

Contini, prima vendemmia nella vigna di Caombus. La Vernaccia guarda al futuro

9 Ottobre 2025



CABRAS – A inizio ottobre si sono concluse le ultime raccolte delle uve di Vernaccia, iniziate a metà settembre nella vigna di Caombus della cantina Contini, affacciata sulle sponde dello stagno di Cabras (Oristano).

Quest'anno la vendemmia ha avuto un significato speciale: è stata la prima raccolta della nuova vigna di Vernaccia, impiantata due anni fa al posto delle vecchie piante ormai improduttive. Un momento simbolico e concreto insieme, che segna la continuità di un percorso di valorizzazione e salvaguardia di un vitigno identitario per il territorio oristanese e per la storia della cantina più antica della Sardegna.

In un contesto in cui potrebbe sembrare più conveniente puntare su varietà a maggiore resa e richiesta di mercato, la scelta della famiglia Contini rappresenta invece un atto di fiducia

nel futuro della Vernaccia e nel valore culturale ed enologico del territorio oristanese.

“Per noi la Vernaccia è una missione, oltre che una tradizione di famiglia”, dice **Mauro Contini**, contitolare dell’azienda, responsabile della produzione e presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Vernaccia di Oristano Doc.

“Le vigne più antiche, alcune delle quali arrivano a quarant’anni, continuano a darci uve straordinarie, ma con rese naturalmente più basse. Il reimpianto di Caombus ci permette di equilibrare le produzioni e assicurare un futuro alla nostra Vernaccia, mantenendo intatta la sua identità”.

La vendemmia 2025, la 127esima nella storia della cantina, si presenta complessivamente in linea con gli ultimi anni: “Non un’annata entusiasmante come ci si aspettava, ma equilibrata e regolare, grazie all’assenza di eventi estremi e a condizioni climatiche più prevedibili rispetto al recente passato”, spiega ancora Contini. “Abbiamo potuto ridurre al minimo i trattamenti fitosanitari, segno di un’annata sana e gestita con equilibrio in vigna”.

Proprio mentre prende forma il futuro della Vernaccia, la cantina si prepara a celebrare nel 2026 un altro importante traguardo: i trent’anni del Karmis Igt Isola dei Nuraghi, vino simbolo dell’azienda e del territorio del Sinis. Nato negli anni ’90 come progetto di sintesi tra tradizione e innovazione, il Karmis ha rappresentato fin da subito la volontà della famiglia Contini di reinterpretare il legame con la Vernaccia in chiave contemporanea. È stato infatti uno dei primi blend di uve Vernaccia e Vermentino, pensato per valorizzare la freschezza e la complessità aromatica dei due vitigni e raccontare, in un’unica bottiglia, l’equilibrio tra mare, laguna e terra che caratterizza questa parte della Sardegna.

Contini

Nata nel 1898 per intuizione del capostipite Salvatore Contini e a sua moglie, Anna Maria Dessì, la Cantina Contini 1898 è la prima e più antica cantina della Sardegna. Qui, nelle cantine, site lungo le sponde dello stagno di Cabras, riposano in botte – pazientemente e al buio – i vini Vernaccia di Oristano Doc e Doc Riserva in attesa di essere imbottigliati.

Oggi l’azienda produce una gamma completa di vini, oltre venti etichette tra rossi, bianchi, spumanti e rosé – tra cui il “Karmis” Bianco Isola dei Nuraghi Igt e l’Attilio, spumante metodo Charmat da uve Vernaccia – presente sia nei mercati nazionali che internazionali.

Dal 2022 – dopo un importante lavoro di restyling – è stato inaugurato lo spazio hospitality e multifunzionale, dedicato alle degustazioni, agli eventi e alla visita della Cantina, prenotabili

direttamente dal sito: vinicontini.com