

CONAVI 2024

X CONVEGNO NAZIONALE DI VITICOLTURA

14 Giugno 2024



VISITA AI TERRITORI DEL VERMENTINO

Con partenza da Alghero alle ore 8:30 inizierà la visita tecnica per conoscere in modo più profondo i territori di produzione del vino DOCG Vermentino di Gallura.

Verranno visitate 4 cantine, partendo dai territori dove il Vermentino iniziò ad essere coltivato in Sardegna. Si sosterrà presso la Cantina del Vermentino di Monti, fondata nel 1956 ed oggi affermata su 600 ettari di superficie vitata. La visita proseguirà presso le Tenute Olbios, con una degustazione enogastronomica con vista sull'isola di Tavolara. Nel primo pomeriggio si raggiungeranno le colline granitiche di Luogosanto, dove saremo ospitati dalla Cantina di Piero Mancini. Si terminerà con la visita ai vigneti franchi di piede coltivati sulle sabbie di Badesi presso la Cantina Li Duni dove si degusteranno i loro prodotti.

UNISS
UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI SASSARI



Laore
Agenzia regionale
pro sviluppo in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Agris
Agenzia pro sa chira in agricoltura
Agenzia regionale per la ricerca in agricoltura

Il Vermentino

Il Vermentino è risultato un vitigno idoneo per la Sardegna non più di quarant'anni fa. Questo vitigno a bacca bianca rappresentava l'1% della superficie vitata regionale, con circa 250 ettari diffusi prevalentemente nell'areale nord-est dell'Isola, la Gallura. Considerata per lungo tempo una delle tante varietà minori della Sardegna, la coltivazione si estendeva tra i comuni di Monti, Tempio e nella zona della Nurra, precisamente nell'agro di Usini.

Oggi il Vermentino in Sardegna assume una notevole importanza confermata anche dalla presenza di una DOCG (Vermentino di Gallura) e tre DOC (Vermentino di Sardegna, Vermentino di Cagliari e Vermentino di Alghero Frizzante). Al di fuori dell'areale gallurese il Vermentino si è diffuso in tutte le zone viticole regionali grazie alla sua plasticità agronomica ed ecologica e versatilità enologica.

Oggi il Vermentino è il vitigno a bacca bianca più coltivato in Sardegna (5.086 ettari di vigneti, 18,5% della superficie vitata regionale) ed è diffuso nella province di Sassari (43,3%), Cagliari (11,8%), Oristano (5,3%) e Nuoro (2,5%).

La foglia di forma pentagonale e pentalobata, il seno peziolare conformato ad U, il grappolo grande o medio-grande, con forma cilindrica o tronco conica, mediamente spargolo, acino di forma ellittica con buccia spessa, mediamente pruinosa, di colore verde-giallo con polpa consistente e di sapore semi aromatico, sono alcuni tratti identificativi del vitigno, vigoroso e dalla ridotta fertilità basale.

Le prime fonti storiche accertate sulla presenza del Vermentino in Sardegna risalgono alla fine del 1800; infatti, sebbene non inserito tra le varietà della Sardegna descritte nella ricognizione ministeriale e nel Bollettino ampelografico del 1877, lo studioso Cettolini (1897) riporta che "A Tempio coltivasi una vite che chiamano Vermentino, che si suppone oriunda della Corsica".

Nel Vermentino si ritrova un'ampia variabilità intravarietale, con biotipi dotati di differenti caratteristiche morfologiche, bio-agronomiche e compositive; ciò ha portato, anche nell'Isola, alla selezione di numerosi cloni commerciali.

La produzione è incentrata nella provincia di Sassari, in particolare nella zona nord-orientale dove è collocata la DOCG del Vermentino di Gallura, (che comprende importanti centri come Arzachena e Olbia) con una superficie vitata di oltre 1.500 ettari e una produzione di oltre 130.000 quintali d'uva.

La Gallura e il Vermentino

La Gallura, subregione della Sardegna situata nella zona nord-orientale dell'Isola, è caratterizzata da terreni non particolarmente fertili. Il substrato di coltivazione dei vigneti è normalmente costituito da un disfacimento di granito arenizzato, molto drenante e ricco di scheletro, dove il contenuto in sostanza organica è scarso e il pH varia da acido a subacido.

In questo contesto, il Vermentino, che necessita di cure e attenzioni particolari tanto nelle fasi di impianto quanto in quelle di allevamento, è coltivato tradizionalmente su controspalliere basse, impalcate a circa 60 cm dal suolo e che presentano l'ultimo filo abitualmente ad 1,60 metri dal suolo.

Le potature sono normalmente miste, con uno o più speroni per il rinnovo e un capo a frutto portante 5 o 6 gemme. Riscontriamo ancora degli impianti coltivati in asciutto anche grazie ad una pluviometria superiore alla media isolana e variabile tra i 750 e i 900 mm/annui, che consente ai viticoltori locali di portare a corretta maturazione un quantitativo di uva per ettaro mediamente compreso tra i 60 e i 100 quintali.

Il disciplinare di produzione del Vermentino di Gallura DOCG differisce da quello dei Vermentino DOC, oltre che per localizzazione geografica e l'estensione degli areali di coltivazione, anche per altri importanti aspetti che ne sottolineano la valenza; infatti nella DOCG il vitigno Vermentino deve essere presente nella composizione dei vigneti per non meno del 95%; inoltre, la resa massima per ettaro non può superare i 100 q o i 90 q per la tipologia superiore. La gradazione alcolica minima varia tra le differenti tipologie concesse dalla denominazione: dal 10,5 % per le tipologie frizzante e spumante al 12% per il Vermentino di Gallura "base", dal 13% per le tipologie "superiore" e "vendemmia tardiva" al 15% per la tipologia "passito".

Nella Gallura occidentale, in prossimità delle coste, nei suoli originati da sabbie eoliche il Vermentino viene coltivato franco di piede a guyot, con un numero ridotto di gemme sul capo a frutto che inducono produzioni ridottissime e contenuti zuccherini elevati, idonei ad ottenere vini bianchi estremamente strutturati, con gradazioni alcoliche superiori ai 15 % vol.

SI RINGRAZIANO



CAMERA DI COMMERCIO
SASSARI



TENUTE ÓLBIOS



VERMENTINO
DI GALLURA DOCG
CONSORZIO DI TUTELA



PIERO
MANCINI

— CANTINA —
LI DUNI
— BADESI —



CANTINA DEL VERMENTINO-MONTI