

PAMBIANCO MAGAZINE

WINE & FOOD

NUMERI, FATTI E PROTAGONISTI DEL VINO, DEL CIBO E DELLA RISTORAZIONE

ATTUALITÀ

L'unione fa la forza
del food delivery

SCENARIO

Gallura, il vermentino
di terroir

FENOMENI

L'estate nomade
della ristorazione

PARADIGMA NIEDERKOFLE



ANNO VIII - N°3 GIUGNO - LUGLIO 2025

Poste Italiane S.p.A. - Sped. in A.P. 70% L.O.M. - in caso di mancato ricevimento restituire al CNP di Roberto per la restituzione al mittente, previo pagamento res.

Cover GIO BELLAGIO



UN'UVA AMATA E COLTIVATA IN
MOLTI AREALI, MA CHE NELLA
SARDEGNA NORD ORIENTALE
ASSUME TRATTI IDENTITARI.
CRESCE L'INTERESSE PER IL
VERMENTINO GALLURESE:
AUMENTANO LE SUPERFICI,
I PREZZI MEDI E GLI
INVESTIMENTI.

GALLURA IL VERMENTINO DI TERROIR

di *Alessandro Franceschini*

Da una parte meravigliose coste bagnate da un mare cristallino contraddistinto da colori unici e puntellato di spiagge da cartolina, diventate famose in tutto il mondo. Dall'altra la presenza di rocce granitiche levigate dal vento, una macchia mediterranea fitta e quasi incontaminata e la presenza di querce da sughero e olivi. In mezzo a questo scenario paradisiaco, un vitigno sostanzialmente autoctono, il Vermentino, ha trovato dimora probabilmente a partire dal '500 in poi in un territorio del quale ne è diventato un'icona: la Gallura. "Il Vermentino c'è in tutta la Sardegna, in Liguria e in Toscana, ma da noi è diverso, così come è diverso il nostro dialetto, il gallurese", spiega a *Pambianco Wine&Food Magazine* **Marco Piro**, agronomo della **Cantina del Vermentino di Monti**, realtà che coltiva circa un terzo del Vermentino di tutta la denominazione e recentemente diventato anche presidente del locale Consorzio che tutela una denominazione Doc dal 1976 e Docg dal 1996.

UNA DENOMINAZIONE IN SALUTE E CHE CRESCE

Della vendemmia 2024 sono stati rivendicati sotto il cappello della denominazione 1.576 ettari per un totale di 54mila ettolitri. Impossibile conoscere ora l'imbottigliato, a giochi ancora in corso, ma i numeri del 2023 certificano una produzione di 6,88 milioni

di bottiglie, lievemente superiore all'anno precedente, arrivata a 6,22 milioni.

“È una denominazione certamente in salute, che negli ultimi sei anni, ad esempio, ha visto crescere la superficie vitata del 10% con un valore a ettaro che ora arriva anche a 100mila euro”, continua il presidente Piro. Numeri che sorridono anche a scaffale, considerando che il prezzo medio in grande distribuzione dai 5,40 euro al litro del 2016 è passato agli attuali 7,30, “in pratica il 34% in più, a dimostrazione che il consumatore è disposto a pagare di più per il nostro vino Docg”. Una crescita che vede anche l'arrivo di investitori da fuori regione, salutata positivamente dal neo presidente ma che, comunque, va monitorata con attenzione. “Nell'immediato non c'è il problema di dover porre un freno all'aumento della superficie vitata perché la domanda supera l'offerta, però naturalmente non intendiamo svalutare e inflazionare il nostro vino”.

UNA DISTINTIVITÀ APPREZZATA DAL MERCATO

Se il Vermentino è un'uva che si trova in altri areali della Penisola e in altre zone della stessa Sardegna, in Gallura assume caratteristiche fortemente distinte, che marcano sia il timbro aromatico dei vini bianchi che se ne ricavano, sia il sorso, con peculiarità che oggi il mercato sembra apprezzare particolarmente, forse anche di più rispetto al recente passato. “I terreni nel nostro territorio - afferma **Tino Demuro**, titolare di **Surrau**, azienda da quattro milioni di euro nel 2024 - derivano da disfacimenti granitici, inoltre è una zona molto ventilata. Nascono così vini minerali, freschi, con una nota iodata che arriva direttamente dal mare, che aiuta la bevibilità e la piacevolezza complessiva”. Delle 500mila bottiglie complessive, quasi 400mila sono proprio di Vermentino, da uve che provengono da 70 ettari divisi in sette tenute, tutte posizionate nel territorio di Arzachena a pochi chilometri dalla Costa Smeralda. “L'unicità del territorio è un valore che nessuno può replicare o sottrarre, a differenza del vitigno che, sebbene cerchiamo di difendere con tutti i mezzi, è più soggetto a possibili spostamenti su altri territori”, aggiunge **Giovanni Pinna**, enologo e direttore di un nome storico della viticoltura sarda, **Tenuta Sella&Mosca**, dal 2016 di proprietà del **Gruppo Terra Moretti** e che dai suoi 15 ettari in Gallura ricava circa

90mila bottiglie l'anno di Vermentino di Gallura della tipologia Superiore. Dello stesso avviso è la Famiglia **Casadei**, che oltre alle tre tenute in Toscana è proprietaria in Sardegna di **Tenuta Olianas**, realtà da un milione di euro nel 2024, a Gergei nel Sarcidano. “Nel 2020 si è presentata anche l'occasione di acquisire in Gallura, a Telti, un terreno di circa quattro ettari e ci siamo subito innamorati del luogo: viti che vanno dai 40 ai 50 anni, un paesaggio incontaminato, essenziale, che parla una lingua antica”, spiega **Stefano Casadei**. “Quando si parla del Vermentino di Gallura, non si parla semplicemente di un vitigno, ma di un'identità profonda, irripetibile altrove. È l'unica Docg della Sardegna, e non per caso: la Gallura è un territorio che chiede rispetto, sensibilità e una grande capacità di ascolto. Parliamo di



In alto una vista dell'azienda Surrau, con sede nel territorio di Arzachena, in basso vigneti dell'azienda Sella & Mosca

suoli granitici, sciolti, drenanti, spesso in forte pendenza, che danno origine a un Vermentino diverso da ogni altro. Un vino verticale, salino, con una grande precisione espressiva, che riflette il vento, la luce intensa e la mineralità austera della macchia mediterranea”.

L'ISOLA E IL SUO TURISMO VEICOLANO I CONSUMI, MA NON SOLO

Chi compra il Vermentino di Gallura? Difficile generalizzare, considerando che la composizione delle aziende che aderiscono al Consorzio, 39 in questo momento, vede insieme, come spesso capita in questi casi, grandi e piccoli, con dinamiche commerciali che possono divergere. Certamente è presente un denominatore comune: il massiccio turismo locale, che rappresenta un volano fondamentale. “Non voglio sbilanciarmi, però direi che, di tutta la produzione, almeno il 50% viene venduto in Sardegna, soprattutto durante la stagione turistica”, spiega il presidente del Consorzio. Un classico esempio di approccio al mercato è rappresentato, ad esempio, da **Siddùra**, realtà in grande espansione nata nel 2007 con sede nell'omonima località, nel territorio di Luogosanto in provincia di Sassari, con circa 40 ettari vitati a disposizione su 200 di proprietà e 150mila bottiglie di Vermentino prodotte all'anno. “Noi vendiamo il 50% dei nostri vini nel segmento Horeca,

principalmente regionale e in parte anche nazionale, poi circa il 20-30% in grande distribuzione organizzata”, spiega **Mattia Piludu**, direttore generale dell'azienda. “Il Vermentino di Gallura è stato il vino più venduto in Italia nelle ultime due estati, superando denominazioni blasonate”, aggiunge ancora Stefano Casadei. “Nella fascia dei fine wine è primo assoluto. Questo significa che siamo di fronte a un vino che ha già raggiunto un percepito premium e lo ha fatto senza snaturarsi, mantenendo il suo carattere distintivo”. Una percezione trainata anche da mercati esteri come Usa, Regno Unito, ma anche Giappone e Australia. “Ma ci sono ancora enormi margini di crescita, soprattutto se si continua a lavorare su autenticità, riconoscibilità e radicamento territoriale”, continua l'imprenditore. “Non a caso, la Francia, che sa cogliere bene le opportunità di mercato, aveva tentato di appropriarsi del nome 'Vermentino', prima che l'Unione Europea ne vietasse l'uso”.

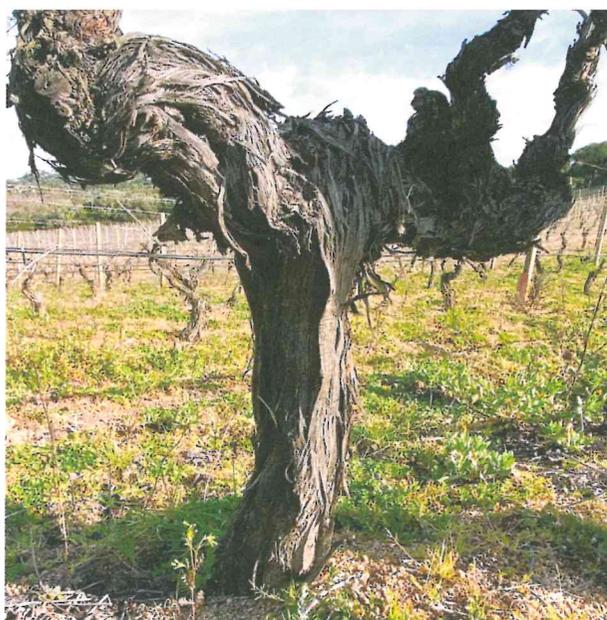
CLIMATE CHANGE, UNA SFIDA DA NON SOTTOVALUTARE

Sebbene la vite sia una pianta resiliente e in Gallura stia dimostrando di avere forza e spirito di adattamento, i segni del cambiamento climatico si fanno sentire anche da queste parti. “Il Vermentino è una varietà che soffre il caldo rispetto al Cannonau che invece è un po' più resistente. Dobbiamo, quindi, cambiare le tecniche di allevamento”, afferma ancora il presidente del Consorzio, che in cima ai principali temi che vuole affrontare



Siddùra, come sede nel territorio di Luogosanto in provincia di Sassari produce 150mila bottiglie di Vermentino di Gallura





Tenuta Ollanas possiede in Gallura circa quattro ettari a Telti, con viti Vermentino che hanno anche 50 anni di età



durante il suo mandato ha messo naturalmente anche quelli relativi al clima. “Essere pronti significa cercare tecniche agronomiche che ci consentano di gestire i vigneti in maniera ottimale”. Tema non banale considerando la scarsità di manodopera presente anche in Sardegna. “Serve più meccanizzazione, dai sensori di rilevazione meteo per la previsione delle malattie all'utilizzo dei droni”. Se la siccità è un problema, non sembra lo siano invece le malattie fungine, come invece in altre zone d'Italia, sebbene in Gallura non manchino le piogge. “La nostra fortuna è che è una zona ventilata”, sottolinea in questo caso Tino Demuro.

RACCOLTE ANTICIPATE PER VINCERE LA SFIDA DEL CALDO

Molte aziende hanno già cambiato molte abitudini in vigna. “Noi abbiamo anticipato l'epoca di raccolta e siamo intervenuti in vigna lasciando più superficie verde in modo da riuscire a tenere i grappoli un po' più coperti”, spiega Mattia Piludu. “Siddura è partita con la prevenzione già 15 anni fa immaginando che il futuro andava in questa direzione per cui oggi noi abbiamo un controllo idrico che ci permette di dosare l'acqua in base alle necessità della pianta che oggi si sono spostate di 15-20 giorni prima rispetto alla normalità”. Se il mercato premia vini bianchi freschi e di carattere territoriale, aspetto che certamente il Vermentino di Gallura riesce a interpretare ottimamente, il discorso si fa più difficile sul fronte della richiesta di vini meno alcolici. “È impensabile riuscire a ottenere un'espressione

varietale e territoriale senza far maturare l'uva”, sostiene Giovanni Pinna di Sella&Mosca.

“Rimane pur sempre un frutto e come tale ha un suo decorso fisiologico che giocoforza regala profumi, sapori, eleganza e morbidezza quando arriva a compimento, il che coincide anche con un certo potenziale alcolico. A me risulta molto difficile riuscire a immaginare un Vermentino di Gallura Superiore a 10-11 gradi alcol”.

BOLLICINE, UN'OPPORTUNITÀ?

Se il Vermentino sta cavalcando con successo l'onda che premia il consumo dei vini bianchi, sembra possano aprirsi delle possibilità anche per un'altra tipologia, anch'essa ammessa dal disciplinare gallurese, ovvero quella degli spumanti. “Sicuramente dobbiamo guardare a quello che fanno in Italia con le bollicine e sfruttare questa positiva euforia che c'è a livello mondiale per quelle italiane”, sostiene il presidente del Consorzio Marco Piro. “Il Vermentino è un'uva che si presta bene sia alla vinificazione con Metodo Charmat che con Metodo Classico. D'altronde già in questo momento in Costa Smeralda lo spritz viene fatto con le nostre bollicine, tanto che forse gli dovremmo trovare un nome diverso”, afferma in tono scherzoso, ma non troppo. Della versione Spumante ne è convinto anche Mattia Piludu, tanto che Siddura ha appena lanciato un millesimato rosé, anche se con altre uve a bacca rossa. “Abbiamo in cantiere da tempo l'idea di ampliare anche la gamma delle bollicine da Vermentino, ma per adesso è soltanto una fase di studio progettuale”.