

Vernaccia di Oristano

Descrizione generale

Il vitigno vernaccia di Oristano è una varietà a bacca bianca coltivata nella pianura del Tirso, in provincia di Oristano, e destinata alla produzione dell'omonimo vino ossidativo. È geneticamente distinta dalle altre vernacce italiane, con le quali condivide soltanto la prima parte del nome. La prima menzione documentaria compare in un atto legale redatto nel 1327, mentre i ritrovamenti archeobotanici di vinaccioli nell'area di Cabras testimoniano una viticoltura locale molto più antica. Le superfici, un tempo assai più estese, si aggirano oggi attorno ai duecentosettanta ettari.

Sinonimi e omonimie

La sinonimia è limitata e riflette la concentrazione geografica della coltivazione: circolano le forme vernaccia sarda e vernaccia di Sardegna, mentre l'attribuzione del nome granazza non trova riscontro nelle fonti ufficiali, che riservano quel termine ad altre uve dell'isola. Il nome vernaccia deriva da vernaculum, cioè uva del posto, ed è stato applicato in tutta la penisola a varietà diverse: la vernaccia di San Gimignano e la vernaccia nera di Serrapetrona sono entità autonome, senza rapporti genetici con quella oristanese.

Descrizione ampelografica

L'infiorescenza è di media grandezza e forma cilindrica, con racimoli e fiori semi-serrati, e il fiore risulta ermafrodita e autofertile. Il grappolo a maturità industriale è quasi piccolo, cilindro-conico e semi-serrato, con peduncolo semi-legnoso di media lunghezza. L'acino è di media grandezza o quasi piccolo, rotondo o leggermente sub-rotondo, con buccia di medio spessore e media consistenza, di colore verde-giallastro con sfumature e screziature dorate,

molto pruinosa; la polpa è sciolta, dal sapore neutro e acidulo. I vinaccioli sono due o tre per acino, con becco grosso e calaza rotondeggiante.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce alla varietà vigoria media, con preferenza per sistemi di allevamento a media espansione e potatura media o corta, e una produzione media o abbondante e abbastanza costante. Il primo germoglio fiorifero si colloca dal terzo o quarto nodo e le femminelle hanno fertilità scarsa. La coltivazione tradizionale interessa i terreni alluvionali e sabbiosi della piana del Tirso, ben drenati e influenzati dalla vicinanza del mare. La buccia molto pruinosa e di media consistenza favorisce la conservazione delle uve, requisito utile per le raccolte tardive destinate ai vini ossidativi.

Fenologia

Le rilevazioni condotte nell'Oristanese collocano il germogliamento in epoca medio-precoce e la maturazione in epoca medio-tardiva, verso la fine di settembre. La raccolta viene spesso ritardata rispetto alla maturazione tecnologica per aumentare la concentrazione zuccherina delle uve destinate alle tipologie più strutturate. La fase decisiva per il carattere del vino non è però quella di campo: è l'affinamento successivo, condotto in botti scolme, a determinare il profilo finale attraverso lo sviluppo di un velo di lieviti sulla superficie del vino.

Aspetti genetici

Le analisi molecolari hanno rivelato che la vernaccia di Oristano è geneticamente identica alla spergola, varietà storica dell'Appennino emiliano, e che entrambe sono legate da parentela di primo grado al citronino piemontese e al rapallino ligure. Secondo Raimondi, Tumino, Schneider e collaboratori (Scientific Reports, 2020) questo insieme di relazioni suggerisce che la culla del

vitigno sia la penisola italiana piuttosto che la Sardegna, dove pure è documentato da secoli. La vernaccia di Oristano risulta inoltre imparentata con il nebbiolo a grado non diretto. La selezione clonale è limitata e orientata alla preservazione dei caratteri tradizionali.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore giallo dorato o ambrato e un profilo olfattivo costruito su mandorla tostata, albicocca secca, noce, miele, spezie dolci e le note ossidative che ne costituiscono il tratto distintivo. Al palato la struttura è importante, l'alcol elevato, la sapidità marcata e la chiusura ammandorlata e lunghissima. Il carattere deriva dall'affinamento in botti di castagno o rovere non colmate, dove sulla superficie del vino si forma un velo di lieviti analogo alla flor dello Jerez: nella tipologia base, però, il vino non è fortificato e raggiunge la gradazione per via naturale.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata alla provincia di Oristano, nella pianura del Tirso e nei comuni circostanti. La Vernaccia di Oristano, riconosciuta DOC nel 1971, prevede le tipologie base, superiore e riserva, con periodi di invecchiamento crescenti in legno, oltre alle versioni liquorose secca e dolce, queste ultime ottenute con aggiunta di alcol. Le superfici e i volumi restano contenuti e la produzione richiede tempi lunghi di immobilizzo, condizione che ha ridotto il numero di aziende. Il valore del vino resta però elevato e la denominazione conserva un rilievo storico notevole.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda ampelografica Vernaccia di Oristano. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).

- [2] Raimondi S., Tumino G., Ruffa P., Boccacci P., Gambino G., Schneider A. (2020). DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy. *Scientific Reports*, 10, 15782.
- [3] AA.VV. (2017). *Akinas. Uve di Sardegna*. Ilisso Edizioni, Nuoro.
- [4] Masaf. *Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Vernaccia di Oristano”*, testo consolidato vigente.