



## Su binu de domu in Maracalagonis

Su territòriu de Maracalagonis est fecundu e bonu po ponni bìngias.

Sigumenti ca est acanta de sa costa e dd'arribbat s'araxi marina, su binu est arricu de mineralis.

Innoi nci at fintzas una Cantina Sociali e genti meda fait su binu in dommu; bieus innoi cummenti.

Mollint s'àxina (prima ddu fiant cun is peis in duna cubedina).

Su tzùcuru chi portat, candu s'àxina buddit si furriat a alcol.

Candu su mustu lompit a sa temperadura giusta, prentzant s'àxina e incubant su mustu (incubai bolit nai a nci ddu ghetai a is carradas); is carradas ddas lassant stupadas, ca su binu sighit a buddiri e ndi bogat s'impuridadi.

Prima poniant una folla de figu a pitzus po non lassai intrai proini o àteru brutori.

Ainnanti de imperai is carradas mannas po nci ponni su mustu a buddiri, ddas sciacuànt imperendi a bortas fintzas una cadena e candu is carradas furiant mannas diaderus e teniant su portallitu, fiant intrai unu pipiu po ddas sciacuai aintrus.

Ddas disinfetant cun su lochitu, un'aneddu de trzùfuru schetu, circhendi de lassai sa spètzia de crosta tzucurosa chi ddi format a sa carrada, ca ddi fiat de guarnizioni.



Candu ddas arrangiànt, ca perdiant intra una doga e s'àtera, imperànt una stòia, sa pròpiu chi imperànt po afundai is càdiras, e chi s'agatat in is arrius e in is istàinis.

Candu sa carrada est tropu manna, tocat a ponni su binu aintru de unu strexu prus piticu. Chi nci at ària aintrus su binu si spuntat.

Una parti andat a pasiai in su fundu de sa carrada.

De tanti in tanti ddu travasant po ndi bogai sa fexi e torrànt a travasai finas a candu su binu non bogat prus impuridadi.

Curiosidadi: agoa chi prentzànt, abarrànt sa benatza e ddi ghetànt acua de funtana; ddu torrànt a prentzai e fiant su priciolu, chi est su binu de is pòburus, de is operàius. Sa benatza chi abarrànt a s'acabbu dda lassànt a fermentai e candu non fut prus fogosa nci dda ghetànt a is terrenus po ladaminai.

Nci fut genti chi imperànt sa benatza o su binu spuntu fintzas po fai su filuverru.

De s'àxina, cumentu de su procu, non si fùlliat nudda!

Àtera cosa de importu: prima, fintzas po fai su binu biancu, lassànt a buddiri s'àxina impari a su scovili e custu ddi donat unu gustu diversu.

Immoi sa produtzioni cambiat :

Cussa de su binu biancu commentzat boghendi su mustu de s'àxina,



Su mustu est fatuvatu seberau de sa benatza cun duna prentza, innantis de essi buddiu. Non tenit is sustàntzias chi faint de unu binu, unu binu struturau.

Su binu nieddu, invècias, ddu faint buddendi su mustu impari a su pisu e su scovili de s'àxina. Custu donat a su binu unu colori càrrigu e agiudat a bogai is sustàntzias antiossidantis. S'iscuPONadura dda faint a pagu gradus de su zeru e sighit a manera seberada finas a candu acabbat de buddiri.

Su binu biancu costumatu a essi prus lèbiu e asprixi. Su de essi prus àcidu ddu fait fintzas prus friscu e ndi esaltat su profumu de froris, vaniglia e fruta groga.

Su binu nieddu est prus corposu, sicu e arraspiosu e su de essi prus pagu àcidu ddi donat unu profumu de fruta arrùbia cumpria.

Torru Gràtzias a Adrianu Sanna e Marcu Pinna, chi m'ant agiudau po custu traballu.

Operadora de Portallitu de lìngua sarda: Flavia Marcia



---

## Il vino di casa a Maracalagonis

Il territorio di Maracalagonis è fertile e adatto alla coltivazione della vite. Dato che è vicino alla costa e arriva la brezza marina, il vino è ricco di minerali.

Qui c'è anche una Cantina Sociale e molte persone fanno il vino in casa; vediamo ora come.

Macinano l'uva (prima lo facevano con i piedi in un tino).

Quando l'uva fermenta, lo zucchero che contiene si trasforma in alcol.

Una volta che il mosto arriva alla temperatura giusta, torchiano l'uva e mettono il mosto all'interno delle botti; le botti vengono lasciate senza tappo, perché il vino continua a fermentare e rilasciare le impurità.

Prima mettevano una foglia di fico sopra perché non entrasse polvere o altra sporcizia.

Prima di utilizzare le botti grandi per metterci il mosto a fermentare, le lavavano utilizzando a volte una catena e quando erano grandi davvero e avevano uno sportellino, facevano entrare un bambino per lavarle all'interno.

Le disinfettavano con "su lochitu", un anello di zolfo puro, cercando di lasciare quella sorta di crosta di zucchero che faceva da guarnizione.

Quando le riparavano, perché perdevano tra una dogia e l'altra, utilizzavano una stuoia, la stessa che usavano per il sedile delle sedie e che si trova nei fiumi e negli stagni.

Quando la botte è troppo grande, è necessario travasare il vino in un contenitore più piccolo. Se c'è aria all'interno il vino si inacidisce.



Una parte va a fare la posa nel fondo della botte.

Di tanto in tanto viene travasato per eliminare la feccia e viene travasato ancora fino a che non espelle più impurità.

Curiosità: una volta avvenuta la torchiatura, restava la vinaccia e le si aggiungeva l'acqua della fonte; torchiavano nuovamente e facevano "su priciolu", il vino dei poveri, degli operai. La vinaccia che rimaneva alla fine la lasciavano fermentare e quando non era più bollente la utilizzavano per fertilizzare i terreni.

Dell'uva, come del maiale, non si butta via niente!

Un'altra cosa importante: prima anche per produrre il vino bianco, lasciavano l'uva a fermentare insieme al graspo e questo gli dava un gusto diverso.

Adesso la produzione cambia:

Quella del vino bianco comincia con la separazione del mosto dall'uva.

Il mosto è separato subito dalla vinaccia con un torchio, prima di essere lasciato a fermentare. Non ha le sostanze che rendono un vino strutturato.

Il vino nero, invece, lo fanno lasciando fermentare il mosto insieme ai semi e ai grapi dell'uva. Questo conferisce al vino un colore carico e aiuta la generazione di sostanze antiossidanti. La svinatura la fanno a pochi gradi dallo zero e continua separatamente fino a quando finisce la fermentazione.

Il vino bianco è più leggero e aspro solitamente. La sua acidità lo rende anche più fresco e ne esalta il profumo di fiori, vaniglia e frutta gialla.

Il vino nero è più corposo, secco e ruvido e il fatto di essere meno acido gli dona un profumo di frutti rossi maturi.