

Mojos e Marigas

Festival dell'Agroalimentare
del Mandrolisai

LE AZIENDE Companies







TENUTE BRABAJANNA



TENUTE BRABAJANNA

La scommessa di Brabajanna

La nostra storia inizia con un atto d'amore verso la terra. Era il 1994 quando Gianbattista Palmas, con il cuore pieno di speranza e la testa carica di sogni, ereditò un piccolo pezzo di terra a Samugheo, nel cuore del Mandrolisai, un territorio ricco di tradizioni antiche. E lì, tra la polvere e il vento caldo della Sardegna, Gianbattista prese una decisione che avrebbe cambiato tutto: impiantare un vigneto. Non c'era nulla di certo, nessuna garanzia di successo, solo una passione nascente, un legame invisibile ma potente tra lui e quella terra.

Ogni giorno, tra quelle vigne ancora giovani, Gianbattista coltivava molto più che uva. Coltivava un sogno. Ogni albeggiare era un invito a sperimentare, a imparare, a mettersi in gioco. Le mani sporche di terra, il sole che bruciava la pelle, il profumo dell'uva che matura. Erano momenti fatti di silenzi e piccoli gesti, ma dentro di sé sapeva che stava costruendo qualcosa di speciale. Col passare degli anni, quella piccola vigna divenne molto più di un semplice campo da coltivare: divenne il rifugio di una passione che cresceva forte e radicata, come le radici stesse delle viti.

TENUTE BRABAJANNA

The Brabajanna Bet

Our story begins with an act of love for the land. It was 1994 when Gianbattista Palmas, with a heart full of hope and a head brimming with dreams, inherited a small plot of land in Samugheo, at the heart of Mandrolisai, a region rich in ancient traditions. And there, amidst the dust and warm winds of Sardinia, Gianbattista made a decision that would change everything: to plant a vineyard. There was no certainty, no guarantee of success, only a budding passion, an invisible yet powerful bond between him and that land.

Every day, among those still young vines, Gianbattista cultivated much more than grapes. He nurtured a dream. Each sunrise was an invitation to experiment, to learn, to take risks. With hands dirty from the soil, skin burned by the sun, and the scent of ripening grapes in the air, these were moments filled with silence and small gestures. But deep inside, he knew he was building something special. As the years passed, that small vineyard became much more than just a field to cultivate: it became a refuge for a passion that grew strong and deep, like the very roots of the vines.



Poi, in una giornata che sembrava essere come tutte le altre, accadde qualcosa di inaspettato. Gianbattista era lì, tra i filari, intento a lavorare, quando una chiacchierata casuale con suo figlio Luca prese una direzione inaspettata. Parlare di vino, di terra, di famiglia, si trasformò in una riflessione più profonda: "Perché non creare qualcosa di nostro, di unico?" Fu una domanda nata così, per caso, in quella normalissima giornata di lavoro. Ma quella domanda accese una scintilla, e da lì prese forma una visione: creare un vino che non fosse solo un prodotto, ma una vera espressione di Samugheo e del Mandrolisai, del loro amore per la viticoltura e della loro storia.

Fu in quel momento che decisero di fare un passo ancora più grande. Acquistando i terreni confinanti al loro, Gianbattista e Luca ampliarono quel piccolo vigneto e diedero vita al progetto ambizioso che chiamarono Tenute Brabajanna. Quel nome era un tributo al territorio, alle radici profonde e alla storia di Samugheo. Nasceva così un sogno che non riguardava solo la produzione di vino, ma la costruzione di una piccola realtà che potesse portare lontano il nome del Mandrolisai.

Then, on a day that seemed like any other, something unexpected happened. Gianbattista was there, working among the rows of vines, when a casual conversation with his son Luca took an unforeseen turn. Talking about wine, land, and family turned into a deeper reflection: "Why not create something of our own, something unique?" It was a question that arose by chance on that ordinary day of work. But that question sparked a flame, and from there a vision began to take shape: to create a wine that wasn't just a product, but a true expression of Samugheo and Mandrolisai of their love for viticulture and their history.

It was in that moment that they decided to take an even bigger step. By acquiring the neighboring lands, Gianbattista and Luca expanded that small vineyard and gave life to an ambitious project they called Tenute Brabajanna. That name, which means "the door of Barbagia", was a tribute to the land, to the deep roots, and to the history of Samugheo. Thus, a dream was born—not just about producing wine, but about creating a small reality that could carry the name of Mandrolisai far and wide.

Oggi, grazie a quel coraggio e a quella chiacchierata tra padre e figlio, coltiviamo quasi 2 ettari di vigna. Da questi campi nascono quattro etichette che raccontano la nostra visione: il Mandrolisai DOC, il Vermentino, il Rosato e l'Orange. Ogni bottiglia è molto più di un semplice vino, è un racconto di noi, della nostra famiglia, della nostra terra.

E tra tutte, il Mandrolisai DOC è il vino che più rappresenta la nostra anima. Un blend di uve autoctone come Bovale, Cannonau e Monica, che si fondono per dare vita a un vino potente e complesso. Il Mandrolisai DOC è il nostro omaggio alla terra che ci ha cresciuti, un vino che porta in sé la ricchezza del territorio, i suoi profumi e il suo carattere deciso. Ogni sorso ti riporta tra quelle colline, ti fa sentire il vento, il calore del sole, e l'impegno di chi, giorno dopo giorno, lavora con dedizione e amore.

Tenute Brabajanna è nata così, in una giornata qualunque, da una chiacchierata che ha cambiato tutto. Non siamo una grande realtà, ma in ogni nostra bottiglia c'è tutta la passione di una famiglia e di una terra che amiamo profondamente. E questo, per noi, è il vero successo.

www.brabajanna.it
Email: info@brabajanna.it
Tel: +39 3337008534
Via Vittorio Emanuele 54 - Samugheo

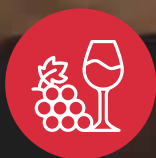
Today, thanks to that courage and that conversation between father and son, we cultivate nearly 2 hectares of vineyard. From these fields, four labels are born, each telling our story: Mandrolisai DOC, Vermentino, Rosato, and Orange. Each bottle is much more than just wine; it's a story of us, our family, and our land.

Among all, Mandrolisai DOC is the wine that best represents our soul. A blend of indigenous grapes like Bovale, Cannonau, and Monica, which come together to create a powerful and complex wine. Mandrolisai DOC is our tribute to the land that raised us, a wine that embodies the richness of the territory, its fragrances, and its bold character. Every sip takes you back to those hills, makes you feel the wind, the warmth of the sun, and the dedication of those who work day after day with love and commitment.

Tenute Brabajanna was born in such a simple way, on an ordinary day, from a conversation that changed everything. We may not be a large company, but in every bottle, there's all the passion of a family and a land we love deeply. And for us, that's the true measure of success.

www.brabajanna.it
Email: info@brabajanna.it
Mob: +39 3337008534
Via Vittorio Emanuele 54 - Samugheo





CANTINA SOBERANA



SOBERANA
CANTINA

CANTINA SOBERANA

La Cantina Soberana non è semplicemente nata nel 2019. È il frutto di un legame profondo con la nostra terra e le sue tradizioni. All'inizio eravamo in tre, ma le distanze hanno ridotto il nostro gruppo a due: io e Raimondo Frongia, marito di mia cognata, siamo rimasti i custodi di questo sogno.

Quella che iniziò come una vinificazione sperimentale su piccolissimi appezzamenti di famiglia, con alle spalle 40 vendemmie vissute con dedizione, si è trasformata in qualcosa di più grande. Abbiamo scommesso su ciò che ci era stato tramandato da generazioni: le mani segnate dal lavoro manuale, i gesti antichi dei nostri nonni e genitori. Ma, come ogni sogno che cresce, sentivamo l'esigenza di evolverci, di unire la tradizione a un pizzico di innovazione.

Così è iniziata la nostra sfida: da un lato, il rispetto assoluto per la terra, per le nostre viti cresciute su suoli di disfacimento granitico; dall'altro, la curiosità di introdurre nuove tecniche in cantina. Abbiamo collaborato con il nostro enologo per preparare con cura il piede di fermentazione, controllare le temperature con attenzione e adottare pratiche come la pressatura soffice e la svinatura. Non volevamo alterare la natura intrinseca delle nostre uve, ma esaltarne la purezza, portando alla luce ogni sfumatura nascosta.

CANTINA SOBERANA

Cantina Soberana wasn't simply born in 2019. It is the result of a deep connection with our land and its traditions. Initially, there were three of us, but distance reduced our group to two: myself and Raimondo Frongia, my sister-in-law's husband, who have remained the custodians of this dream.

What began as an experimental vinification on tiny family plots, backed by 40 harvests lived with dedication, has transformed into something bigger. We bet on what had been passed down through generations: hands marked by manual labor, the ancient gestures of our grandparents and parents. But like any growing dream, we felt the need to evolve, to combine tradition with a touch of innovation.

Thus began our challenge: on one hand, an absolute respect for the land, for our vines that grow on granite soils; on the other, the curiosity to introduce new techniques in the cellar. We worked with our enologist to carefully prepare the fermentation base, monitor temperatures closely, and adopt practices like soft pressing and racking. We didn't want to alter the intrinsic nature of our grapes but to enhance their purity, revealing every hidden nuance.



La nostra è una storia di ricerca, non solo del miglior vino, ma della nostra identità. Abbiamo riscoperto vecchi vigneti, spesso abbandonati, dove il microclima e la peculiarità del terreno creano condizioni uniche. Le viti ad alberello, soggette a importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte, crescono lente, arricchendo le uve di aromi straordinari. In queste terre, troviamo la chiave del nostro progetto: Bovale, Cannonau e Monica, le tre uve del Mandrolisai, le nostre fedeli compagne di viaggio.

Non è stato facile. Abbiamo ereditato un contesto in cui la produzione massiva delle Cantine Sociali mirava alla quantità, non alla qualità. Ma noi abbiamo deciso di invertire la rotta, cercando qualità, autenticità e legame con il territorio. Il tessile, con la sua forza economica, ha portato prosperità a Samugheo, ma la viticoltura ha continuato a vivere nell'ombra, quasi in silenzio. Ora, però, è giunto il momento di far sentire la nostra voce, di mostrare cosa può offrire questa terra anche nel mondo del vino.

Dopo il 2020, con Raimondo al mio fianco, abbiamo deciso di rendere la Cantina Soberana un'impresa familiare, un valore che per noi sardi è sacro. Ogni grappolo è raccolto a mano, selezionato con cura, rispettando la tradizione ma senza rinunciare a tecniche moderne che ci permettono di ottenere il massimo dalle nostre uve. In cantina, il processo di fermentazione è seguito con precisione, dalla separazione degli acini al controllo delle temperature, fino alla malolattica.

Ours is a story of research, not just for the best wine, but for our identity. We have rediscovered old vineyards, often abandoned, where the microclimate and the uniqueness of the soil create ideal conditions. The bush-trained vines, subjected to significant temperature variations between day and night, grow slowly, enriching the grapes with extraordinary aromas. In these lands, we find the key to our project: Bovale, Cannonau, and Monica, the three grapes of Mandrolisai, our faithful companions on this journey.

It hasn't been easy. We inherited a context where the mass production of the Cooperative Wineries aimed for quantity, not quality. But we chose to reverse that path, seeking quality, authenticity, and a strong connection with the land. The textile industry, with its economic power, brought prosperity to Samugheo, while viticulture lived in the shadows, almost in silence. Now, however, it is time for us to raise our voices and show what this land can offer in the world of wine.

After 2020, with Raimondo by my side, we decided to make Cantina Soberana a family business, a value that is sacred to us Sardinians. Every bunch is handpicked, carefully selected, respecting tradition but without neglecting modern techniques that allow us to get the most out of our grapes.

Il nostro Mandrolisai DOC e Mandrolisai DOC Superiore non sono semplicemente vini. Sono il risultato di un percorso fatto di passione, di cura, di rispetto per il tempo. Dopo un anno in acciaio e ulteriori periodi di affinamento in bottiglia o in botte, raggiungono la pienezza, pronti a raccontare la nostra storia a chiunque li assaggi. Ma il nostro impegno non finisce qui. Non ci accontentiamo di produrre vini. Siamo parte di una rete di eccellenze del territorio: salumi, formaggi, pani, e molto altro. Organizziamo degustazioni guidate che portano le persone tra le vallate di Accoro, nel cuore del Mandrolisai, a scoprire i sapori e i profumi della nostra terra. Uniamo le forze per far conoscere la Sardegna autentica, quella che vibra di tradizioni antiche e di innovazione, di mani che lavorano e di cuori che sognano.

La nostra storia è solo all'inizio, e ogni bottiglia ne racconta un nuovo capitolo.

www.cantinasoberana.com
Email: soberanacantina@gmail.com
Tel: +39 3459384487
Via Santa Maria 19 Samugheo

In the cellar, the fermentation process is followed meticulously, from the separation of the berries to temperature control, all the way to malolactic fermentation.

Our Mandrolisai DOC and Mandrolisai DOC Superiore are not just wines. They are the result of a journey filled with passion, care, and respect for time. After a year in stainless steel and further periods of aging in bottles or barrels, they reach their fullness, ready to tell our story to anyone who tastes them.

But our commitment doesn't end there. We are not satisfied with just producing wines. We are part of a network of local excellence: cold cuts, cheeses, bread, and much more. We organize guided tastings that bring people through the Accoro valleys, in the heart of Mandrolisai, to discover the flavors and scents of our land. We join forces to make the authentic Sardinia known, the one that vibrates with ancient traditions and innovation, with hands that work and hearts that dream.

Our story is just beginning, and each bottle tells a new chapter.

www.cantinasoberana.com
Email: soberanacantina@gmail.com
Mob: +39 3459384487
Via Santa Maria 19 Samugheo





CANTINA VALLE D'ACCORO



CANTINA VALLE DI ACCORO

La storia di Cantina Valle di Accoro è quella di una passione che nasce dall'amore profondo verso la Madre Terra. L'azienda agricola ha preso vita nel 2011, quando Antonio, ormai prossimo alla pensione, ha ritrovato lo spirito della sua infanzia attraverso "Sa Innenna", la vendemmia tradizionale. Così, con cesoie e zappa in mano, Antonio si è trasformato in un viticoltore, dedicando le sue giornate alla cura delle viti. Ogni gesto è una carezza: potare i tralci, intrecciarli, aggiungere terra agli alberelli o liberare le viti dalle erbacce infestanti.

Il momento più spettacolare dell'anno è il giorno della vendemmia. Tutta la famiglia si riunisce per condividere la gioia del raccolto – S'incungia – in un tripudio di colori e tradizioni. La fatica di un intero anno diventa un giorno di festa, arricchito dai costumi tradizionali di Samugheo e dall'aroma dell'arrosto di porchetta, accompagnato dal buon vino del Mandrolisai.

CANTINA VALLE DI ACCORO

The story of Cantina Valle di Accoro is one born of a passion deeply rooted in a love for Mother Earth. The farm came to life in 2011 when Antonio, nearing retirement, rekindled the spirit of his youth through "Sa Innenna," the traditional grape harvest. With pruning shears and hoe in hand, Antonio transformed himself into a winemaker, devoting his days to tending the vines. Each gesture is like a caress: pruning the branches, intertwining them, adding soil to the vines, or freeing them from invasive weeds.

The most spectacular moment of the year is harvest day. The whole family gathers to share the joy of the harvest – S'incungia – in a celebration filled with colors and traditions. The labor of a whole year becomes a day of festivity, enriched by the traditional costumes of Samugheo and the aroma of roasted porchetta, accompanied by the fine wines of Mandrolisai.



La cantina conta circa tre ettari di vigneti – Mandrolisai, Cannonau, Vermentino e Nasco – situati al centro della Sardegna, nella zona del Mandrolisai, da cui prende il nome la DOC. Questa valle è adagiata ai piedi del Gennargentu, a 300 metri sul livello del mare, esposta a mezzogiorno. Is Calavrighes, così è chiamata questa zona, è ampiamente soleggiata, riparata dalla tramontana e accarezzata dalla brezza del Flumineddu, affluente del fiume Tirso. Le condizioni ideali permettono una completa maturazione delle uve, regalando vini di grande qualità.

Il terreno, prevalentemente sabbioso e di origine granitica, è ricco di sali minerali, in particolare di potassio, e conferisce alle uve un carattere unico. La coltivazione dei vigneti e la lavorazione delle uve avvengono senza l'ausilio di mezzi meccanici, seguendo la tradizione dei nostri padri. Solo piccoli adattamenti sono stati introdotti, come l'uso della pressa soffice e di contenitori in acciaio per lo stoccaggio dei vini. Da sempre, la coltivazione dei nostri vitigni è biologica e, da otto anni, i nostri vini sono certificati Bio.

The vineyard spans approximately three hectares, featuring Mandrolisai, Cannonau, Vermentino, and Nasco vines, situated in the heart of Sardinia, in the Mandrolisai area, from which the DOC takes its name. This valley lies at the foot of Gennargentu, 300 meters above sea level, facing south. Known as Is Calavrighes, this area is bathed in sunlight, sheltered from the northern wind, and caressed by the breeze of the Flumineddu, a tributary of the Tirso River. These ideal conditions allow the grapes to ripen fully, producing wines of exceptional quality.

The soil, predominantly sandy and of granitic origin, is rich in mineral salts, particularly potassium, giving the grapes a unique character. The cultivation of the vineyards and the processing of the grapes are carried out without the use of mechanical means, following the traditions of our forefathers. Only small adaptations have been introduced, such as the use of a soft press and stainless steel containers for wine storage. Our vineyards have always been farmed organically, and for the past eight years, our wines have been certified organic.

La forma di allevamento predominante è l'alberello classico, mentre nuove tecniche come il cordone speronato e il guyot si stanno facendo strada, pur restando in secondo piano rispetto alla tradizione.

I NOSTRI VINI

Valle Accoro (Rosso):
Mandrolisai (che prenderà a breve il nome di Carrasegare)

Vida:
Cannonau di Sardegna

Valle Accoro (Bianco):
Vermentino di Sardegna

Cheressia:
Nasco di Cagliari – (attualmente disponibili pochissime bottiglie)

La produzione annua è di circa 8.000 bottiglie miste, un numero che riflette l'approccio artigianale e la cura dedicata a ogni fase della lavorazione, dalla vigna alla bottiglia.

Tel: +39 6236405
Samugheo, via Lamarmora 18

The predominant cultivation method is the classic alberello, while newer techniques like spurred cordon and guyot are gaining ground, though they still take a backseat to tradition.

OUR WINES

Valle Accoro (Red):
Mandrolisai (soon to be renamed Carrasegare)

Vida:
Cannonau di Sardegna

Valle Accoro (White):
Vermentino di Sardegna

Cheressia:
Nasco di Cagliari (very few bottles available)

Annual production is around 8,000 mixed bottles, a number that reflects the artisanal approach and care given to every step of the process, from the vineyard to the bottle.

Phone: +39 6236405
Samugheo, via Lamarmora 18





TENUTE DEMELAS



TENUTE DEMELAS

TENUTE DEMELAS

La Passione per il Mandrolisai e la Terra di Sardegna

La Cantina Tenute Demelas nasce nel 2020 dalla passione del suo titolare per il mondo del vino e della viticoltura, con un amore particolare per il territorio del Mandrolisai, di cui il vino rappresenta una delle massime espressioni. Pur avendo intrapreso studi e carriere molto distanti dal mondo agricolo, Antonello Demelas non ha mai perso il legame con la terra, un legame tramandato sin dall'infanzia dal padre e dal nonno. Questo attaccamento lo ha spinto a dedicarsi alla coltivazione dei vigneti e alla produzione del vino, trasformando una passione in una realtà imprenditoriale.

L'azienda attualmente lavora su circa due ettari di vigneti, in gran parte certificati per la produzione di Mandrolisai DOC. I vitigni coltivati includono Muristellu, Cannonau e Monica, in percentuali variabili dal 20% al 40%. La coltivazione avviene secondo principi rigorosamente biologici, mantenendo un approccio tradizionale e rispettoso dell'ambiente. Antonello Demelas cura personalmente i vigneti, supportato da contoterzisti che operano con metodi artigianali, nel rispetto della tradizione vitivinicola del territorio.

Tenute Demelas

A Passion for Mandrolisai and the Land of Sardinia

Tenute Demelas Winery was founded in 2020, born from its owner's passion for wine and viticulture, with a special love for the Mandrolisai region, where wine represents one of the finest expressions of the land. Although Antonello Demelas pursued studies and careers far removed from agriculture, he never lost his connection to the land—a bond passed down from his father and grandfather since childhood. This attachment led him to dedicate himself to the cultivation of vineyards and wine production, transforming a passion into a thriving entrepreneurial reality.

The company currently works on about two hectares of vineyards, most of which are certified for Mandrolisai DOC production. The cultivated grape varieties include Muristellu, Cannonau, and Monica, in varying percentages from 20% to 40%. The cultivation follows strict organic principles, maintaining a traditional and environmentally friendly approach. Antonello Demelas personally tends to the vineyards, supported by contractors who operate with artisanal methods, respecting the viticultural tradition of the region.

La lavorazione delle uve e la produzione del vino avvengono attualmente nella cantina di un'altra azienda di Samugheo, poiché Tenute Demelas non dispone ancora di una cantina propria. La costruzione di una cantina è, infatti, il prossimo grande obiettivo dell'azienda, un passo fondamentale per portare avanti la propria missione con ancora più autonomia e passione.

Attualmente, Tenute Demelas produce un vino rosso Mandrolisai DOC, lavorato in serbatoi d'acciaio e affinato per almeno quattro mesi in barrique di rovere, per conferire complessità e profondità al prodotto finale. L'azienda è già al lavoro per la produzione di un Mandrolisai DOC Superiore e di un rosato, seguendo sempre il disciplinare di produzione della DOC Mandrolisai, per offrire nuove espressioni di questo straordinario territorio.

Un altro settore in via di sviluppo è quello oleario. L'azienda ha recentemente avviato la coltivazione di due ettari di oliveti, con oltre 250 ulivi, tra cui un centinaio di esemplari ultracentenari. Questo progetto è un'ulteriore testimonianza dell'impegno di Tenute Demelas per la valorizzazione delle risorse del territorio e delle sue eccellenze.

La cura della terra, l'attenzione ai suoi prodotti e la valorizzazione del territorio rappresentano il cuore della missione di Tenute Demelas. Con passione e rispetto per la tradizione, l'azienda continua a lavorare per esaltare la bellezza e l'eccellenza del Mandrolisai, portando avanti un sogno che affonda le radici in un passato ricco di storia e di cultura.

Email: tenutedemelas@gmail.com
Tel: +39 3792148706
Via Amsicora 36 Samugheo

The grape processing and wine production are currently carried out in the cellar of another winery in Samugheo, as Tenute Demelas does not yet have its own cellar. The construction of a dedicated cellar is, in fact, the company's next major goal, a crucial step towards carrying out its mission with even more autonomy and passion.

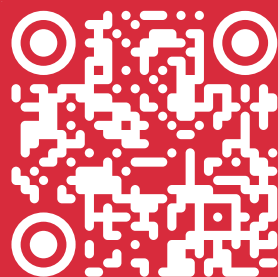
At present, Tenute Demelas produces a Mandrolisai DOC red wine, fermented in steel tanks and aged for at least four months in oak barrels to add complexity and depth to the final product. The winery is already working on producing a Mandrolisai DOC Superiore and a rosé, always adhering to the Mandrolisai DOC production regulations, offering new expressions of this extraordinary territory.

Another developing sector is olive oil production. The company has recently started cultivating two hectares of olive groves, with over 250 olive trees, including around 100 centuries-old specimens. This project further demonstrates Tenute Demelas' commitment to enhancing the resources and excellence of the territory.

The care for the land, attention to its products, and promotion of the region are at the heart of Tenute Demelas' mission. With passion and respect for tradition, the company continues to work towards showcasing the beauty and excellence of Mandrolisai, carrying forward a dream deeply rooted in a past rich with history and culture.

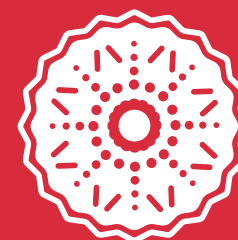
Email: tenutedemelas@gmail.com
Phone: +39 3792148706
Via Amsicora 36 Samugheo





www.mojosemarigas.it

mojosemarigas@gmail.com



Mojos e Marigas

Festival dell'Agroalimentare
del Mandrolisai



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



SARDEGNA