



Cantina Contini, Carlo Cracco festeggia la Vernaccia e il trentennale del Karmis a Cabras

17 Giugno 2026 

CABRAS — Quasi trecento tra ristoratori, enotecari, distributori e operatori dell'Horeca provenienti da tutta la Sardegna hanno preso parte ieri sera alla Karmis 30 Experience, l'appuntamento conclusivo delle celebrazioni per i trent'anni del Karmis, il Bianco Isola dei Nuraghi Igt di Cantina Contini 1898.

La serata, condotta dalla giornalista **Giulia Salis** insieme al brand ambassador **Andrea Balleri** e al sommelier Ais **Roberto Dessanti**, si è aperta con un talk partecipato e dal ritmo serrato dedicato al valore del Karmis nella ristorazione e nella vendita.

Dal palco si sono alternati gli interventi di ristoratori, enotecari, buyer e distributori, che hanno condiviso esperienze dirette, modalità di servizio, abbinamenti e le ragioni che hanno reso il Karmis una delle etichette più riconoscibili e richieste dell'enologia sarda. Il confronto ha messo in evidenza come il vino continui a distinguersi per versatilità, riconoscibilità e capacità di parlare a pubblici diversi, dalla ristorazione alla grande distribuzione.

Ospite d'eccezione e padrino dell'anniversario è stato lo chef stellato **Carlo Cracco**, che ha trasformato il palco della cantina in una cucina a vista proponendo uno show cooking costruito attorno all'incontro tra territorio e alta cucina. Lo chef ha preparato un risotto mantecato al mascarpone, con pomodoro confit, limone e bottarga di muggine, pensato per valorizzare le caratteristiche del Karmis e accompagnato dal racconto degli ingredienti, delle tecniche di preparazione e del loro legame con il territorio.

Nel corso della dimostrazione ha sottolineato il valore della cultura del vino e della qualità delle materie prime, soffermandosi sul ruolo dell'educazione al consumo consapevole e sull'importanza di raccontare ai più giovani il patrimonio enogastronomico italiano.

“È stata una serata che ha raccontato bene cosa significa fare vino oggi – racconta Carlo Cracco – custodire una tradizione antica, ma avere il coraggio di rinnovarsi continuamente. La Cantina Contini, la più antica della Sardegna, ha saputo conservare la propria identità e allo stesso tempo innovare, cogliendo i cambiamenti del mercato senza perdere il legame con il territorio. Il vino non deve avere barriere: le persone devono poter entrare in cantina, conoscere il lavoro, il tempo, la ricerca e la passione che ci sono dietro ogni bottiglia. Solo vivendo questa esperienza si comprende davvero il valore di un mestiere che, pur essendo antico, continua a evolversi”.



La degustazione del piatto, curata insieme allo chef **Tiziano Vacca** del ristorante Terra Crua, ha aperto una lunga serata di networking tra operatori del settore, confermando il ruolo del Karmis come vino capace di creare relazioni e occasioni di confronto tra produzione, ristorazione e distribuzione.

Il fascino della Vernaccia di Oristano che riposa in botti scolme sulle sponde dello stagno di Cabras

L'evento ha rappresentato il naturale proseguimento del convegno del 12 giugno, che aveva ripercorso la storia del Karmis attraverso il contributo di ricercatori, enologi ed esperti di mercato. In quell'occasione **Alessandro Contini** aveva ricordato come il Karmis, nato nel 1996 dall'unione di Vernaccia e Vermentino, abbia cambiato il modo di interpretare la Vernaccia, trasformandola da vino tradizionalmente associato al fine pasto a bianco contemporaneo, fresco e versatile.

Mauro Contini aveva invece ripercorso la nascita del progetto, ricordando come quella scelta, allora considerata una scommessa "mai nessuno avrebbe immaginato allora" – ricorda, sia diventata uno dei maggiori successi dell'enologia sarda contemporanea. Oggi, con circa 900.000 bottiglie prodotte ogni anno, il Karmis continua a essere uno dei principali ambasciatori del territorio del Sinis e della Cantina Contini nel mondo.