

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

26 Luglio 2025

di **Marco Signori**



ORISTANO – Dici Oristano, dici Vernaccia. E quella che si coltiva e vinifica qui, nella Sardegna centro occidentale, è la prima Doc dell'isola. Solo 30mila bottiglie prodotte, ma una storia tutta da raccontare, con i vini a invecchiare nelle suggestive bottaie lungo le sponde dello stagno di Cabras.

Un vino caratterizzato da una paziente attesa con l'affinamento in botte che può superare i vent'anni e una tecnica produttiva unica al mondo: dopo la prima classica fermentazione, la

Vernaccia appare come un normale vino bianco dalle caratteristiche olfattive e gustative tipiche del vitigno e dal notevole contenuto alcolico che non deve essere inferiore ai 15 gradi per stimolare la successiva attivazione dei lieviti filmogeni. A questo punto il vino è pronto ad invecchiare in piccole botti di legno scolme, nelle quali avviene la magia dei lieviti Flor che permettono l'affinamento biologico ossidativo.

“Il sistema tradizionale prevede che il vino affini con la presenza di aria nella botte, che favorisce lo sviluppo del lievito indigeno Flor che sale in superficie creando un velo sottile e quindi una patina protettiva sul vino”, spiega **Mauro Contini**, quarta generazione alla guida dell'azienda Contini 1898, che ha fatto la storia della Vernaccia di Oristano contribuendo in modo determinante alla sua valorizzazione oltre i confini sardi.

E a proposito di primati, Contini è la prima e più antica cantina della Sardegna. Testimone del fatto che, complice forse che i nuragici fossero un popolo di naviganti, la vite da queste parti molto probabilmente è arrivata prima che in altre zone del Mediterraneo occidentale: “Nel sito archeologico di Sa Osa qui a Cabras, ci sono stati diversi ritrovamenti di vinaccioli che vanno dal 1.200 al 1.500 a.C. e quelli più antichi hanno affinità con la vite selvatica. Questo potrebbe significare che c'è stata una fase di addomesticazione interna alla Sardegna. Cioè la vite non è nata qui, ma sull'isola ha avuto una sua evoluzione importante”, racconta Contini.

Dai circa 100 ettari di vigneti tra la Valle del Tirso e il Sinis, in cui coltiva anche altri autoctoni come Nieddera, Cannonau e Vermentino, Contini produce circa 2 milioni di bottiglie con 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.

Punto di riferimento anche per l'enoturismo, l'azienda nel 2022 ha inaugurato la nuova cantina completamente ridisegnata che include una moderna struttura perfettamente integrata nel contesto storico che accoglie quasi tremila visitatori l'anno.

Il produttore presiede anche il Consorzio di tutela della Vernaccia di Oristano, ricostituitosi tre anni fa e di cui fanno parte cinque aziende: “C'è una ripresa della produzione, seppur limitata. I produttori hanno diversificato i vitigni coltivati e questo ha aiutato a mantenere in vita le aziende ma anche la Vernaccia. È una produzione abbastanza costosa perché è un vino che ha perdite di produzione, dovute all'evaporazione, molto importanti e questo genera un aumento del valore del prodotto che, in questo momento, non è equilibrato con il prezzo finale”.