordato per la gestione condivisa dei vigneti, così da integrare la manodopera e il sapere locale con le nostre competenze tecniche e tecnologiche”.

La **struttura organizzativa** dell’azienda, come per la tenuta Castello di Cigognola in Oltrepò Pavese, si presenta **snella e intergenerazionale**, con giovani professionisti coadiuvati da consulenti esterni di caratura internazionale. L’enologa in loco è **Emanuela Flore**, affiancata dall’agronomo **Giovanni Bigot** e da altri

professionisti tra cui l'enologo **Beppe Caviola** come responsabile dei blend.
L'approccio umanistico non può prescindere da un profondo **rispetto per l'ambiente**: dalla gestione dei vigneti all'architettura della cantina, fino ai materiali utilizzati per il confezionamento dei vini, tutto è pensato in ottica di sostenibilità e risparmio energetico.
Al fine di tutelare l'integrità di suolo, piante e grappoli, all'interno della vigna non sono ammessi macchinari ma solo uomini e animali. La raccolta è manuale così come la pressatura. Ciascuna particella è vinificata separatamente all'interno di vasche in cemento crudo di piccole dimensioni per rispettare le specificità di ogni microzona. Tutti i vini sono a **fermentazione spontanea**, con *pied de cuve* altamente selezionato e curato al fine di evitare derive. L'**alta precisione** e il **minimo intervento umano**, possibile grazie a un grande lavoro preparatorio in vigna, portano alla nascita di vini puliti che compiono subito la fermentazione malolattica.
Le prime etichette a esordire sul mercato sono *Mari* e *Sobi*. ***Mari*** è un Mandrolisai DOC, da vigneti tra i 35 e i 70 anni allevati ad alberello. Le uve sono 35% Bovale sardo, 35% Cannonau, 30% Monica raccolte nella prima decade di ottobre. Dopo una lenta e accurata diraspatura del grappolo, prende avvio la fermentazione con piede spontaneo in vasche di cemento. L'affinamento è di otto mesi in *barrique* di rovere di secondo passaggio, durante il quale si effettuano leggeri *bâtonnage* e si attiva la malolattica. Ne nasce un vino di grande equilibrio: al naso emergono note speziate, in bocca è morbido e colpisce per gli avvolgenti sentori di frutta scura e la deliziosa nota salata; il finale è caldo. Lo stesso processo di vinificazione è adottato per ***Sobi***, rosso di Sardegna da vigneti tra i 35 e i 70 anni allevati ad alberello, per un naso delicato e una grande struttura. Le varietà che lo compongono provengono da diverse zone di Neoneli. I vitigni sono per il 25% Bovale sardo, 35% Cannonau, 5% Monica e 35% tra Pascale, Cagnulari, Carignano e Barbera.