

7 settembre - 15 dicembre 2024

7th September - 15th December

AUTUNNO IN BARBAGIA

*Scopri i paesi nel cuore
della Sardegna.*

*Discovering the villages
in the heart of Sardinia.*



Sorgono

19 — 20 OTTOBRE

Sorgono

19 — 20 OTTOBRE

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 il *Mandrolisai*.

Durante *Autunno in Barbagia* 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*.





Sorgono

19 — 20 OTTOBRE

IN THE GEOGRAPHICAL CENTER OF SARDINIA, YOU'LL FIND THE TOWN OF SORGONO, AN ANCIENT AND MAGICAL TERRITORY WHERE ONE OF THE MOST SUGGESTIVE ALIGNMENTS OF MENHIRS IN THE MEDITERRANEAN HAS BEEN DISCOVERED.

In fact, around 200 *menhirs* in the locality of ***Bidu'e Concas*** have been dated between the late Neolithic and the Eneolithic, testifying to the first human settlements in the area. Also dating back to prehistoric times are the ***domus de janas*** (fairy houses), as well as numerous **nuraghi** and **giant's tombs**, protagonists of the civilization of the ancient Sardinians. On the Iscalas plateau, you can enjoy a unique spectacle created by nature: the erosions caused by atmospheric agents have shaped the granite complexes, making the landscape particularly suggestive.

The mountainous reliefs alternate with the soft profiles of the hills covered with ***Cannonau***, ***Monica***, and ***Muristellu*** vineyards, from which the renowned DOC wine ***Mandrolisai*** is produced. During Autunno in Barbagia, it is possible to take part in all the phases of the harvest, from grape picking to treading (***catziadura***), and visit the exhibition of wines from all over Sardinia at the Wine and ***Sardinia Wine Fair***.





SABATO 19 OTTOBRE

Ore 9:00

Apertura delle Cortes

Ore 10:00

Apertura salone dei vini Wine & Sardinia

Ore 10:30

Saluto istituzionale

Ore 11:30

Premiazione concorso enologico

Wine & Sardinia

Ore 12:30

Degustazione guidata

a cura dell' AIS Sardegna

Ore 16:00

Degustazione guidata

a cura dell' AIS Sardegna

Ore 16:00

Musica itinerante

Luigi Meleddu - organetto

Costantino Lai - organetto

Fabio Puddu - voce

Ignazio Cadeddu - chitarra

Ore 17:00

Il Mandrolisai

MASTERCLASS

Ore 18:00

Degustazione guidata

a cura dell' AIS Sardegna

Ore 18:00

Gara poetica

con **Su Cuncordu Sorgonesu**

piazza Ginevra

Ore 18:00

Balli in piazza

Costantino Lai - organetto

Fabio Puddu - voce

Ignazio Cadeddu - chitarra

Piazza della Vittoria



DOMENICA 20 OTTOBRE

Ore 9:00

Apertura delle Cortes

SA INNENNA La vendemmia

La vendemmia secondo tradizione'. Dalla raccolta dell'uva alla pigiatura (*catziadura*), sarà possibile prendere parte a tutte le fasi della vendemmia di una volta.

Tra tradizione e innovazione

Nona edizione di Wine & Sardinia.

Ore 10:00

Apertura Salone dei Vini

Wine & Sardinia

ore 10:00

Sa innenna In vigna

Ore 10:30

Musica itinerante

con Su coro Santu Mauru, Su cuncordu Sorgonesu e gli organettisti Luigi Meleddu e Simone Muggianu

Ore 11:00

Talk curato da Assoenologi

Sardegna con la presenza del Presidente e Vicepresidente Mariano Murru e Antonio Manca

Ore 11:00

Su muscadeddu: la lavorazione artigianale del moscato
Centro storico

Ore 11:00

Rientro del carro a buoi dalla vigna

S'Iscupadura: svinatura

Centro storico

Ore 12:00

Sa catziadura: pigiatura dell'uva
Centro storico

Ore 12:30

Degustazione guidata

a cura dell'AIS Sardegna

Ore 15:00

Palio delle Botti

a cura dell'Unione Sportiva di Sorgono

Ore 16:00

Il Mandrolisai

MASTERCLASS

Ore 16:00-18:30

Musica itinerante

Su coro Santu Mauru, Cuncordu Sorgonesu e musicisti locali

Ore 16:30

Ore 16:30

Vestizione delle maschere

e a seguire sfilata

a cura dell'Associazione culturale Madra Olisai - Gruppo maschere
Piazza della Vittoria

Ore 17:00

Degustazione guidata

a cura dell' AIS Sardegna

Ore 17:30

Balli in Piazza

con il duo "A Ballu Lestru"
Costantino Lai - organetto
Luigi Ladu - chitarra e voce.
Piazza della Vittoria

Serata e gara poetica

offerta dal comitato
di Ferragosto 2024





SATURDAY, OCTOBER 19TH

9:00 am

Opening of the Courts

10:00 am

Opening of the Wine
& Sardinia Wine Fair

10:30 am

Institutional greetings

11:30 am

Award ceremony for the Wine &
Sardinia wine competition

12:30 pm - 4:00 pm

Guided wine-tasting

by AIS Sardinia

4:00 pm

Street music

Luigi Meleddu - accordion

Costantino Lai - accordion

Fabio Puddu - vocals

Ignazio Cadeddu - guitar

5:00 pm

The Mandrolisai

MASTERCLASS

6:00 pm

Guided wine-tasting

by AIS Sardinia

6:00 pm

Poetry contest with

Su Cuncordu Sorgonesu

Piazza Ginevra

6:00 pm

Traditional dances

Costantino Lai - accordion

Fabio Puddu - vocals

Ignazio Cadeddu - guitar

Piazza della Vittoria



SUNDAY, OCTOBER 20TH

9:00 am

Opening of the Courts

SA INNENNA (the harvest)

The harvest according to tradition.

From grape picking to crushing (catziadura), it will be possible to take part in all the phases of the traditional harvest.

Between tradition and innovation

Ninth edition of Wine & Sardinia.

10:00 am

Opening of the Wine

& Sardinia Wine Fair

10:00 am

Sa innenna In the vineyard

10:30 am

Street music

with Su coro Santu Mauru, Su cuncordu Sorgonesu and the accordionists Luigi Meleddu and Simone Muggianu

11:00 am

Talk curated by Assoenologi

Sardegna with the presence of the President and Vice President Mariano Murru and Antonio Manca

11:00 am

Su muscadeddu, the artisanal processing of Moscato

Historic center

11:00 am

Return of the ox-drawn cart from the vineyard

S'Iscupadura

Wine racking

Historic center

12:00 pm

Sa catziadura: grape crushing

Historic center

12:30 pm

Guided wine-tasting
by AIS Sardinia

3:00 pm

Palio delle Botti

organized by the Unione Sportiva di Sorgono

4:00 pm

The Mandrolisai

MASTERCLASS

4:00 pm - 6:30 pm

Street music

with Su coro Santu Mauru, Su cuncordu Sorgonesu and local musicians

4:30 pm

Dressing of the traditional masks followed by a parade

organized by the Madra Olisai Cultural Association e dal Gruppo Maschere Piazza della Vittoria

5:00 pm

Guided wine-tasting

by AIS Sardinia

5:30 pm

Traditional dances

with "A ballu lestru"

Duo Costantino Lai - accordion
Luigi Ladu - guitar and vocals
Piazza della Vittoria

Performances and poetry contest

offered by Comitato di Ferragosto 2024





Seguici su | Follow us on
www.cuoredellasardegna.it



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA
 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



A.S.P.E.N. - AZIENDA SPECIALE
 CAMERA DI COMMERCIO NUORO



Banco di Sardegna
 Gruppo BPER Banca