

Vernaccia di Oristano Doc Riserva, un'edizione speciale per le cento vendemmie di Cantina Contini

27 Marzo 2025

di Redazione



CABRAS – La Cantina Contini 1898 di Cabras si prepara a scrivere un nuovo capitolo della sua centenaria storia con il lancio di un'edizione speciale che celebra la vendemmia 1998 del vino Vernaccia di Oristano Doc Riserva, a cento anni dalla fondazione della Cantina più antica della Sardegna. Per celebrare questo traguardo, il Vernaccia di Oristano Doc Riserva 1998, assieme al Vernaccia di Oristano Flor e all' "Antico Gregori" Vernaccia di Oristano Riserva Doc 1991 si presentano con un nuovo look che rende omaggio all'iconica etichetta

del passato.

A partire da aprile 2025, gli appassionati potranno trovare nelle migliori enoteche il Vernaccia di Oristano Doc Riserva 1998 in edizione limitata (2.400 bottiglie), impreziosita da un'etichetta commemorativa "100 anni di Contini" creata appositamente per l'occasione, oltre al restyling della bottiglia in una nuova veste che ne esalta l'eleganza senza tempo. Un tributo a 27 anni di paziente attesa e alla tradizione vitivinicola che ha reso la Contini un punto di riferimento nel panorama enologico sardo.

"In ogni goccia si concentrano non solo oltre due decenni di attesa paziente, ma anche la passione e la dedizione di quattro generazioni della nostra famiglia, cento vendemmie di Vernaccia. La Vernaccia di Oristano Doc – la prima denominazione d'origine controllata riconosciuta in Sardegna – racconta la storia della nostra terra, il Sinis, e della nostra cantina. È un vero e proprio testimone del tempo: grazie ai ritrovamenti di vinaccioli di Vernaccia, sappiamo che se ne produceva già tra il 1500 e il 1700 a.C. Questo legame profondo con il territorio emerge in ogni calice, ricordandoci quanto le sue radici siano antiche e intimamente connesse alla cultura locale", dice **Mauro Contini**, Vicepresidente della Cantina Contini e rappresentante della quarta generazione.

Nuova etichetta per l' "Antico Gregori" Vernaccia di Oristano Riserva Doc e per Vernaccia di Oristano Flor

L'"Antico Gregori" Vernaccia di Oristano Riserva Doc, il vino più premiato della Cantina Contini ("Platinum" per il The Wine Hunter Award e Vino raro e da collezione secondo il *Gambero Rosso*, tra i numerosi riconoscimenti dello scorso anno), si rifà il look per la prima volta nella sua storia. Questo straordinario vino, che prende il nome dal "Gregori", il tipico terreno magro e sabbioso della valle del Tirso elettivo per il vitigno Vernaccia, presenta ora una nuova veste grafica.

La rinnovata etichetta mantiene il carattere distintivo che ha reso celebre questa eccellenza, ovvero "su fassoni", imbarcazione lacustre tradizionale dei pescatori dello stagno di Cabras proiettata verso il tramonto, ma introduce elementi grafici tipici degli arazzi sardi nello sfondo che dialogano armoniosamente con la tradizione, come nell'originaria veste grafica degli anni '70. Il design più raffinato e contemporaneo – a cura dell'agenzia pubblicitaria Sedplus – rispecchia la complessità e la ricchezza di questo vino straordinario, frutto di un processo produttivo rimasto immutato nei decenni: uve selezionate a mano dai vigneti storici, vinificazione secondo antichi metodi e lungo invecchiamento nelle leggendarie cantine di Cabras.

Un omaggio alla tradizione che si proietta nel futuro, mantenendo intatto il carattere unico e inconfondibile che ha reso l'“Antico Gregori” un riferimento imprescindibile nel panorama enologico nazionale e internazionale. A completare il restyling, anche la versione Flor della Vernaccia di Oristano che nasce attraverso un particolare processo di invecchiamento di 4 anni circa in botti parzialmente scolme, dove si forma un velo di lieviti naturali (il cosiddetto “flor”) che protegge il vino dall'ossidazione diretta.

Un tesoro unico del territorio oristanese

La Vernaccia di Oristano rappresenta uno dei vini più antichi e preziosi della Sardegna, la cui produzione affonda le radici nell'epoca nuragica. Ne sono testimonianza i ritrovamenti nel sito archeologico di Sa Osa, nell'attuale Cabras, dove sono stati rinvenuti vinaccioli risalenti all'epoca della civiltà nuragica, datati intorno al 1500-1700 a.C.

La Cantina Contini, principale custode e produttore di questa tradizione, ha contribuito in modo determinante alla valorizzazione di questo patrimonio enologico.

Il vitigno autoctono prospera nella penisola del Sinis, sulle sponde del Golfo di Oristano, in un territorio dove il clima mediterraneo si esprime con inverni miti ed estati calde e ventilate, perfettamente combinati con i terreni alluvionali, sabbiosi e leggermente argillosi della Bassa Valle del Tirso.

A pochi chilometri dalla costa, negli antichi vigneti coltivati ad alberello, crescono le uve di Vernaccia, raccolte a metà ottobre quando raggiungono la perfetta maturazione e sono particolarmente ricche di zuccheri. Dopo una vinificazione rispettosa della tradizione, con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata, inizia il lungo e paziente percorso di invecchiamento. Ciò che rende la Vernaccia di Oristano Doc Riserva così straordinaria è il suo particolare metodo di affinamento. Nella bottaia della Cantina Contini, situata lungo le sponde dello stagno di Cabras, le botti di rovere e castagno riposano pazientemente al buio, mantenute deliberatamente non completamente piene (scolme).

Questa tecnica consente lo sviluppo del caratteristico “velo di Flor”, un sottile strato di lieviti che si forma sulla superficie del vino e genera un processo di ossidazione controllata. Un metodo che può protrarsi per oltre 20 anni, conferendo alla Vernaccia quei sentori inconfondibili e quella straordinaria complessità aromatica che la rendono unica nel panorama vitivinicolo mondiale.

“Un Cuore antico, una Nuova Casa”. Nata nel 1898 per intuizione del capostipite Salvatore Contini, 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