

L'ARTE  
DEL BUONBEREVini e liquori  
fra tradizione  
e innovazione

## Olbios: il vermentino perfetto

Il piacere della sperimentazione nella cantina di Olbia guidata da Daniela Pinna. Prodotti premiati, nati nelle vigne senza chimica e rifiniti nel luogo di produzione

di GIANDOMENICO MELE

**I**l vino nel destino. Daniela Pinna e le sue uve hanno stretto un patto d'acciaio molto prima che lei diventasse la padrona di Tenute Olbios, cantina che prende il nome dalla sua città. Molto prima che diventasse l'influente presidente del Consorzio di tutela del Vermentino di Gallura Docg, Daniela Pinna ha vissuto in simbiosi con le sue vigne, fin da quando la mamma, rimasta vedova molto giovane, si occupava della sua azienda agricola e vendeva le uve. «Riempiamo i camion di uva che veniva venduta ad altri, il mio sogno era quello di trasformarla per ottenere il nostro vino. Volevo diventare come i vigneron francesi, lavorare le mie uve, controllare tutta la materia prima, creare i miei vini». Missione compiuta. Laurea in Scienze agrarie, specializzazione in viticoltura ed enologia con una tesi in microbiologia enologica. Una cinquantina di ettari vitati e circa 70 mila bottiglie vendute. Tenute Olbios è ormai una cantina più che affermata. Seguendo una sua precisa filosofia. A partire da un percorso che vede al centro la salvaguardia dell'ambiente. Qui si usa un sistema di coltivazione sostenibile, che punta a tutelare flora e fauna. Una piccola riserva dove vige il divieto di caccia, popolata da pernici, aironi, gallinelle d'acqua. «Eseguiamo solo i trattamenti consentiti dal modello di agricoltura integrata» spiega Daniela Pinna. «Uso scorze di lievito, tisane alle

ortiche che induriscono la foglia e proteggono l'acino da insetti e funghi. Poi ci sono le alghe micronizzate, che portano alla pianta azoto e fosforo». La caratteristica della cantina è molto concentrata nello spirito innovatore di Daniela Pinna. Il piacere della sperimentazione, il lavoro sull'uva che parte dai campi. Così metà delle vigne sono ancora quelle di 40 anni fa, sicuramente galluresi, molte "a piede franco", viti non innestate in cui radici e fusto sono di un'unica pianta. Rare e molto antiche. Nel 2010 sono stati fatti i reimpianti nelle zone più nuove. Non si usano né diserbanti né concimi chimici. Ma veniamo ai vini. Tenute Olbios nasce nel 2003. Questa è la casa del Vermentino di Gallura Docg. Daniela Pinna lo rivendica con orgoglio, al di là del suo ruolo di presidente dell'omonimo Consorzio. «La mia è una piccola azienda, ma io amo scrivere la frase: prodotto e imbottigliato all'origine da Tenute Olbios» spiega la Pinna. «Tutto viene fatto qui, dobbiamo essere cristallini con il consumatore». Nel regno del Vermentino di Gallura Docg, non deve apparire scontata la scelta di uve di vermentino al 100%. Il disciplinare è ferreo: le vigne, la lavorazione delle uve, la produzione del vino e, infine, il suo imbottigliamento, devono avvenire nel luogo di produzione. Nessuna scorciatoia. Da qui nascono tre vermentini che si differenziano per l'epoca della vendemmia e la tecnica di vinificazione. Ecco così Lupus in fabula, vermentino classico, dall'aroma



## LE ETICHETTE

Non solo vermentini. Di Tenute Olbios è stato uno dei primi Rosé di "nuova generazione", dopo il ritorno di questo vino. Del 2014 infatti è Cavé, il quale nasce da uve 100% Cannonau con una più lunga macerazione della buccia e sentori freschi di viola e rose. I due rossi sono Cangrande, un Igt Colli del Limbara, 70% Muristellu, nato con il nome del premio che Daniela Pinna ricevette nel 2017 al Vinitaly come Benemerita della viticoltura. Poi c'è Nessuno, blend di Cannonau e Muristellu.



fruttato e floreale. C'è poi Bisso, vino spumante bianco vinificato con metodo classico ed ottenuto da uve di vermentino. Da 24 a 27 mesi per la fermentazione dei lieviti, per un vino dolce e frizzante, un tocco di classe in bottiglia nato con la vendemmia del 2006. Poi c'è In vino veritas, vermentino che ha conquistato la medaglia di

«Siamo una piccola azienda ma amo scrivere prodotto e imbottigliato all'origine»

platino al prestigioso Merano Wine Festival. «Il massimo riconoscimento per un vermentino» spiega Daniela Pinna. «Nasce dopo anni di prove, con affinamento in barrique. Per questo vino ho utilizzato dei lieviti flor scequenziati nella mia tesi di laurea». Anni di prove, per il vermentino perfetto.

kia.com

## Datti una mossa.

Tua con vantaggi fino a € 4.500<sup>1</sup>

# XCEED

Nuova Kia Xceed è l'alternativa sportiva ai classici SUV.  
Scopri-la in Concessionaria e su [kia.com](http://kia.com)  
#corriaverderla

**Mereuauto** 50<sup>+</sup>  
7 ANNI GARANZIA

**Mereu Auto S.p.A**  
Z.I. Predda Niedda str.16 8  
07100 SASSARI (SS)  
+39 079-262744

Via Devoto Z.I. Prato Sardo  
08100 NUORO (NU)  
+39 0784-202997

Via Giovanni XXIII 39  
09170 SANTA GIUSTA (OR)  
+39 0783-350053

Via Mincio  
07026 OLBIA (SS)  
+39 0789-1733041

**KIA**  
The Power to Surprise

**Limitazioni garanzia e dettagli offerta promozionale valida fino al 31.03.2020<sup>1</sup>**  
<sup>1</sup>Garanzia 7 anni o 150.000 km, quale che sia il limite raggiunto prima, con chilometraggio illimitato per i primi 3 anni. Escluso parti e/o componenti che hanno un limite naturale legato alla loro deperibilità temporale come: batterie (2 anni chilometraggio illimitato), sistemi audio, video, navigazione (3 anni / 100.000 km). Taci o vetture destinate al noleggio con conducente (NCC). 7 anni o 150.000 km, quale che sia il limite raggiunto prima, escluso il chilometraggio illimitato per i primi tre anni. Condizioni valide su ogni vettura Kia venduta dalla Rete Ufficiale di Kia Motors nel territorio della UE. (Dettagli, limitazioni e condizioni su [www.kia.com](http://www.kia.com) e nelle Concessionarie)  
**Consumo combinato ciclo NEDC (lt/100km): Xceed da 4,1 a 6,5. Emissioni CO<sub>2</sub> ciclo NEDC (g/km) da 109 a 148. Consumo combinato ciclo WLTP (lt/100km): Xceed da 5,1 a 7,1. Emissioni CO<sub>2</sub> ciclo WLTP (g/km) da 134,1 a 161,5.** <sup>2</sup>Annuncio pubblicitario con finalità promozionale. Nuova Kia XCEED 1.0 T-GDI URBAN 120CV da € 18.250. Prezzo promo chiavi in mano, IVA e messa su strada incluse. I.P.T. e contributo Pneumatici Fuori Uso (PFU) ex D.M. n. 82/2011 esclusi. Listino € 22.750, meno € 3.000 a fronte di permuta o rottamazione di un veicolo di proprietà del Cliente da almeno 3 mesi e meno € 1.500 di Extra Sconto, grazie al contributo KIA e delle Concessionarie. Offerta di Extra sconto di € 1.500 riservata ad un numero limitato di Clienti e valida esclusivamente su un numero limitato di vetture disponibili nelle Concessionarie aderenti all'iniziativa fino ad esaurimento scorte, acquistate entro il 31/03/2020. L'immagine è inserita a titolo indicativo di riferimento.

