

*Il Cuore dell'ospitalità*  
**Autunno in Barbagia**  
2 Settembre - 17 Dicembre 2023



**Sorgono**  
21, 22 e 23 ottobre

# Sorgono

Nel centro geografico della Sardegna si trova il paese di Sorgono, territorio antico e magico dove è stato scoperto uno tra i più suggestivi allineamenti di menhir del Mediterraneo. Infatti, circa 200 menhir in località "Bidu'e Concas" sono stati datati tra il Neolitico finale e l'Eneolitico, testimoniando le prime frequentazioni umane dell'area. Sempre all'epoca preistorica risalgono le domus de janas oltre ai numerosi nuraghi e tombe dei giganti protagonisti della civiltà degli antichi sardi.

Nell'altopiano di "Iscalas" si può godere di un singolare spettacolo creato dalla natura: le erosioni causate dagli agenti atmosferici hanno modellato i complessi granitici rendendo il panorama particolarmente suggestivo. I rilievi montuosi si alternano ai profili morbidi delle colline ricoperte dai vitigni di Cannonau, Monica, Muristellu dai quali si produce il rinomato vino DOC Mandrolisai.

Durante Autunno in Barbagia si possono rivivere le arti e gli antichi mestieri, visitare le cortes e le cantine: dalle degustazioni ai punti di ristoro, dalle esposizioni di pittura alla fotografia naturalistica, archeologica e storica, frammenti di vita vissuta nel Mandrolisai. La vendemmia secondo tradizione è "Sa 'innenna": è possibile prendere parte a tutte le fasi della vendemmia, dalla raccolta dell'uva alla pigiatura (catziadura), e visitare l'esposizione di vini provenienti da tutta la Sardegna del Salone dei vini Wine and Sardinia.

*The village of Sorgono lies in the geographical centre of Sardinia, an ancient and magic area where one of the most enchanting menhir formations of the Mediterranean was discovered. In fact, about 200 menhirs in the area of "Bidu'e Concas" date back to the end of the Neolithic and the Aeneolithic era, as a proof of the first human settlements in these places. The domus de janas also date back to the prehistoric age, as well as several nuraghes and tombe dei giganti (giants' graves) from the ancient Sardinian civilization.*

*On the "Iscalas" upland you can enjoy a marvellous nature show: the erosions caused by weather conditions shaped the granite areas and creating a particularly evocative view. Mountains alternate with gentle hills, where Cannonau, Monica and Muristellu vines are cultivated and from which the well-known DOC Mandrolisai wine is obtained.*

*During the event of Autunno in Barbagia, it is possible to relive ancient arts and crafts, to visit the cortes and the wine cellars: tastings at food courts, painting, nature, archaeological and historical photography exhibitions, fragments of the past life in Mandrolisai. The grape harvest according to tradition is "Sa 'innenna": it is possible to take part to all steps, from the harvest to the pressing ("catziadura"), and to attend the award ceremony of the winners of "Salone dei vini - Wine and Sardinia".*



Foto Archivio - Comune di Sorgono



## Programma

Durante la manifestazione sarà possibile visitare le “Cortes”, conoscere le arti, i mestieri, le cantine, il lavoro artigiano e i prodotti tipici di Sorgono, partecipare alle degustazioni e assaggiare i piatti della tradizione nei punti di ristoro, visitare le esposizioni di pittura e fotografia naturalistica, archeologica, storica e sociale: frammenti di vita vissuta nel Mandrolisai. Sarà possibile partecipare a “Sa

‘Innenna”, la vendemmia secondo tradizione: dalla raccolta dell’uva alla pigiatura (“catziadura”), tutte le fasi della vendemmia di una volta. Fino alla sesta edizione di “Wine and Sardinia”: dalla tradizione all’innovazione.

Infine, sarà possibile partecipare a “Sa Festa”: musicisti, sonadores, animazione itinerante: festa di strada da mattina a tarda sera, teatro e la 9° edizione del Palio delle Botti.



## Sabato 21 ottobre

**ore 09:00:** Apertura delle "Cortes"

**ore 10:00:**

- Apertura del Salone dei vini "Wine & Sardinia"
- Inizio dei convegni e dei momenti di formazione sui temi dell'enologia, della viticoltura e delle prospettive territoriali | **Salone "Wine & Sardinia"**

**ore 11:00:** Premiazione dei vini e delle aziende vincitori del VIII concorso enologico regionale "Wine&Sardinia"

**ore 11:00 e ore 16:00:**

- Visita guidata alla Cantina Sociale del Mandrolisai
- "Su muscadeddu" - Dimostrazione della lavorazione del moscato

**Centro storico**

- Su Molinu: "S'issedatzadura de sa farra" - Dimostrazione artigianale dell'antico metodo per setacciare la farina | **Centro storico**

**ore 12:00, ore 16:00, ore 19:00:**

Degustazione guidata a cura dell' AIS Sardegna | **Salone "Wine & Sardinia"**

**Dalle ore 15:00 fino a sera:**

Intrattenimento musicale itinerante  
**Centro storico**

**ore 17:30:** Rappresentazione teatrale all'aperto | **C.so IV Novembre**

**ore 18:00:** "Su pane pintau"  
Dimostrazione artigianale  
**Centro storico**

**ore 19:00:** "Aperiti-Vino" - Aperitivo presso i bar del paese

**ore 21:00:** Balli in piazza e a seguire spettacolo del "Duo Diatonìa" | **P.zza Vittoria**

**ore 23:00:** Musica dal vivo con "Jaze Tow"



## Domenica 22 ottobre

**ore 09:00:** Apertura delle "Cortes", delle mostre e del Salone dei vini "Wine and Sardinia" | **P.zza Concas**

**Dalle ore 09.00 fino a sera:**

Musica popolare itinerante  
**Lungo tutto il percorso**

**ore 10:00:**

- "Sa 'innenna" – La vendemmia secondo tradizione | **Vigna**
- Inizio dei convegni e dei momenti di formazione sui temi dell'enologia e della viticoltura | **Salone "Wine & Sardinia"**

**ore 10:00 e ore 16:00:**

Su Molinu: "S' isseatzadura de sa farra"- Dimostrazione artigianale dell'antico metodo per setacciare la farina | **Centro storico**

**ore 11:00:**

- "S'Iscupadura" - Svinatura secondo tradizione
- Rientro del carro a buoi dalla vigna

**ore 11:00 e ore 16:00:**

- "Su muscadeddu" - Dimostrazione della lavorazione del moscato
- Centro storico**
- Visita guidata alla Cantina Sociale del Mandrolisai

**ore 12:00:** "Sa catziadura" - Pigiatura dell'uva | **P.zza Ginevra**

**ore 12:00, ore 16:00, ore 18:00:**

Degustazione Guidata a cura dell' AIS Sardegna | **Salone "Wine & Sardinia"**

**ore 16:30:** "Arestes" – Esibizione della maschera tipica sorgonese

**Lungo le vie del paese**

**ore 18:00:** Balli in piazza | **P.zza Vittoria**

**ore 21:00:** Chiusura delle "Cortes"





## Lunedì 23 ottobre

**ore 10:00:** Apertura esclusiva per aziende e buyers del settore  
**Salone “Wine & Sardinia”**

## Sabato 21 e domenica 22 ottobre

Visite guidate:

- “Archeologia e Natura” - Visite guidate al parco archeologico di “Biru e Concas”. Informazioni su partenze e orari presso Punto Informazioni in Piazza della Vittoria.
- “Wine and Sardinia” – Evento realizzato dalla Pro Loco di Sorgono con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, della Regione Autonoma della Sardegna e con il contributo del Comune di Sorgono. Durante la manifestazione ci saranno degli stand dedicati all’esposizione e alla degustazione di vini provenienti da tutta la Sardegna: approdo ideale per l’incontro e l’interazione tra addetti ai lavori, produttori, potenziali partner, investitori, appassionati enoturisti e winelovers. Acquistando il ticket all’ingresso il visitatore riceverà un calice che utilizzerà per degustare i vini presenti all’interno del salone (30 cantine) e potrà assistere alla premiazione dei vini vincitori del Concorso Enologico Wine and Sardinia 2023, con il conferimento delle menzioni alla presenza di personalità istituzionali, dell’arte e della cultura sarda. | **Salone dei Vini**





Foto Archivio - Comune di Sorgono

## Program

During the event, you can visit the "Cortes," learn about the arts, crafts, wineries, artisan work and typical products of Sorgono, participate in tastings and enjoy traditional dishes at the refreshment stands, visit painting exhibits and naturalistic, archeological, historical and social photography exhibitions: fragments of life in Mandrolisai.

It will be possible to attend "Sa 'Innenna," the grape harvest according to tradition: from grape picking to crushing (*catziadura*), all the stages of the grape harvest of yesteryear. Up to the sixth edition of "Wine and Sardinia": from tradition to innovation. Lastly, "Sa Festa": musicians, *sonadores*, traveling entertainment: street party from morning to late evening, theater and the 9th edition of the *Palio delle Botti*.



## Saturday 21 October

**9:00 am:** Opening of the “Cortes”

**10:00 am:**

- Opening of wine salon “Wine & Sardinia”
- Conferences and educational sessions on the topics of oenology, viticulture and territorial perspectives

**Salone “Wine & Sardinia”**

**11:00 am:** Award ceremony for the winning wines and wineries of the 8th regional wine competition “Wine&Sardinia”

**11:00 am and 4:00 pm:**

- Guided tour to Cantina Sociale del Mandrolisai
- “Su muscadeddu” - Muscat wine processing demonstration

**Old town**

- Su Molinu:”S’issedatzadura de sa farra”- Craft demonstration of the ancient method of sifting flour | **Old town**

**12:00 pm, 4:00 pm, 7:00 pm:**

Guided tasting curated by AIS Sardegna

**Salone “Wine & Sardinia”**

**From 3:00 pm until evening:**

Itinerant music entertainment

**Old town**

**5:30 pm:** Outdoor theatrical performance | **Old town**

**6:00 pm:** “Su pane pintau”

Processing demonstration

**Old town**

**7:00 pm:** “Aperiti-Vino” - Aperitifs at the village bars

**9:00 pm:** Dancing in the Square followed by “Duo Diatonica” concert  
**P.zza Vittoria**

**11:00 pm:** Live music with “Jaze Tow”



## Sunday 22 October

**9:00 am:** Opening of the “Cortes”, exhibits and wine salon “Wine and Sardinia” | **P.zza Concas**

**From 9.00 am until evening:**

Itinerant folk music

**Along the route**

**10:00 am:**

- “Sa 'innenna” – Grape harvesting according to tradition | **Vineyard**
- Conferences and educational sessions on the topics of oenology and viticulture | **Salone “Wine & Sardinia”**

**10:00 am and 4:00pm :**

Su Molinu: “S' isseadatadura de sa farra”- Craft demonstration of the ancient method of sifting flour | **Old town**

**11:00 am:**

- “S'Iscupadura” - Racking according to tradition
- Return of the oxcart from the vineyard

**11:00 am and 4:00 pm:**

- “Su muscadeddu” - Muscat wine processing demonstration

**Old town**

- Guidet tour to Cantina Sociale del Mandrolisai

**12:00 pm:** “Sa catziadura” - grape crushing | **P.zza Ginevra**

**12:00 pm, 4:00 pm, 7:00 pm:**

Guided tasting curated by AIS Sardegna | **Salone “Wine & Sardinia”**

**4:30 pm:** “Arestes” – Performance of the typical mask of Sorgono

**Along the streets**

**6:00 pm:** Dancing in the square  
**P.zza Vittoria**

**9:00 pm:** Closing of the “Cortes”





## Lunedì 23 ottobre

**10:00 am:** Exclusive opening for companies and industry buyers  
**Salone "Wine & Sardinia"**

## Saturday 21 October and Sunday 22 October

Guided tours:

- "Archeologia e Natura" - Guided tours of the "Biru 'e Concas" archaeological park. Information on departures and times at Piazza della Vittoria Info Point.

- "Wine and Sardinia" – Event organized by the Pro Loco of Sorgono under the patronage of the Ministry of Agriculture, Food and Forestry, the Regione Autonoma della Sardegna and with the contribution of the Municipality of Sorgono. During the event, booths will be dedicated to the exhibition and tasting of wines from all over Sardinia: an ideal landing place for meeting and interaction between insiders, producers, potential partners, investors, wine tourists and winelovers. By purchasing a ticket at the entrance, visitors will receive a goblet for the tasting of the wines inside the show (30 wineries) and will be able to attend the award ceremony for the winning wines of the Wine and Sardinia 2023 Wine Competition, the awards of which are conferred by institutional, artistic and cultural personalities of Sardinia  
**Salone dei Vini**





## Mostre ed esposizioni *Shows and exhibitions*

- “Is Arestes” - Mostra della maschera etnica sorgonese, a cura dell'Ass. culturale Mandra Olisai.
  - “Le maschere in Sardegna” - Mostra di maschere e pipe, a cura di Angelo Zedde
  - “Graziosa Sorgono!” - Mostra fotografica a cura del Bar il Risveglio
- Stazione**
- “Un anno di-Vino” - Strumenti e immagini della vendemmia, cura dell'Ass. turistica Pro loco Sorgono
- Locali ex Biblioteca, via Amsicora**
- Collezione Sau “L'èxpò dei segni sul legno” - Cassapanche e opere restaurate della “Donazione Sau”
- Museo del legno, via Roma**
- Arredi e paramenti sacri
- Chiesa S. Maria Assunta**
- Mostra delle uve sorgonesi. Esposizione e descrizione delle varietà di uva provenienti da vecchi vigneti
- Via Sant' Antonio 6**
- “Radici” - Mostra d'arte del pittore cubano Golgota, a cura di Francesca Pisu | **Casa Casula, via De castro 16 a**
  - Ricami - Mostra a cura di Giuseppina Demuru.
  - “I luoghi di Gramsci a Sorgono”, a cura dell'Ass. Amici di Antonio Gramsci
- Centro storico, percorso segnalato**
- “Coloro d'autunno” - Esposizione dei dipinti dell'artista Giorgia Cau
- S'ottorinu**



*Il Cuore dell'ospitalità*

# Autunno in Barbagia

2 Settembre - 17 Dicembre 2023



## SETTEMBRE

2/3 Bitti  
 9/10 Oliena  
 16/17 Sarule, Teti  
 23/24 Austis, Orani  
 30 e 1° Ott. Dorgali, Lula, Orotelli

## OTTOBRE

30 Sett. e 1° Dorgali, Lula, Orotelli  
 7/8 Gavoi, Lollolove, Tonara  
 14/15 Meana Sardo, Onani, Orgosolo  
 21/22 Belvi, Ottana, Sorgono  
 28/29 Aritzo, Olzai

## NOVEMBRE

1/2/3/4/5 Desulo  
 3/4/5 Mamojada  
 4/5 Ovodda  
 11/12 Nuoro, Tiana  
 18/19 Atzara  
 25/26 Lodine, Ollolai

## DICEMBRE

2/3 Gadoni, Oniferi  
 8/9/10 Fonni  
 9/10 Ortueri  
 16/17 Orune

