



Vini La Contralta: calici di Gallura che puntano al mondo

L'azienda vitivinicola olbiese di Roberto Gariup e Nicola Dettori prende il nome da una spiaggia situata nella parte nord-orientale dell'isola. Produce 4 etichette, due bianchi e due rossi che incarnano l'anima contemporanea di Vermentino, Cannonau e Carignano



Da sn, Nicola Dettori e Roberto Gariup, fondatori de La Contralta (Foto © La Contralta).

L'azienda vitivinicola **La Contralta** di Olbia (SS) nasce dall'intesa umana e professionale di **Roberto Gariup** e **Nicola Dettori**, rispettivamente winemaker e responsabile finanziario della cantina. Il nome del brand proviene da quello di una **spiaggetta adiacente a uno dei vigneti della tenuta** ma, per i sardi, la "*contra*" fa anche riferimento ai punti di avvistamento naturali.

Territorio antichissimo e suggestivo, la **Gallura** ha conservato un fascino selvaggio e misterioso, non violato da una modernità accelerata dall'aeroporto di Olbia che permette collegamenti rapidi con il resto d'Italia e l'Europa.

L'energia di questa parte di Sardegna, si percepisce tra i vicoli di borghi incantati e di chiese medievali, nelle Tombe dei Giganti e nei caratteristici [nuraghi](#), ma esala anche dalle sinuose **rocce rosate** scolpite dai venti che portano con sé tipici **profumi di macchia mediterranea**. Il paesaggio è eterogeneo, spaziando da dolci colline a pascoli, passando per la più grande sughereta d'Italia fino ad arrivare alle spiagge che lambiscono un mare da cartolina.

La Contralta: i fondatori

Roberto Dettori, nasce come enologo friulano che 14 anni fa si è trasferito in Gallura, portando con sé l'amore per i vini bianchi della sua terra. Per **La Contralta** ha progettato vini che fossero spiccatamente territoriali ma anche frutto di macerazioni e sperimentazione con diversi contenitori. Sicuramente in quest'azienda, il tempo ha un'importanza primaria, nella fase della vinificazione e

dell'affinamento per ottenere vini longevi e con una buona struttura.

«Un minimalismo enologico in Sardegna si può fare, a patto che si rispetti l'uva e la terra dove cresce, sottolinea anche l'agronomo Saettini nel sintetizzare la filosofia dell'azienda».

Nicola Dettori è nato a Nuoro ma cresciuto è in Gallura dove ora dirige La Contralta, una sfida con cui intende uscire dai cliché di un'isola chiusa e dai consumi interni e stagionali.

La Contralta, vigneti e filosofia

Alla base del progetto, giovane cronologicamente ma figlio della lunga esperienza maturata dai due fondatori nei settori di loro competenza, c'è **molto di più della volontà di produrre vino in Sardegna**. Tutto è finalizzato a **raccontare un territorio e le sue peculiarità enoiche** senza alterarne l'anima o eccedere nel suo sfruttamento. Questo vuol dire un approccio etico sull'intera filiera produttiva nonchè un'agricoltura biologica ed ecosostenibile, basata sull'**astensione da erbicidi e fungicidi**, su **concimazioni naturali** e sul **ricorso ai sovesci**.



Alcuni vigneti dell'azienda (Foto © La Contralta).

Cinque ettari di vigneti si trovano a Enas, nel comune di Loiri Porto San Paolo (SS), e due a **Palau** (località Le Saline) dove vengono anche organizzate **visite e degustazioni**, godendosi uno

spettacolare panorama sull'arcipelago de La Maddalena e sulla Costa Smeralda.

Al momento vengono coltivati **Vermentino**, **Carignano** e **Cannonau** con l'obiettivo di non fermarsi a queste tre varietà autoctone ma di rilanciare vitigni dimenticati come **Pascale di Cagliari** e **Caricagiola**. Si punta a una **produzione di 50/60 mila bottiglie all'anno** con il sogno di portarle sulle tavole di tutto il mondo.

L'ambiente pedoclimatico

I **terreni di Enas**, affacciati sul Golfo di Olbia, hanno caratteristiche pedoclimatiche che favoriscono l'allevamento a spalliera del Vermentino ma accolgono anche Cannonau e Carignano. Il suolo è ricco di minerali e povero di sostanze organiche.

A Palau viene coltivato il Cannonau ed è stato scelto l'impianto ad alberello, confermando la volontà di non tradire le storiche tradizioni agricole sarde; i fusti bassi favoriscono una resa più limitata ma di maggiore pregio grazie alla luminosità di cui beneficiano le foglie e alla possibilità delle radici di andare in profondità nel sottosuolo alla ricerca delle sostanze di cui hanno bisogno per crescere. Il clima asciutto e caldo, ma mitigato dalla presenza del mare, è un altro importante fattore naturale che incide sul ciclo vegetativo. Gli acini sono spessi e pregni di tutte quelle componenti che determinano la complessità di vini minerali, dalla spiccata acidità e con gradazione alcolica importante.

Vini La Contralta: 4 etichette che parlano di Sardegna



Da sn, Fiore del sasso e L'ora grande (Foto © La Contralta).

Quattro le etichette al momento in commercio, due bianchi (“**Fiore del sasso**”, Vermentino di Gallura Docg Superiore e “**Al sol brilla**”, Vermentino IGT Isola dei Nuraghi Bianco) e due rossi (“**L'ora grande**”, Cannonau di Sardegna Doc Rosso e “**M'illumino**”, Carignano IGT Isola dei Nuraghi Rosso).

«Vogliamo creare bianchi e rossi con un'identità contemporanea, che esuli dai cliché – commenta Roberto Gariup – come il Fiore del sasso, un bianco secco, territoriale, dai sentori agrumati e di macchia mediterranea e un caratteristico finale ammandorlato. Il nostro Cannonau L'Ora Grande ha il tipico colore scarico, rosso rubino acceso, profumi di frutta rossa, spezie e note balsamiche”.

Fiore del sasso, Vermentino di Gallura Docg Superiore

Dopo essere stato vendemmiato a mano, nella seconda decade di settembre, l'uva viene portata in cantina per essere diraspata, pigiata e pressata delicatamente. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in acciaio per 20 giorni alla temperatura controllata di 16°C. A questo punto, l'80% del mosto viene lasciato in acciaio sulle proprie fecce fini, con ripetuti batonnage, mentre la parte restante attraversa un affinamento in tonneau di rovere francese di primo passaggio. Solo dopo otto mesi le due parti vengono riassemblate e si procede all'imbottigliamento per un ulteriore affinamento di un mese.

«Volevo che il Fiore del Sasso fosse un Vermentino dalla grande pulizia aromatica, elegante e teso. – spiega Gariup – I profumi giusti sono quelli della macchia mediterranea spazzata dal vento continuo che tira da queste parti. Non volevo una beva convenzionale, che ricordasse tanti vini che vanno in commercio troppo presto. Il Vermentino è un'uva invece che sa aspettare. Per questo ho pensato anche a una versione macerata, in grado di lasciare in bottiglia tutta la fragranza del vitigno. Da friulano amo questo genere di vini: sono bottiglie spesso emozionanti perché ti pongono in contatto con l'essenza del vino».

Al sol brilla, Vermentino IGT Isola dei Nuraghi Bianco

Un Vermentino in chiave "orange wine" che si caratterizza sempre per il controllo della temperatura, la fermentazione sulle bucce per 15 giorni e poi il passaggio in tonneau per un anno. Prima di andare in bottiglia sosta ancora in acciaio e arriva in vetro senza chiarifiche e filtrazioni.

L'ora grande, Cannonau di Sardegna Doc Rosso

Dopo il diraspamento, l'uva viene lasciata a contatto con le bucce per 15 giorni in serbatoi d'acciaio a 25°C con ripetute follature. A fine fermentazione alcolica il vino viene separato dalle bucce e svolge la fermentazione malolattica per poi sostare, per sei mesi, in botti di rovere francese. Trascorso questo tempo torna in acciaio prima di essere filtrato e imbottigliato.

M'illumino, Carignano IGT Isola dei Nuraghi Rosso

L'uva viene fermentata per quindici giorni a contatto con le bucce in tino aperto senza controllo della temperatura e il vino ottenuto lasciato affinare in rovere francese per diciotto mesi.

«La mia idea di rossi – conclude Roberto Gariup – esce dal cliché sardo che li vuole potenti, alcolici e impenetrabili. Punto invece sul colore scarico del Cannonau, su un odore intenso di frutta rossa e spezie e sulla finezza ed eleganza. Mi piace il finale morbido e avvolgente con un tannino che non secca il sorso, ma che fa da spalla alla beva»

Gli obiettivi futuri di Cantina La Contralta

L'azienda ha iniziato con un bianco e un rosso e, nella primavera del 2021, ne ha messi in

commercio altri due. Intanto proseguono i lavori per completare la cantina di vinificazione e accoglienza a Enas e aumentare l'installazione di altri vigneti con l'obiettivo di far aumentare la produzione e portare sempre più i vini La Contralta nei mercati internazionali.

La Contralta

Olbia (SS) | [Sito web](#)

Data di creazione

09/07/2021

Autore

enzo-radunanza