Cantina Contini 1898: l’identità sarda sotto il velo del flor

Il racconto in parallelo dell’azienda più antica dell’isola e di un vino leggendario: la Vernaccia di Oristano, tra archeologia, visione imprenditoriale e il paesaggio di Cabras

Il **Sinis** non assomiglia alla Sardegna da cartolina. Non ci sono le calette da immagine patinata né la mondanità di Alghero o della Costa Smeralda.

C’è invece qualcosa di più raro: un paesaggio raccolto e silenzioso, scandito da stagni dove sopravvive la **pesca tradizionale del muggine**, le rovine dell’antica **Tharros** e le spiagge bianchissime di quarzo a **Is Arutas**.

È un territorio che ha ospitato Fenici, Romani, Saraceni e Spagnoli: ognuno ha lasciato tracce che si sono stratificate nell’anima di questi luoghi, senza mai cancellarla. La stessa **Sartiglia**, la “*corsa alla stella*” che anima il **Carnevale di Oristano** dal XIV secolo, ne è la sintesi più evidente.

In un contesto come questo, la **Vernaccia di Oristano** assume un valore che va oltre la tipologia. A partire dal suo nome, probabilmente derivato da *vernaculus* (vite locale) che suggerisce una domesticità antica, quasi inevitabile.

L’intuizione di un visionario di Cabras

Salvatore Contini fonda l’azienda nel 1898 con una scelta che, vista oggi, potrebbe sembrare ovvia ma che allora richiedeva visione: **puntare sui vitigni autoctoni del territorio**. Vernaccia, certo, ma anche **Nieddera** e **Caddiu**, varietà locali poco conosciute al di fuori del Sinis.

Quella cantina è oggi **la più antica della Sardegna**, un primato che si traduce in una responsabilità concreta nella tutela e nella valorizzazione del patrimonio vitivinicolo locale.

Alla morte di Salvatore, nel 1936, il **figlio Attilio** amplia vigneti e strutture. Saranno poi gli eredi **Salvatore** detto ***Totino*****, Antonio e Paoletto** a traghettare l’azienda in una nuova fase, lavorando sulla valorizzazione della Vernaccia, fino al riconoscimento della **DOC nel 1971**, la prima dell’isola.

I cugini Mauro e Alessandro Contini, oggi alla guida della storica cantina di Cabras (Foto © Malinda Sassu).

La cantina tra memoria e progetto

Oggi, **Contini 1898** è guidata dai cugini **Alessandro e Mauro**, figli di Totino e Antonio, mentre **Paoletto Contini**, nipote del fondatore, ne è il Presidente Onorario: il custode vivente della memoria di famiglia e testimone di un secolo abbondante di storia.

La sede di **Cabras**, rinnovata tra il 2018 e il 2022 su progetto dell'architetto Giovanni Montessoro, mantiene un equilibrio tra passato e presente. La **Sala Museo**, con il suo impianto di botti storiche e vernacce di oltre mezzo secolo, coesiste con la corte esterna, un giardino urbano che accoglie tra viti e piante aromatiche.

Il **fassone**, la tipica imbarcazione tradizionale dei pescatori del luogo, troneggia nella sala d'accoglienza ed è diventato il simbolo aziendale: un'immagine di artigianalità e pazienza, il segno di appartenenza ad un territorio dove acqua e terra convivono e si influenzano reciprocamente.

La bellissima Tenuta Caombus, affacciata sullo stagno di Cabras (Foto © Malinda Sassu).

Dove nasce la Vernaccia: Bennaxi e Gregori

Prima delle botti, prima della cantina, c'è l'insediamento nuragico di **Sa Osa**, vicino Cabras, dove

il ritrovamento di vinaccioli datati intorno al 1300 a.C. attestano una delle più antiche forme di viticoltura nel Mediterraneo.

Da questa origine nasce anche il lavoro della cantina **Contini 1898**: ogni etichetta restituisce una lettura del territorio, con vigneti distribuiti tra Sinis, valle del Tirso e Monte Arci, su oltre 200 ettari di terreni determinanti per l'identità dei vini.

I **suoli Bennaxi**, più freschi e alluvionali sono vicini al fiume Tirso, e si distinguono dai **suoli Gregori**, più antichi e ciottolosi: su questi ultimi si trovano infatti le parcelle più vocate.

Il vento completa il quadro: trasporta salsedine, incide sulle bucce e accompagna la maturazione. È una presenza costante, invisibile ma determinante.

La magia del flor nella Vernaccia di Oristano di Cantina Contini (Foto © Malinda Sassu).

Il flor e Su Murruai, la misura del tempo

Capire la **Vernaccia di Oristano** senza il **flor** è come ascoltare musica con il volume spento.

Questo **lievito indigeno** si sviluppa nei caratelli scolmi, nelle giuste condizioni di temperatura e grado alcolico minimo di 15° formando un velo superficiale che protegge il vino e ne guida l'evoluzione. Il risultato è un vino ossidativo ma non ossidato, una distinzione tecnica che ha

implicazioni organolettiche enormi.

Nelle annate migliori emerge il cosiddetto **Su Murruai,** la nota olfattiva complessa che richiama mirra e mallo di noce. La sua presenza e intensità erano storicamente il termometro dell'annata: quando Su Murruai c'è, il vino si è fatto da solo, senza manipolazioni.

Tre vernacce, tre interpretazioni, un'unica matrice.

Attilio Spumante Brut, metodo Charmat da Vernaccia in purezza, è dedicato ad **Attilio Contini** che già negli anni Sessanta aveva tentato la strada della spumantizzazione di questo vitigno, un esperimento che all'epoca rimase tale e che oggi diventa realtà con 150.000 bottiglie

È il volto più accessibile e contemporaneo della denominazione: scorrevole, calibrato, costruito per una fruizione più immediata senza perdere identità. Una bollicina fine che al naso rimanda a sentori di pera, pompelmo e mandarino.

Una Vernaccia che parla un linguaggio contemporaneo, senza rinnegare la sua origine.

Vernaccia di Oristano DOC Flor 2021

Qui il territorio si fa più esplicito. E' la Vernaccia canonica, con l'affinamento ossidativo del flor, grado alcolico strutturato, assenza totale di zucchero residuo.

Scorza d'arancia, elicriso, mandorla amara e albicocca disidratata: un repertorio che richiede tempo per essere decodificato, e che premia chi non ha fretta. Il sorso è secco, avvolgente, con finale amaricante e salino. Un alleato naturale sui piatti della tradizione locale come la bottarga di muggine di Cabras.

È un vino che richiede attenzione e temperatura di servizio adeguata, come racconta **Andrea Balleri**, brand ambassador e sommelier della cantina **Contini 1898**, penalizzato se bevuto troppo freddo.

Vernaccia di Oristano DOC Flor 2021, le eccellenze di Contini 1898 (Foto © Malinda Sassu).

Antico Gregori 1991 Vernaccia di Oristano DOC Riserva

Qui si entra in un’altra dimensione. Un capolavoro che prende il nome dai terreni più vocati del Sinis ed esce solo nelle annate giudicate eccellenti. L’annata 1991 ha impiegato ben 33 anni di affinamento in botte, prima di essere completata con l’aggiunta di una piccola percentuale di Vernacce antiche, la cui base risale ai primi decenni del Novecento: tra queste spicca la 1975.

Il colore ambrato vira sul rame e oro antico. Al naso si schiude un universo fatto di nocciola, miele, mandorla, albicocca disidratata, fichi secchi, arachide salato, zafferano, muschio, note iodate. E poi, gradualmente, emerge su murruai di rosmarino e mirra, come una firma olfattiva che ha qualcosa di arcaico, difficile da ricondurre a categorie standard.

In bocca stupisce per la freschezza, paradossale per un vino di questa longevità, accompagnata da sapidità e un equilibrio complessivo che rende le persistenze lunghissime.

È un vino che impone lentezza, sono solo 2.800 le bottiglie prodotte: il livello è altissimo.

La Vernaccia Antico Gregori 1991 affina ben 33 anni in botte (Foto © Malinda Sassu).

Oltre la Vernaccia: gli autoctoni ritrovati

Anche quando la cantina sarda esce dal perimetro della Vernaccia, il territorio resta leggibile.

Il **Karmis Bianco**, blend di Vernaccia e Vermentino, è oggi tra i bianchi più diffusi dell'isola e si avvicina ai trent'anni di vita con la prossima annata.

Inu 2021, Cannonau da vigne vecchie su suoli vulcanici, offre un profilo più profondo e speziato mentre **Barrile 2020** è il capitolo più sorprendente: **Nieddera** e una quota di **Caddiu**, restituiscono una Sardegna più scura, tra macchia mediterranea e frutto maturo.

Barrile 2020 è uno splendido blend di Nieddera e Caddiu, vitigni autoctoni di Cabras (Foto © Malinda Sassu).

Questa diversificazione, avviata negli anni Ottanta, è stata la risposta intelligente al crollo delle vendite di Vernaccia. Le politiche di espianto e la crisi legata al cambiamento dei consumi hanno infatti ridimensionato drasticamente le superfici vitate: da circa 3.000 ettari agli attuali 350-400.

Quanto vale oggi la prima DOC della Sardegna

Attualmente, la denominazione mostra segnali di stabilità e la qualità media è cresciuta. La produzione resta però onerosa, anche per le perdite legate all'affinamento. Il prezzo finale non sempre riflette questi costi, tuttavia, la diversificazione aziendale e l'azione del **Consorzio di Tutela**, nato nel 2022 e presieduto proprio da **Mauro Contini**, ne stanno rafforzando il posizionamento fuori dall'isola.

Il risultato è un modello in cui la storia aziendale della **Cantina Contini 1898**, paesaggio e la tecnica enologica dell'enologo **Piero Cella** procedono insieme. Ed è proprio questa coerenza, oggi, a rappresentare il suo valore più concreto.

La **Vernaccia di Oristano di Contini 1898** non è un vino immediato. Richiede tempo e attenzione, ma restituisce complessità e profondità difficili da trovare altrove.

CANTINA CONTINI 1898
Via Genova, 48, Cabras (OR)
www.vinicontini.com

Data di creazione
27/04/2026
Autore
malinda-sassu