

Su modellu de Mamujada contra a s'ispopolamentu

Finas a eris canto intendias numerare a Mamujada pessaias deretu a sos Mamuthones, oje pessas finas, si no mascamente, a su binu.

No est da oe chi in Mamujada faghent binu, b'at documentos chi narant chi lu faghiant zai dae su 1800, e semper l'ant sighidu a fàghere tantu chi in su 1957 est nàschida sa cantina sotziale chi at incorazadu a pastinare àteras binzas e su terrinu postu a bide che fiat arrivadu, in cussos annos, belle a 400 ètaros. Ma su binu de cantina no est mai agradadu, iscastaiat tropu dae cussu chi si faghiat in domo, tantu chi in su 1980 sa cantina sotziale at tancadu. Ma no ant tancadu sos binzaresos.

Dae su 2000 a oe ant pastinadu a nou prus de 100 ètaros de binza, in bint'annos sunt colados dae 250 a 350 ètaros, duncas si sunt acurtziende a sos 400 ètaros de sos annos '60 de su sèculu coladu. In media cada binzaresu at dae 1 a 6 ètaros cun una paia de cantinas cun una bindighina de ètaros. Ponent mascamente cannonau, su 95%, addatu a sos terrinos granìticos e a s'artària de sas binzas, su bonu intre sos 600 e sos 800 metros subra de su mare. Est in aumentu sa granatza; dae cust'aghina bianca faghent unu binu chi su mercadu est pedende semper de prus. Unas cantas cantinas, pagas a nàrrere su zustu sunt faghende finas carchi binu durche.

Ma no est cantidade ebia. Antis su chi distinghet oe sos binos mamujadinos est sa calidade. In custos ùrtimos bint'annos b'at nàschidu una cultura de su binu e de su territòriu e in fatu su binu in ampulla. Cumintzat in su 2000 Zosepe Sedilesu, a pustis sighint Giampietro Puggioni e Juvanne Montisci. In fatu àteros. E medas. Oje in una bidda de 2500 pessones, a prus de 200 famìlias chi faghent binu pro su consumu issoro etou, si contant 35 cantinas chi lu bendent in ampulla: 400.000 ampullas a s'annu e unu faturadu de 5 miliones de èuros, cunsiderende unu prèju mèdiu de 12,5€ a ampulla. B'at ampullas chi si bendent finas a 60€. Su mercadu est semper prus mannu, argunas cantinas bendent su 70% de su binu a s'èsteru. Sos canales de bèndida sunt mascamente sas enotecas e cussu chi si narat *Horeca* chi est s'acrònimu de *hotel, restaurant, caffè*.

In su 2015 naschit Mamojà, un'assòtziu chi aunit 70 binzaresos e 25 cantinas, cun s'idea de amparare e abalorare, cun su binu, su territòriu e sa bidda de Mamujada pondende règulas chi, in antis de totu, respetent s'ambiente mantenende s'identidade de su binu e de su territòriu inue benit fatu. Sas cantinas mamujadinas oje daent traballu a 120-150 pessones. Custu at fatu torrare a sa bidda zente chi che fiat in foras dae annos e chi at lassadu àteros traballos pro si pònnere binza e fàghere binu. Una bona parte de sas pessones chi ghiant sas cantinas sunt zòvanos, 30-35 annos s'edade mèdia, medas sunt laureados, agrònomos e enòlogos, e non mancant sas fèminas, su bonu

laureadas, conoscent sas limbas e s'ocupant de sa comunicatzione e de sa promotzione, zirant e andant a fàghere esperièntzia in logos inue sa cultura de su binu la conoscent bene - una pro nàrrere ch'est como in Digione, in Borgogna inue at cumpretadu sos istùdios e est faghende pràtica in una cantina de su logu - e andant a connòschere sos mercados inue ant a dèvere bèndere su binu.

E oje in Mamujada su binu no at solu unu balore econòmicu ma finas sotziale, culturale, ambientale. At unu balore Identitàriu. Est diventadu, difatis, su mèdiu de prus importu pro fàghere connòschere sa bidda. Su binu oje est a beru una *espressione culturale* de importu de cussa comunidade. Chie ponet binza ischit chi no est solu faghende unu binu de calidade ma est amparende su territòriu, est mantendene bia una bidda. E, duncas, su chi ant fatu in Mamujada podet èssere finas unu modellu contra a s'ispopolamentu.

S'ùrtima atrivida est cussa de sa DOC Mamujada o de una DOC territoriale, cun Orgòsolo, Uliana e Durgali, pro abalorare sos tratos de cussu territòriu cun unu binu chi at un'identidade crara e distinta dae totu sos àteros.

Gràtzias a sa passèntzia e a su bonu grabu de Frantziscu Sedilesu chi m'at dadu sos datos chi agatades in cust'artìculu.