

BENTU LUNA: VECCHIE VIGNE E CANNONAU IN PUREZZA PER GLI INEDITI BE LUNA E SUSU

written by Marco Salvaterra | 23 settembre 2021

Due nuovi rossi dell'azienda vinicola di Gabriele Moratti per un racconto denso e attuale dell'entroterra sardo



Bentu Luna, il progetto enologico di Gabriele Moratti in Sardegna, presenta **sul mercato due nuovi vini** espressione dell'annata **2019**: **Be Luna**, rosso di Sardegna da varietà autoctone, e **Susu** da uve Cannonau. Le neonate etichette affiancano *Mari* e il **Tre Bicchieri del Gambero Rosso Sobi** - Mandrolisai DOC e rosso di Sardegna lanciati lo scorso marzo - nell'interpretazione che l'azienda fa del territorio e dell'antica cultura contadina di cui è custode.

Le uve da cui ha origine **Be Luna** sono raccolte in una **vigna piantata nel 1905** nel comune di Atzara (Nuoro). In essa coesistono diverse varietà di Muristellu (Bovale sardo), Monica e Cannonau in percentuale variabile, dando vita al vino di Bentu Luna che più di tutti testimonia un concetto archetipico di biodiversità, ereditato da una cultura viticola millenaria rimasta pressoché invariata.

I grappoli di Cannonau con cui è prodotto **Susu**, invece, maturano in un vigneto monocoltivar di Neoneli (Oristano), comune in cui ha sede la cantina. Il Cannonau rivela uno spettro olfattivo speziato, vivacizzato da una nota di pepe che dialoga con frutti scuri maturi.

“Il risultato è al di **fuori degli schemi conosciuti per la Sardegna** - spiega **Gian Matteo Baldi**, AD di Bentu Luna - Siamo di fronte a vini molto eleganti, con grande piacevolezza di beva, poca rilevanza dell'alcool al gusto, agili ma con una grandissima profondità e persistenza”. Nasce un racconto audace e sincero, che **ripropone in chiave contemporanea vini dalla storia secolare**, con profili organolettici in grado di restituire i gusti e gli

aromi del Mediterraneo.

“La valorizzazione delle uve ottenute da queste vecchie vigne passa attraverso l’infusione goccia a goccia del loro succo - continua **Baldi** - Il vino che otteniamo non viene poi ‘accomodato’ con prodotti enologici, filtrato o modificato, e le materie scelte per accoglierlo sono calde: cemento, terracotta, legno. Il ruolo di quest’ultimo, in particolare, è funzionale alla crescita naturale dei vini, non dev’essere invasivo o prevaricante. Ciascuna scelta è studiata per ritrovare nel calice l’originale e autentica espressione delle uve”.

Tutti i vini prevedono una **vinificazione di chicchi o grappoli interi e una fermentazione spontanea**, con *pie de cuve* altamente selezionato, in vasche di cemento da 20 hl. Il processo dura circa tre settimane, con leggere follature manuali al termine della seconda. *Be Luna* e *Susu* affinano quindi in *barriques* di rovere di secondo passaggio per otto mesi, periodo durante il quale si attiva la fermentazione malolattica e vengono effettuati leggeri *bâtonnage*.

Be Luna e *Susu* sono stati imbottigliati a settembre 2020, con una produzione rispettivamente di **1300 e 1500 bottiglie**, in vendita esclusivamente nel canale [Ho.Re.Ca.](#)