

RUBRICA - Cari amici del **buon vino** italico, se siete ancora nei dintorni, e non su qualche bella spiaggetta della Sardegna, con questo breve articolo vorrei almeno stimolarvi ad assaporare un bel **Vermentino**, vino molto diffuso in quella regione (e non solo).

Il vitigno ha origini Iberiche ed è molto diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo soprattutto a ridosso delle coste e sulle isole. Nella seconda metà dell’ottocento, dopo Liguria, Versilia e Corsica, il **Vermentino** ha fatto la sua comparsa anche in Sardegna dove, in diverse zone, ha trovato un habitat ideale per l’ottenimento di vini di ottima qualità.

Questo non vuol dire che i vermentini provenienti dalla Riviera Ligure di Ponente, dai Colli di Luni, da Bolgheri o dalla Maremma non siano buoni, però sono prodotti meno conosciuti, difficili da reperire e quindi anche da selezionare.

Senza ombra di dubbio la **Gallura**, la zona nord-orientale della Sardegna, si sta rivelando il territorio di elezione per questo vitigno grazie al clima ventilato ed ai terreni sabbiosi, spesso sferzati dal fresco maestrale, che mantengono l’uva sana, sufficientemente aromatica e ricca di mineralità.

Il **Vermentino di Gallura ha ottenuto la DOCG nel 2011**, viene prodotto in diverse versioni tra le quali emerge il “superiore”, ed è proprio in questo decennio appena trascorso che ha avuto il maggior incremento qualitativo, grazie soprattutto all’avvento di alcune piccole - medie aziende che hanno preso il posto delle vecchie cantine sociali e dei loro vini perlopiù mediocri.



Roberto Beccaria

Infatti fino ad una decina d’anni fa in zona esisteva il fuoriclasse “**Capichera**” e poi il grigiore totale. Oggi la gamma si è notevolmente ampliata e migliorata grazie a nuove realtà

produttive come **Cantina Siddura, Contini, Surrau** o **Tondini** che hanno puntato sulla valorizzazione del vino di territorio.

Tra l’altro ho avuto occasione di assaggiare anche altri eccellenti vermentini prodotti in altre zone dell’Isola e, salvo qualche lieve differente sfumatura, il livello qualitativo è pressochè lo stesso.

Anche il Vermentino si confronta su diverse fasce di qualità e di prezzo. Tra i galluresi DOCG più economici e gettonati ho trovato molto corretti il **“Gemellae” - Cantina Gallura** e il **“Ghisu” di Bernabei**, mentre tra i sardi DOC si distinguono il **“Villa Solais” Cantina Santadi** e il **“Primo bianco” di Mesa**.

Nella fascia intermedia, la più affollata, assaggio sempre più volentieri, il **Vermentino di Gallura “Spera” - Cantina Siddura** a cui fanno seguito il **“Monteoro” superiore - Sella&Mosca**, il **“Canayli” superiore - Cantina Gallura** e l’ **“Elibaria”- Contini**. Sempre dall’isola, ma fuori dalla Gallura, sfiorano l’eccellenza l’ **“Is Argiolas” - Argiolas** e il **“Cala Silente” - Cantina Santadi**.

Il livello si alza notevolmente, ma anche il costo, con i vini di Capichera il **“Vigna’ngena”** e il **VT** (l’inarrivabile vendemmia tardiva) ma non scherzano neppure il **“Maja” - Cantina Siddura** e il **“Katala” di Tondini**.

Per quanto concerne gli accostamenti sono da preferire dei buoni piatti della cucina mediterranea soprattutto a base di pesce e verdure.

Tanto per rendere l’idea le mie due ultime combinazioni perfettamente riuscite sono state linguine gamberi-zucchine accostato all’ **“Is Argiolas”** e insalata di piovra al prezzemolo abbinato allo **“Spera”**.

Va bè, non ero (purtroppo) ne in Sardegna ne in vacanza ma ho avuto modo di trattarmi bene comunque.

Buona estate

Assaggiare per credere
Roberto Beccaria

ARTICOLI PRECEDENTI

16 Luglio - [L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Prosecco Rosè](#)

3 Giugno - [“L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta della viticoltura eroica e dei suoi grandi vini](#)

23 Aprile - [L’Italia nel bicchiere. Col dessert vini dolci: i consigli dell’esperto](#)

01 Marzo - [L’Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini Trento DOC Metodo Classico](#)

20 Gennaio - [L’Italia nel Bicchiere. Scopriamo la “zona rossa” del Valpolicella Superiore Ripasso](#)

2020

30 Luglio - [“L’Italia nel bicchiere”... da bere d’Estate. Alla scoperta dei vini bianchi della Campania](#)

01 Luglio - [L’Italia nel Bicchiere. Vini rossi d’estate: i consigli di Roberto Beccaria](#)

12 Maggio - [L’Italia nel Bicchiere. Vini bianchi: uno per regione adatti per l’estate](#)

6 Marzo - [“L’Italia nel bicchiere”. Syrah: vitigno “esotico” che regala vini eccellenti](#)

10 Gennaio - [L’Italia nel bicchiere. Tocai: vino friulano dal sapore inconfondibile](#)

2019

16 Dicembre - [L’Italia nel bicchiere. Natale e Capodanno quali vini abbinare ai nostri piatti?](#)

31 Gennaio - [L’Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini del Lazio](#)

2018

- 22 - novembre - [L’Italia nel bicchiere. La rivincita dei vini in barrique](#)
- 24 ottobre - [“L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Sangrantino di Montefalco](#)
- 11 luglio - [L’Italia nel Bicchiere. Bollicine in rosa: eccellenti e adatte all’estate](#)
- 25 giugno - [L’Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei bianchi piemontesi](#)
- 15 maggio - [“L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Muller Thurgau](#)
- 4 aprile - [L’Italia nel Bicchiere. Alla scoperta del Gewurztraminer](#)
- 13 febbraio - [L’Italia nel bicchiere. Cabernet Sauvignon: uvaggio dagli innumerevoli pregi](#)
- 06 gennaio - [“L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del vitigno Viogner](#)

2017

- 12 dicembre - [“L’Italia nel bicchiere”. Tour tra le bollicine italiane meno conosciute](#)
- 20 ottobre - [“L’Italia nel bicchiere”. I gioielli vitivinicoli della Valle d’Aosta](#)
- 9 settembre - [L’Italia nel Bicchiere. Passerina e Pecorino due bianchi tutti da scoprire](#)
- 17 luglio - [L’Italia nel Bicchiere. Col pesce quale vino? Bianco, rosato o rosso?](#)
- 27 giugno - [“L’Italia nel bicchiere”. Che caldo: è il momento di concedersi un Prosecco](#)
- 6 giugno - [“L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Cirò di Calabria](#)
- 16 maggio - [“L’Italia nel bicchiere”: un “tuffo” nei vini maremmani](#)
- 27 aprile - [L’Italia nel Bicchiere. Vin Nobile di Montepulciano: mostro sacro del vino italiano](#)

11 aprile - [L’Italia nel bicchiere. “Pas Dosè”, lo spumante che piace sempre più](#)

11 marzo - [L’Italia nel bicchiere. Il Nero d’Avola: un vino da scoprire](#)

2016

12 dicembre - [“L’Italia nel bicchiere”. Natale a tavola: ecco quali vini scegliere](#)

15 novembre - [L’Italia nel bicchiere. Il mondo degli “uvaggi” e le sue eccellenze](#)

18 ottobre - [L’Italia nel bicchiere. I vini dell’Etna, un’eruzione di bontà](#)

26 settembre - [“L’Italia nel bicchiere”. Lagrein, dall’Alto Adige un “Signor” rosso](#)

7 settembre - [L’Italia nel bicchiere. Una carrellata di vini bianchi italiani tutti da scoprire](#)

13 agosto - [L’Italia nel bicchiere. Grigliata di Ferragosto? Ecco che vini abbinare](#)

18 luglio - [L’Italia nel bicchiere. Un vino per l’estate? Il Lugana](#)

28 giugno - [“L’Italia nel bicchiere”. Al Griso con Popo Mojoli per un viaggio \(di\)vino](#)

7 giugno - [L’Italia nel bicchiere. Un’escursione tra i vini della Valtellina](#)

21 maggio - [“L’Italia nel Bicchiere”. Oggi si stappa il Sauvignon blanc](#)

22 aprile - [“L’Italia nel bicchiere”. I bianchi della Valle Isarco](#)

1 aprile - [L’Italia nel bicchiere. Merlot: uva straordinaria e internazionale](#)

15 marzo - [L’Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini di Sardegna](#)

17 febbraio - [L’Italia nel Bicchiere. Spazio ai vini rossi frizzanti!](#)

20 gennaio - [L’Italia nel bicchiere. L’Aglianico, il “Nebbiolo del Sud”](#)

4 gennaio - [“L’Italia nel bicchiere”. Il Moscato d’Asti a fermentazione naturale](#)

2015

- 9 dicembre - [Feste vicine, qualche suggerimento “da bere”](#)
- 5 novembre - [L’Italia nel bicchiere. Alla scoperta dell’ottimo Montepulciano](#)
- 16 ottobre - [L’Italia nel Bicchiere. Vitigni e vini del meraviglioso Friuli](#)
- 30 settembre - [L’Italia nel bicchiere. Meglio l’Amarone o lo Sfurzat?](#)
- 15 settembre - [L’Italia nel bicchiere. Un viaggio tra i Supertuscans](#)
- 2 settembre - [L’Italia nel bicchiere. Scopriamo lo Chardonnay: l’uva più coltivata al modo](#)
- 30 luglio - [“L’Italia nel bicchiere”. Scopriamo gli abbinamenti vino - formaggio](#)
- 17 giugno - [“L’Italia nel bicchiere”. “Garganega: un gioiello di uva”](#)
- 3 giugno - [L’Italia nel Bicchiere. Spezziamo una lancia a favore dei Rosati](#)
- 24 maggio - [L’Italia nel Bicchiere. Viaggio tra i vini bianchi dell’Alto Adige](#)
- 9 maggio - [L’Italia nel bicchiere. Viaggio in Toscana alla scoperta del Chianti](#)
- 21 aprile - [“L’Italia nel bicchiere”. Parliamo di Barbera o, meglio, de’ La Barbera](#)
- 1 aprile - [L’Italia nel bicchiere. il Primitivo e il Negroamaro](#)
- 26 marzo - [L’Italia nel bicchiere. “Bollicine” italiane](#)
- 24 febbraio - [Viaggio nel mondo dei Passiti](#)
- 13 febbraio - [Il riscatto dei “Vitigni Poveri”](#)
- 27 gennaio - [Oggi con Roberto Beccaria parliamo del Nebbiolo](#)
- 16 gennaio - [Vino protagonista. “L’Italia nel bicchiere”, nuova rubrica di Roberto Beccaria](#)