



Strada del Vermentino di Gallura Docg

“Denominazione di Origine Controllata e Garantita”

Premessa

La Gallura rappresenta il territorio perfetto per la produzione del Vermentino DOCG, tra i vini locali più noti e apprezzati. Tra le più belle strade del vino italiane, la **“Strada del Vermentino di Gallura DOCG”**, è un percorso on the road che prevede diversi itinerari e tappe: le cantine e le aziende agricole locali permettono di conoscere e degustare i prodotti tipici, soddisfacendo il palato degli amanti dell’enogastronomia, mentre i più curiosi potranno visitare diversi musei originali, sempre legati alle tradizioni del territorio. È possibile anche soggiornare in agriturismi e vigne o cenare in uno stazzo, per un’esperienza che coinvolge tutti i sensi e che consente di scoprire un altro lato della Sardegna: la bontà dei suoi piatti e Vini tipici.

La Storia del Vermentino

La Sardegna vanta una cultura della vite millenaria. Fino a pochi anni fa sull'origine della tradizione vitivinicola nell'Isola si avevano notizie molto frammentate: secondo alcune fonti si era sviluppata autonomamente, secondo altre invece è stata introdotta dai Fenici o dai Cartaginesi, per altre ancora era ben conosciuta durante il periodo romano. Tracce di vino individuate in brocchette askoidi ritrovate in diverse zone archeologiche della Gallura hanno invece evidenziato l’esistenza di un’attività vinicola fiorente in epoca nuragica, in particolare nel periodo del Bronzo medio e recente (1400-1200 a. C.). Anche le origini del Vermentino, conosciuto e coltivato più o meno intensamente in tutti i territori costieri mediterranei dalla Spagna fino alla Liguria e in molte isole, non sono chiare. La sua origine è probabilmente spagnola e l’epoca d’introduzione delle viti, per alcuni studiosi, dovrebbe essere tra il XV e il XVIII sec. d.C. Per altri la sua comparsa in Sardegna è più recente, databile negli ultimi decenni del XIX secolo, con i primi impianti realizzati nella Gallura. Documentato per la prima volta nell’Isola nel XIX secolo, il vitigno ha conosciuto una massiccia diffusione a seguito della ricostituzione dei vigneti decimati dalle infestazioni della filossera importata involontariamente in quell’epoca dall’America (l’insetto che attacca le radici della vite non ama i terreni ricchi di sabbia), a partire dalla Gallura fino ad interessare rapidamente

Strada del Vermentino di Gallura Docg Via Regione Sarda 2 07020 Monti SS
c.f. 91040120908

<https://stradavermentinogallura.com/>



Strada del Vermentino di Gallura Docg

“Denominazione di Origine Controllata e Garantita”

l’Anglona, l’Algherese, il Meilogu, i Campidani di Cagliari e di Oristano e successivamente tutti i territori sardi vitati. La sua espansione è avvenuta dapprima in forma sporadica e in seguito, avendo il vitigno incontrato pienamente il favore dei coltivatori e consumatori, in forma sempre più massiccia, su superfici importanti e ottenendo notevoli successi. Oggi il Vermentino compare in numerose DOC e IGT, ma la produzione al di fuori della Sardegna, della Liguria e della Toscana è ridotta e non sistematica. Tre quarti di tutto il Vermentino coltivato in Italia proviene dalla Sardegna, con una produzione divisa tra due denominazioni: quella che copre tutta la regione, il Vermentino di Sardegna DOC (approvato con DPR 23.02.1988, ultima modifica DM 07.03.2014), e quella limitata ad un’area geograficamente più specifica, il Vermentino di Gallura DOCG (approvato con D.M. 11.09.1996, ultima modifica DM 07.03.2014). La coltivazione è concentrata soprattutto lungo la costa, nelle zone immediatamente interne al centro e nelle province meridionali, dove i vigneti possono beneficiare degli effetti di raffreddamento dei venti. Il clima è quello tipico mediterraneo: estati molto calde e aride e inverni miti, con temperature medie e intense correnti di maestrale che soffiano da nord-ovest. I suoli possono variare in modo significativo - il disciplinare del Vermentino di Sardegna DOC ne elenca sei tipi principali – apportando di conseguenza influenze decise sulle proprietà dei vini. In questa terra, arsa ed ostica alle più comuni coltivazioni agricole, il vitigno ha trovato un habitat ideale e riesce ad esprimersi con tratti di spiccata personalità. Impermeabile al caldo e alla siccità, ha l’inestimabile qualità di mantenere l’equilibrio tra aroma e acidità zuccherina durante la sua lunga stagione di maturazione, offrendo ai produttori varie opzioni di interpretazione, da frizzante a fermo, da vendemmia tardiva a vino da dessert. Elementi comuni in tutto lo spettro sono le sfumature aromatiche della macchia mediterranea ed una peculiare mineralità, a volte leggermente salina, che conferisce una sapida intensità. Nel tempo i fattori umani sono stati particolarmente incisivi soprattutto per quanto concerne gli aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del disciplinare di produzione. I sesti d’impianto e i sistemi di potatura consentono di migliorare e razionalizzare la disposizione sulla superficie delle viti, agevolano l’esecuzione delle operazioni colturali e la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese

Strada del Vermentino di Gallura Docg Via Regione Sarda 2 07020 Monti SS
c.f. 91040120908

<https://stradavermentinogallura.com/>



Strada del Vermentino di Gallura Docg

“Denominazione di Origine Controllata e Garantita”

di produzione entro i limiti fissati dal disciplinare. Il vino a DOC “Vermentino di Sardegna”, nelle diverse tipologie previste dal disciplinare di produzione, si presenta dal punto di vista analitico ed organolettico come un ottimo vino bianco, non molto alcolico, brillante, di colore giallo paglierino leggero, generalmente con riflessi verdolini molto tenui, liscio, morbido, fresco e di buona sapidità e dal profumo delicato. Tali qualità si presumono derivate da motivi che possono ascrivere alla differente latitudine, alla diversa natura dei terreni e alle interazioni tra vitigno e ambiente microclimatico. Le estati lunghe, calde e soleggiate, con cielo terso e sempre ventilate, determinano le condizioni ottimali per la maturazione delle uve. Le escursioni termiche tra giorno/notte, in alcune zone, piuttosto elevate, diventano condizioni ottimali per esaltare la concentrazione aromatica e l'esaltazione dei precursori di aromi del Vermentino. Le annate eccezionali sono sempre contraddistinte da queste condizioni, congiunte ad un basso carico di grappoli per ceppo. In tali situazioni le viti concentrano tutte le loro energie in poca uva, esaltando di conseguenza tutti quei componenti aromatici che contribuiranno a dare un vino unico per tipicità.

La Nascita della “ Strada del Vermentino Gallura DOCG”

La "Strada del Vermentino di Gallura DOCG" è un'Associazione senza scopo di lucro, fondata il 30 Luglio 2009 con la partecipazione di 15 soci fondatori, per la promozione e valorizzazione turistica dei territori rurali a vocazione vitivinicola delle Province di Olbia – Tempio , riconosciuta dalla Regione Sardegna ai sensi della normativa vigente in materia, denominata "Disciplina sulle strade del vino".

E' un percorso tematico che abbraccia le aree geografiche della Gallura e Logudoro dove si alternano scenari incantevoli di grande pregio naturalistico che spaziano dalla montagna al mare, a paesaggi agricoli modellati dall'attività umana, in un contesto ricco di emergenze archeologiche e testimonianze di una storia millenaria, siti nuragici, tombe dei giganti e domus de Janas, spiagge della Costa Smeralda e oltre.

La Strada prende il nome del vino più conosciuto e rinomato della tradizione enologica sarda e dell'omonimo vitigno, diffuso in tutta la Sardegna, ma con una grande prevalenza nell' Alta Gallura e Logudoro , aree in cui le comunità locali attribuiscono al vino “Vermentino”- DOCG

Strada del Vermentino di Gallura Docg Via Regione Sarda 2 07020 Monti SS
c.f. 91040120908

<https://stradavermentinogallura.com/>



Strada del Vermentino di Gallura Docg

“Denominazione di Origine Controllata e Garantita”

grande importanza economica, storica e culturale. Grazie al sapiente lavoro delle generazioni di vignaioli che si sono susseguiti, che hanno selezionato e propagato sino ai giorni nostri, apprezzandone sia la vocazione naturale che la capacità di abbinarsi con alcune pietanze tipiche della gastronomia locale.

Il profondo legame con il territorio ha radici molto antiche, come testimoniano numerosi reperti rinvenuti nei diversi siti archeologici. La coltivazione del Vermentino interessa una costellazione di piccoli e grandi produttori produttori, che presidiano con i loro vigneti un paesaggio collinare e costiero ricco di biodiversità e che lo trasformano in proprio o in associazione nelle numerose cantine ove è possibile conoscere e degustare il vino della Strada.

L'itinerario mette in rete le aziende agricole e il paniere dei prodotti agroalimentari tipici di quest'area, come ad esempio i rinomati formaggi di pecora, tra i quali il Fiore Sardo Dop, di capra, il famoso "porcetto tipico sardo" ed i salumi, l'olio extra vergine d'oliva, il miele, il pane carasau, le paste fresche, i dolci, nonché le aziende di ricezione turistica e della ristorazione, che garantiscono ospitalità rurale e alberghiera improntata alla riscoperta dei costumi locali e a menù e ricette della tradizione enogastronomica locale.

La produzione artigianale fortemente legata alle tradizioni suscita particolare interesse, sia per l'originalità delle sue forme che per le materie prime utilizzate: tra gli esempi più significativi si citano le lavorazioni tipiche del , del legno e del sughero, del cuoio e del pellame, il tappeto, i tessuti e i ricami, la ceramica, ed altre.

Nel territorio della Strada infine sono ubicate le istituzioni culturali e le strutture museali, che favoriscono la diffusione e la conoscenza del territorio e delle tradizioni popolari, gli usi e i costumi di una civiltà importante per la Sardegna.

L'Associazione è una libera aggregazione di persone e non ha scopo di lucro e svolge attività di utilità sociale a favore degli associati e di terzi.



Strada del Vermentino di Gallura Docg

“Denominazione di Origine Controllata e Garantita”

Organizzazione strutturale della Strada del Vermentino di Gallura DOCG

Sede Centrale della Strada

L'Associazione ha sede nel Comune di Monti, presso la sede madre dell'Associazione Strada del Vermentino sita in Via Sa Murighessa. Dal 2009 ad oggi

Sedi operative

Comune di Berchidda., ubicata presso il Museo del Vino

Comune di Tempio, ubicata presso la sede della Pro Loco del Comune

Comune di Loiri Porto San Paolo, ubicata presso gli Uffici del comune

Soci della Strada del Vermentino Gallura DOCG:

Organigramma

Gavino Sanna Presidente (delegato per conto del Comune di Monti)

Claudio Bellu Vice Presidente (delegato per conto del comune di Calangianus)

Christian Filipeddu (delegato per conto del comune di Sant' Antonio di Gallura)

Umberto Reimbelli (titolare Ristorante S'Andira Santa Teresa di Gallura)

Andrea Nieddu (Sindaco Comune di Berchidda)

Franco Pirastru (responsabile commerciale Cantina del Vermentino di Monti)

Luciano Sini (proprietario Azienda Sini Berchidda)

Giovanni Addis (Sindaco Comune di Tempio)

Luciano Sini (Azienda Agricola f.lli Sini)

Giuseppe Azzara (delegato per conto dell' Osteria Maria Località lu Picurili)

Strada del Vermentino di Gallura Docg Via Regione Sarda 2 07020 Monti SS

c.f. 91040120908

<https://stradavermentinogallura.com/>



Strada del Vermentino di Gallura Docg

“Denominazione di Origine Controllata e Garantita”

Braccio operativo di progettazione del CDA

Usai Antonella (Direttrice Museo del Vino Berchidda)

Usai Giovanni (funzionario Comune di Tempio)

Soci Onorari:

Prof. Carlo Marcetti (docente Universitario)

Dott. Marco Bittau (Capo redattore La Nuova)

Dott.ssa Angela Antona (Archeologa)

Dott. Alessandro Corrias (Direttore dei Servizi Università Ras Sardegna)

Dott. Enzo Cugusi Associazione Circolo dei sardi a Torino.

Soci:

Comuni : Monti, Berchidda, Tempio Pausania, Calangianus, Luras, Luogosanto, Loiri Porto San Paolo, Padru, Badesi, Santa Teresa di Gallura, Arzachena, Golfo Aranci, Sant’ Antonio di Gallura, Olbia,

Aziende: Cantina Piero Mancini, Cantina Muscazegas, Tenute Faladas, Cantina Murales, Cantina Tani, Cantina Giogantinu, Consorzio San Michele, Cantina Castiglia, Cantina Manconi, Cantina Pala, Cantina Siddura, Tenute Guiso, Cantina Veschini, Cantina Animas, Cantina Isoni Salvatore, Cantina Paltusa, Tenute Demontis, Cantina Mura, Cantina Tondini, Cantina Depperu, Tenute Alta Vera, Cantina Un mare di Vino, Cantina Surrau. Mini Caseificio Limbara, Cooperativa Pastori Oschiresi, Vineria Miriu, Azienda Agricola Meloni Antonia, Distilleria Lucrezio, Laboratorio Dolci e Tradizioni di Piga Francesca, Cantina Tercis, Azienda Agricola f.lli Sini Luciano, Tenuta Stalder Guiso, Osteria Maria, Cantina Li Duni, Cantina Sociale del Vermentino di Monti, Cantina Li Seddi,

Scuole:

Istituto Alberghiero di Oristano, Istituto alberghiero di Arzachena.

Musei:

Museo del Vino Berchidda, Museo del Tappeto Sardo.

Pro Loco:

Pro Loco Monti, Pro Loco Berchidda, Pro Loco Tempio Pausania.

Strada del Vermentino di Gallura Docg Via Regione Sarda 2 07020 Monti SS

c.f. 91040120908

<https://stradavermentinogallura.com/>



Strada del Vermentino di Gallura Docg

“Denominazione di Origine Controllata e Garantita”

Comitati:

Comitato del Raviolo Berchiddese.

Soci con incarico tecnico di supporto alla Progettazione e Promozione del Territorio :

Gal Alta Gallura, ONAV Gallura, CNA Gallura, AIS, Città del Vino Nazionale.

Partner e firma Protocolli di interscambio delle buone prassi di promozione Nazionale ed Internazionale

Internazionale:

Ambasciata Slovacca Italiana Con sede a Roma;

Gal Pro Tatry (Slovacchia);

AEHT - Association Européenne des Ecoles d'hôtellerie et de Tourisme; (Strasburgo);

Strad del Tokay (Slovacchia);

Comune di “Arghjusta è Murriciu” Corsica

Nazionale

Strada del Vino “Saggrantino” Umbria

Strada del Vino “Cantico” Umbria

Strada del Vino “Montepulciano” Toscana

federazione delle Strade del Vino di Sicilia

L'Associazione non ha scopo di lucro e si propone in via esclusiva il perseguimento delle seguenti finalità:

. valorizzare e promuovere la produzione di vini a denominazione di origine controllata e garantita “D.O.C.G.”, a denominazione di origine controllata “D.O.C.”, a indicazione geografica tipica “I.G.T.”, nonché la valorizzazione e promozione di altri prodotti derivanti dalla utilizzazione delle uve e dei vini al fine di migliorare l'immagine dei prodotti stessi presso i consumatori e gli operatori economici dei mercati interni ed internazionali.

. Promuovere e sostenere iniziative atte a valorizzare i vini tipici locali e le produzioni agricole tipiche di qualità, nonché le produzioni agro alimentari tradizionali oltre a incentivare il

Strada del Vermentino di Gallura Docg Via Regione Sarda 2 07020 Monti SS

c.f. 91040120908

<https://stradavermentinogallura.com/>



Strada del Vermentino di Gallura Docg

“Denominazione di Origine Controllata e Garantita”

turismo del vino e tutte le forme di attività ad esso collegate, quali la promozione delle attività culturali, economiche, ricreative, ambientali, di ospitalità e degustazione dei prodotti. Inoltre si prefigge di promuovere iniziative volte al recupero e alla valorizzazione delle tradizioni ed alla ricostruzione dell'identità economico - culturale dei territori del vino, oltre a valorizzare e promuovere la coltura dei vitigni sardi autoctoni.

L'associazione **“STRADA DEL VERMENTINO DI GALLURA DOCG”** non ha fini di lucro e persegue l'affermazione dell'identità storica, culturale, ambientale, economica e sociale delle aree di riferimento con particolare riguardo a tutte le produzioni che ricadono nel territorio della Gallura e Logudoro, attraverso la realizzazione dei seguenti scopi:

- a) - favorire la crescita sociale ed armoniosa del Sistema Territoriale Gallura, favorendo uno sviluppo che tende a valorizzare le zone interne al fine di decongestionare aree a maggiore presenza turistica per creare un rapporto migliore e del tutto nuovo fra turista e territorio.
- b) - valorizzare e promuovere attraverso il turismo le produzioni vitivinicole ed agricole, le attività agro alimentari, la produzione di specialità enogastronomiche e le produzioni dell'economia ecocompatibile;
- c) - incentivare lo sviluppo economico territoriale mediante la promozione di una offerta turistica integrata, costruita sulla qualità dei prodotti e dei servizi, e favorire azioni di commercializzazione turistica della "Strada", individuando i mercati o i target, e dotandosi di eventuali strutture proprie adatte allo scopo;
- d) - valorizzare le attrattive naturalistiche, storiche, culturali, ambientali e archeologiche presenti nel percorso della "Strada";
- e) - proporre una segnaletica informativa di pubblica utilità e di servizio con il logo della "Strada", identificativo dell'area di riferimento e dei vini;
- f) - definire un regolamento di qualificazione delle Strade individuando gli standard minimi di qualità per ogni categoria dei soggetti aderenti;



Strada del Vermentino di Gallura Docg

“Denominazione di Origine Controllata e Garantita”

- g) - promuovere lo sviluppo di una moderna imprenditorialità, capace e motivata, attraverso la formazione e l’aggiornamento professionale;
- h) - garantire agli associati l’informazione di base e l’assistenza sugli adempimenti prescritti dalle norme in vigore per l’esercizio della specifica attività od occorrenti per l’adeguamento agli standard di qualità, definiti ed approvati dall’associazione;
- i) - esercitare un’azione di controllo sulla rispondenza delle situazioni aziendali e produttive agli standard di qualità;
- j) - diffondere l’immagine e la conoscenza della Strada attraverso iniziative promozionali, campagne di informazione, gestione di centri di informazione, azioni di commercializzazione ed attività di rappresentanza nell’ambito di manifestazioni ed iniziative fieristiche;
- k) - pubblicare materiale promozionale e divulgativo atto alla maggiore diffusione della conoscenza della "Strada";
- l) - promuovere il turismo del vino, la "Strada" e tutte le forme di attività ad esso collegate, e sviluppare forme di cooperazione e collaborazione con altre associazioni e istituzioni;
- m) - favorire l’applicazione di tecniche e indirizzi di programmazione e gestione urbanistica e di architettura del paesaggio, volti a valorizzare le caratteristiche dei territori interessati alla produzione dei vini di qualità della provincia di Olbia - Tempio, anche determinando proposte e indirizzi per la predisposizione dei piani urbanistici dei Comuni dei territori del vino;
- n) - promuovere attività di informazione ed educazione alimentare e la realizzazione di iniziative di educazione alla salute e favorire un corretto abbinamento con il vino;
- o) - favorire l'integrazione socioeconomica tra viticoltura, turismo, enogastronomia e attività connesse nel campo della cultura, dell’informazione e della realizzazione di iniziative di animazione e caratterizzazione dell’area di riferimento;
- p) - realizzare iniziative a carattere scientifico, tecnico, commerciale e centri di documentazione per dotare le zone di produzione di un’adeguata capacità informativa;



Strada del Vermentino di Gallura Docg

“Denominazione di Origine Controllata e Garantita”

- q) - svolgere attività di studio e di ricerca per il perseguimento degli scopi sociali;
- r) - definire accordi di collaborazione con altre Strade del Vino o organismi turistici e di formazione turistica di zone vicine.
- s) Favorire interscambi Internazionali con le Ambasciate e gli uffici di Promozione Internazionale.

Obiettivi generali e specifici della Strada

- la valorizzazione del comparto vitivinicolo attraverso il legame con il territorio da un lato, e attraverso l'incremento della sostenibilità (economica, ambientale e sociale) dall'altro;
- il sostegno all'internazionalizzazione del vino attraverso azioni di promozione mirata;
- l'introduzione d' innovazioni di processo e di prodotto attraverso Ricerca e Sviluppo in collaborazione con enti di ricerca e università, ITS ;
- partecipazione a bandi per progetti di ricerca/innovazione e altre iniziative di promozione, finanziati con risorse regionali, nazionali e/o comunitarie, pubbliche o private, in forma sia singola sia associata con altre Imprese, Enti, Università, Centri di ricerca.



Strada del Vermentino di Gallura Docg

“Denominazione di Origine Controllata e Garantita”

Eventi di promozione in programma per l'anno 2025

Manifestazione enogastronomica “R.E.T.E” Calangianus (Marzo)

Premio Alta Gallura - Loiri Porto San Paolo, (Aprile)

Tavolo tecnico presso Aereo porto di Olbia per accordo linea aerea Olbia/Alghero - Poprad (Aprile)

Partecipazione Viaggio Studio presso la Strada del Tokay e della Corsica (Maggio e Ottobre)

Gemellaggio con la Strada del “Sagrantino” in occasione della fiera internazionale (Giugno)

Fiera Internazionale “FESTIVAL VIVA ITALIA “ - Bratislava

Vermentino Wine Festival - Calangianus (Luglio)

Evento “Di – Vini” – Luogosanto (Luglio)

Vermentino Relly – Berchidda (Settembre)

Fiera Internazionale enogastronomia e Accoglienza - Nizza (Ottobre)

Festa del vino novello - Luras (Novembre)

Festa di san Martino – vino novello Monti (Dicembre)

Progetti in essere

Progetti di Promozione

Progetto Enotria (partner di progetto con il Gal Alta Gallura);

Progetto Erasmus + Formazione piccoli imprenditori all’ Estero (partner con FMTX)

Progetti di Formazione

Progetto “We tell us about the customs and traditions of wine through in English language (III edition)” – Capofila del progetto in rete tra comparto scuola, Pro Loco e Aziende Vitivinicole (Contributo Fondazione di Sardegna);

Strada del Vermentino di Gallura Docg Via Regione Sarda 2 07020 Monti SS
c.f. 91040120908

<https://stradavermentinogallura.com/>



Strada del Vermentino di Gallura Docg

“Denominazione di Origine Controllata e Garantita”

Partner di progetto legato al mondo della formazione ITS, di comune accordo la Fondazione ITS TAC “ Turismo e attività culturali in Sardegna” , con sede a Olbia. Corso: **Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico ricettive**

L’Associazione Strada del Vermentino, si fa promotore della sua costituzione, ma ritiene di fondamentale importanza, proprio in vista del rafforzamento del legame vino e turismo, coinvolgere il sistema locale dei trasporti (ad esempio l’Aeroporto di Olbia) e della ricezione e accoglienza (alberghi e ristorazione), per costruire e/o integrare l’offerta di servizi idonea a soddisfare le esigenze di una domanda potenzialmente più numerosa e multiforme (diversi target di consumatori).

Infine, i vantaggi di entrare a far parte della Strada , sono declinati sia a livello strettamente aziendale (per le aziende vitivinicole coinvolte nella produzione del Vermentino) sia a livello locale (nel territorio della Gallura e Logudoro) nel suo complesso (andando a interessare anche aziende di altri comparti dell’economia locale collegati a monte e a valle con le stesse aziende vitivinicole).

Il principale effetto ipotizzato è quello di uno sviluppo territoriale che passa attraverso il rafforzamento del fenomeno enoturistico, laddove è noto che il vino rappresenta a livello internazionale una delle maggiori attrazioni che muovono flussi turistici legati al cibo.

La posizione geografica della Gallura è certamente in grado di favorire questa direzione di sviluppo, anche in ragione della sua elevata credibilità e visibilità. Si tratta, infatti, di un felice connubio tra un’area già in evidenza, accreditata, la cui immagine può essere utilizzata per la valorizzazione del prodotto alimentare, da un lato; ed un prodotto alimentare di eccellenza, il Vermentino di Gallura, che può essere utilizzato come elemento per incrementare i flussi turistici dall’altro.

20/03/2025

Il Presidente

“Strada del Vermentino di Gallura DOCG”

Prof. Gavino Sanna