



## La Sardegna da scoprire

Per una vacanza da ricordare,

**non perdere le nostre escursioni!**

### [Tour 15 : Tour della Vernaccia](#)

[Torre dei Corsari, Zeddiani, San Vero Milis, Milis, Bonarcado, Seneghe, Narbolia, Baratili, Riola Sardo](#)

### [Vernaccia di Oristano](#)

è un vino unico nella sua tipicità che costituisce un patrimonio storico, culturale e commerciale del territorio di Oristano, con ogni probabilità è il vino più antico del mondo (sono stati ritrovati acini del 3000 a.C.).

Prezioso gioiello enologico della Sardegna, è un prodotto unico che deve le proprie caratteristiche alla ristrettissima area geografica in cui viene coltivato, che si estende nella bassa valle del Tirso. Questo antico e nobile vitigno bianco predilige i fertili terreni di origine alluvionale, costituiti da materiale di disgregazione rocciosa: si ritiene che sia stato introdotto in Sardegna dai Fenici, fondatori della città portuale di Tharros, nella penisola del Sinis. Con ogni probabilità, il nome del vitigno è di origine romana e indicherebbe un'uva vernacula, ossia un'uva del luogo. La particolarità di questo vino è dovuta soprattutto al suo invecchiamento o meglio al suo affinamento (come oggi si preferisce definirlo) per mezzo di lieviti flor, che lo fa collocare nel panorama internazionale affianco a vini come il **Jerez** e il **Montilla-Moriles dell'Andalusia** e il **Vin Jaune del Jura**. Un vino dal colore giallo dorato ambrato e dal profumo delicato, alcolico, con sfumature di fior di mandorlo. Al gusto risulta dal sapore fine, sottile, caldo, con leggero e gradevole retrogusto di mandorle amare.

**Accostamenti a tavola** La Vernaccia grazie al suo gusto caldo,

consistente e dalle piacevoli note amarognole, è indicata sia come vino da aperitivo che da dessert. Se servita molto fredda, a una temperatura attorno ai 5-7°, è un ottimo vino da abbinare a bottarga, salmone affumicato o al gustoso Pecorino Sardo stagionato. Per la sua forte personalità, si predilige sorseggiarla dopo cena, come grande vino da meditazione. La leggenda vuole che la Vernaccia abbia origine dalle lacrime di Santa Giusta, e che abbia proprietà terapeutiche contro la malaria, che nei secoli scorsi infestava questa zona, ricca di paludi, e mieteva talmente tante vittime che si dice che Santa Giusta scese dal cielo e pianse e pregò per quel popolo sfortunato. Dove caddero le sue lacrime sorsero le pianticelle che in poco tempo furono cariche di foglie e di frutti, che pigiati produssero il prezioso succo. Appena i malati, arsi dalla febbre, bevevano quel nettare, guarivano immediatamente. Lo scrittore Giuseppe Dessì narrò che bevendo Vernaccia i sardi hanno combattuto la malaria e il malgoverno.

- **Zeddiani** la cantina della Vernaccia
- **San Vero Milis** Le erbe palustri, venivano usate per la fabbricazione di corbule, cestini, crivelli, stuoie. L'arte della cestineria sanverese era rinomata in tutta l'isola; **Milis**, Visita a **Palazzo Boyl**
- **Bonarcado** *IL SANTUARIO DI SANTA MARIA*, rappresenta uno dei più antichi luoghi di culto dell' Isola.
- **Seneghe** *La città dell'olio* la cultura dell'olio ha profonde radici, da anni il paese è sede del Premio Montiferru.
- **Riola Sardo** *L'olio e il finocchietto selvatico*
- **Baratili San Pietro** le cantine di vernaccia più antiche

