ftNews
freetopnews

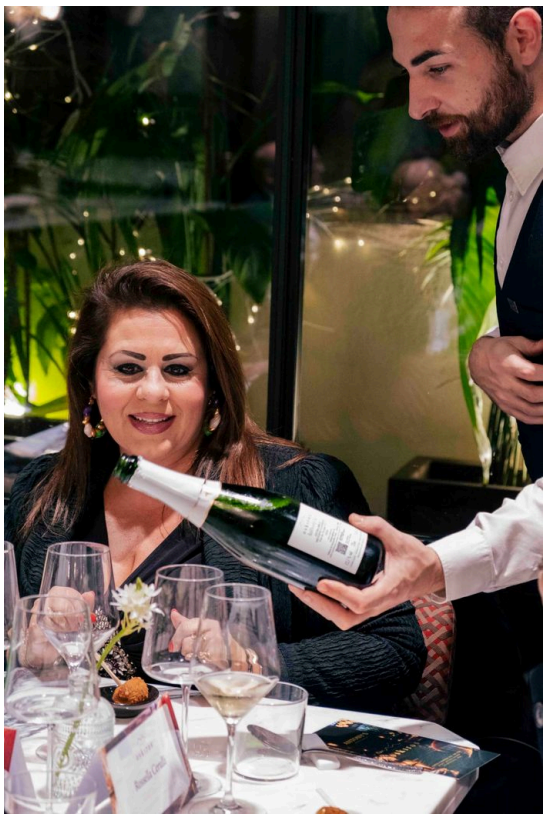
Tenute Oskiros: la scommessa spumantistica che riscrive la geografia enologica della Sardegna

martedì, 24 novembre 2026



La viticoltura sarda contemporanea sta attraversando una fase di straordinaria maturità espressiva, spingendosi ben oltre i confini dei grandi classici isolani. In questo scenario si inserisce **Tenute Oskiros**, giovane realtà nata nel 2023 dall'intuizione dell'imprenditore **Antonello Cester** — con un passato nel settore ortofrutticolo nella produzione di fragole — e dalla visione tecnica dell'enologo **Mourad Ouada**. Un progetto ambizioso che rompe gli schemi tradizionali, affiancando alla produzione di vini fermi identitari una coraggiosa scommessa sulla spumantizzazione di qualità, forte di un mosaico pedoclimatico che unisce tre diversi areali dell'isola. Il cuore pulsante delle bollicine batte ad Arborea, nell'Oristanese, dove nel 2023 sono stati impiantati i primi vigneti concepiti appositamente per le basi spumante su suoli sabbiosi di origine alluvionale, sfruttando le brezze marine del Golfo di Oristano e le escursioni termiche per preservare acidità e corredo aromatico.
A questo nucleo originario si è affiancata, nel dicembre 2024, l'acquisizione di una tenuta a Oschiri, nel regno del disfacimento granitico della Gallura, dove l'azienda interpreta con verticalità ed eleganza i pilastri della tradizione come il Vermentino e il Cannonau. L'ultimo tassello di questa geografia enologica conduce infine a Mogoro, nell'Alta Marmilla, territorio dedicato al recupero e alla valorizzazione di un vitigno autoctono a bacca bianca tra i più affascinanti e sottovalutati del patrimonio ampelografico sardo.

Come spiega lo stesso Antonello Cester, l'obiettivo non è mai stato semplicemente produrre vino, ma costruire un progetto dotato di una propria identità e profondamente legato alla Sardegna, valorizzando le peculiarità di ogni territorio attraverso l'incontro di esperienze e competenze diverse. Il vertice tecnico di questa filosofia produttiva trova la sua massima espressione nella linea Antonys, dedicata al Metodo Classico e declinata nelle due etichette ***Antonys Blanc de Blancs e Antonys Rosé***. Una scelta controcorrente in una regione storicamente associata a rossi e bianchi di grande struttura, dove il lavoro in vigna e in cantina mira a bilanciare la maturità del frutto mediterraneo con una spiccata tensione acida e una presa di spuma impeccabile. Accanto alle bollicine, la ricerca identitaria dell'azienda brilla proprio nel lavoro svolto sul Semidano, recuperato e riproposto con un approccio enologico essenziale che ne esalta la precisione e la leggibilità. Questo vitigno si rivela un'espressione contemporanea della Sardegna meno conosciuta, regalando un sorso teso e pulito, dove freschezza e sapidità raccontano con autenticità un territorio ancora poco esplorato. Una visione produttiva solida che ha avviato un importante consolidamento commerciale a partire da gennaio 2026 grazie all'ingresso nel portfolio di ***Partesa for Wine***, affiancato dalla direzione commerciale di Roberto Mercurio.



Questo percorso di ricerca e qualità ha trovato la sua naturale consacrazione capitolina lo scorso 17 novembre, durante un'esclusiva ed elegante cena degustazione organizzata nella raffinata cornice di Affinity Kitchen & Alchemy,



il ristorante del Goethe Hotel di Roma. L'evento, riservato a stampa specializzata e operatori di settore, si è trasformato in un dialogo armonioso tra calice e alta cucina, dove l'ottima combinazione di piatti ricercati ha esaltato la versatilità gastronomica delle etichette aziendali. Durante la serata, i due Metodo Classico Antonys Blanc de Blancs e Antonys Rosé hanno conquistato i presenti per la finezza del perlage e la vibrante sapidità marina, accompagnando con grazia le portate dello chef, mentre l'assaggio del Semidano ha sorpreso per la sua verticalità e pulizia gustativa, confermando la maturità di un progetto giovane ma già dotato di una cifra stilistica inconfondibile. La serata romana ha dimostrato come la scommessa imprenditoriale di Antonello Cester unita all'esperienza di Mourad Ouada hanno portato nel calice il carattere fiero di un isola antica.
Tenute Oskiros non si limita a produrre grandi vini, ma traccia una rotta inedita per la Sardegna contemporanea, dimostrando che quando il coraggio imprenditoriale incontra il rispetto per la terra, ogni calice diventa il racconto autentico di un territorio tutto da scoprire.