

La via del Vermentino di Gallura DOP: valorizzare le specificità e promuovere l'incoming sul territorio



La Gallura è una delle zone più vocate per la coltivazione del Vermentino, con un clima temperato caldo e la ventosità salmastra delle zone prossime al mare

La presidente Pinna: "Come Consorzio possiamo crescere puntando sulle nostre varianti innovative"

a cura della redazione

Il Consorzio di tutela del Vermentino di Gallura DOCG, nasce nel 2008 e raggruppa i produttori di uve, i trasformatori e gli imbottiglieri della denominazione al fine di tutelare, promuovere e valorizzare a livello nazionale e internazionale il Vermentino di Gallura DOP, vino bianco di qualità superiore. Le uve destinate alla produzione della DOP devono obbligatoriamente provenire dal territorio geograficamente definito "Gallura", anche la trasformazione e l'imbottigliamento avvengono all'interno della zona di produzione Gallura nel nord-est della Sardegna. Consortium ha incontrato **Daniela Pinna**, presidente del Consorzio Vermentino di Gallura dal 2011, che ci ha offerto uno spaccato delle attività consortili dopo due anni di pandemia, e dell'importanza dell'interazione tra ambiente e uomo che ha portato alla specializzazione della coltura del Vermentino in Gallura DOP.

Presidente, lei guida il Consorzio dal 2011, è agronoma, produttrice e socia delle Donne del vino. Tanti ruoli per un'unica passione, il vino?

Sì, il vino è tutto ciò che lo riguarda sono la mia grande passione e credo che sia molto importante essere attivi per promuovere la denominazione; mi piace sempre parlare della cultura enogastronomica gallurese, perché la regione Sardegna è grande e variegata e ci sono tante differenze da far comprendere. Capita di conoscere i nomi dei vini, le etichette, ma di non sapere molto del nostro territorio. E ogni occasione è valida per poter parlare delle nostre coltivazioni di vini e dell'importanza del marchio DOP che

caratterizza i nostri vermentini nel mondo. Nelle Donne del vino siamo produttrici, enologhe, sommelier, enotecarie, ristoratrici, giornaliste, tante diverse figure professionali al femminile che ruotano attorno al mondo del vino. Il nostro obiettivo è quello di fare rete sul piano nazionale e in ogni regione per diffondere la cultura del vino e allo stesso tempo il ruolo delle donne nella filiera produttiva enologica.

Quali fattori caratterizzano e rendono unico il Vermentino di Gallura DOP?

Il sottosuolo della Gallura è particolarmente adatto a rendere resistente la vegetazione. I suoli sabbiosi sono tendenzialmente i più indicati per la coltivazione del Vermentino di Gallura DOP e danno vita a vini profumati, gradevoli e di buon tenore alcolico. Se a questo si uniscono fattori climatici e ambientali unici, sole e vento costante, ecco che la Gallura diventa una delle zone italiane più vocate per la coltivazione del Vermentino. Il clima temperato caldo, caratterizzato da inverni miti e la costante ventosità della Gallura, danno origine a uve integre dal punto di vista sanitario, soprattutto nelle zone vicine al mare e sapide perché il vento in queste zone è particolarmente salmastro.

Quale è l'origine più accreditata di questo vitigno?

L'origine presunta del Vermentino è spagnola e l'epoca d'introduzione delle viti dovrebbe essere tra il XV e il XVIII secolo d.C.. Recenti ritrovamenti in scavi archeologici in Gallura hanno evidenziato l'esistenza di un'attività vinicola fiorentina in epoca nuragica, in particolare nel periodo del Bronzo medio e recente (1400-1200 a. C.). La vera origine rimane però ancora sconosciuta: recenti acquisizioni della biologia molecolare evidenziano un'origine orientale, più che del vitigno in questione, della varietà impollinata; risulta evidente la volontà da parte dell'uomo di selezionare e propagare i cloni di Vermentino



*Daniela Pinna,
presidente del
Consorzio di tutela
del Vermentino di
Gallura DOCG*



Roccia, luce, vento rendono unica la Gallura

Sono questi tre gli elementi che caratterizzano il territorio della Gallura: da qualsiasi parte si giunga, si capisce di essere arrivati perché si notano subito elementi di roccia morbidi e possenti; qui, come in tutta la Sardegna, si è subito avvolti da una splendida luce, che dona benessere e che influisce positivamente sui grappoli e - come è scritto nel sito del Consorzio - se la luce avesse un sapore, sarebbe quello del Vermentino di Gallura. Per ultimo il vento, quasi sempre presente in questa parte della Sardegna, che rende i paesaggi nitidi, chiari e definiti

considerati migliori e più adatti alla zona di coltivazione.

Quali sono i mercati del Vermentino di Gallura DOP, quante varianti sono in commercio?

Con il marchio Vermentino di Gallura DOP vengono prodotte circa sei milioni di bottiglie l'anno, sono riuniti 2.500 ettari e decine di aziende, per un mercato a forte trazione locale, il 70% in Sardegna e nel resto d'Italia, il rimanente 30% di mercato in Europa e Stati Uniti. Il Vermentino di Gallura DOP è disponibile in diverse varianti, la più giovane è molto adatta come aperitivo o per un pranzo leggero, ma consiglio di cercare le versioni più innovative come la Vendemmia tardiva, lo Spumante, il Frizzante, il Passito e il Vermentino di Gallura Superiore, tutte da scoprire. Come Consorzio, riuniamo diverse cantine del nord-est della Sardegna e abbiamo scelto una strada precisa che crediamo sia la chiave per il successo nei prossimi anni: invece di omologarci, puntiamo sulla valorizzazione delle nostre specificità, perché possiamo contare su vini che hanno caratteristiche uniche e irripetibili in altri territori. Dobbiamo evidenziare le potenzialità vitivinicole del territorio e l'unicità del marchio DOP e mi piace ricordare che il Vermentino di Gallura è l'unico vermentino al mondo a possedere la Denomi-

nazione di Origine Controllata e garantita, ottenuta nel 1996.

Cosa sta facendo il Consorzio per far conoscere l'unicità del Vermentino di Gallura DOP?

Già da un anno da un punto di vista comunicativo abbiamo iniziato un rafforzamento di immagine, con la realizzazione del nuovo sito vermentinogallura.wine, dove sono presenti tutte le cantine consorziate, che insieme raccontano le caratteristiche del territorio e le attività di ogni produttore in ambito enoturistico. Il nuovo sito si rivolge al lato commerciale ma anche agli appassionati e ai visitatori, offrendo una panoramica delle attività e dell'offerta della rete del Consorzio. Le foto di Giuseppe Ortu sottolineano la diversità che ogni azienda porta con sé e la vastità del territorio unito sotto il segno del Vermentino. La pandemia ha cambiato molte cose, ha messo tutti sullo stesso piano e ha spinto verso la collaborazione. La singola cantina da sola può far poco, ma attraverso l'unione di cantine e marchi è possibile far emergere il territorio. Oltre alle aziende che ne fanno parte oggi, ci auguriamo che la nostra rete consortile possa crescere nei prossimi mesi. Come Consorzio abbiamo anche puntato molto sull'organizzazione di incoming di esperti del mondo del vino, da cui sono scaturiti articoli sia su riviste nazionali che internazionali che non possono che giovare all'intero territorio.



Consorzio di tutela del Vermentino di Gallura DOCG
Via Sa Murighessa, 1 - 07020 Monti (SS)
www.vermentinogallura.wine
#vermentinodisardegnadoc

Il Consorzio di tutela del Vermentino di Gallura DOCG è nato nel 2008 e raggruppa circa 1.000 famiglie di viticoltori e 40 cantine di trasformazione, per una produzione di oltre 6 milioni di bottiglie all'anno. Il Consorzio si occupa di tutelare, promuovere e valorizzare a livello

nazionale e internazionale il Vermentino di Gallura DOP (unico Vermentino a vantare la Denominazione di Origine Controllata e Garantita ottenuta nel 1996). Le uve provengono da una superficie di circa 2.600 ettari presenti nella "Gallura", territorio situato nel nord-est della Sardegna.

I principali numeri del Consorzio


2.600 ha
Superficie
produttiva totale


6.000.000
Bottiglie
prodotte


40
Cantine di
trasformazione


1.000
Famiglie
di viticoltori


100
Etichette
prodotte

Fonte: Consorzio di tutela

Dopo la pandemia, tante iniziative per l'edizione 2022 di Benvenuto Vermentino

Finalmente a ottobre tornerà "Benvenuto Vermentino 2022", dopo la pandemia, si svolgerà in presenza l'ottava edizione del tradizionale evento di Olbia, previsto dal 17 al 22 ottobre, organizzato dal Consorzio di tutela del Vermentino di Gallura DOCG, dalla Camera di Commercio di Sassari-Nord Sardegna e dall'Azienda Speciale Promocamera, in collaborazione con

l'Amministrazione comunale. L'edizione 2022 di Benvenuto Vermentino – con le dovute precauzioni dovute all'incertezza legata alla situazione sanitaria al momento difficilmente prevedibile – sarà articolata su sei giornate con le tradizionali degustazioni tecniche in collaborazione con Ais Gallura, per presentare il mondo del Vermentino: quelli della Gallura ovviamente, ma anche delle altre zone della Sardegna; alcune tra le più prestigiose etichette nazionali liguri e toscane e anche vermentini internazionali dalla Francia e

dal Sudafrica. Durante tutte le giornate saranno organizzati tour presso le cantine del territorio. La "Vermentino Shopping Night" vedrà il coinvolgimento di tutte le attività commerciali e artigianali, della ristorazione e dell'ospitalità che operano in città per offrire ai propri clienti il Vermentino di Gallura. Sabato 22 ottobre, in conclusione della manifestazione, si svolgerà la premiazione del V Premio nazionale eno-letterario "Vermentino", con il coinvolgimento delle migliori case editrici italiane.

