



„Die Authentizität Sardinien möchten wir in die Zukunft transportieren. Darauf zielt unser Wirken.“

Contini

Das Weingut Contini trägt den Familiennamen, seitdem es im Jahre 1898 von Salvatore Contini gegründet wurde. Heute stehen sein Enkel Paolo, der zusammen mit Perio Cella für das Winemaking verantwortlich ist, sowie seine Urenkel in der Verantwortung. Die Weinberge von Contini mit einer Gesamtfläche von mehr als 160 Hektar erstrecken sich über verschiedene Anbaugebiete Sardinien. Der Hauptsitz liegt bei Cabras, in der Nähe der historischen Stätte „Sa Osa“ auf der Halbinsel Sinis. Hier wurden bei archäologischen Ausgrabungen Traubenkerne aus dem Jahre 2000 v. Chr. gefunden, was die starke traditionelle Verwurzelung des Weinbaus in der Region belegt. Das Terroir prägen heiße, trockene Sommer und kalte bis milde, feuchte Winter sowie unterschiedliche Böden mit Kies, Sand und Kalk. Diese Voraussetzungen sind ideal für die Kultivierung klassischer sardischer Rebsorten wie Vermentino, Vernaccia, Cannonau und Nieddera. Ein besonderes Juwel unter den Weinen von Contini ist der „Vernaccia di Oristano“, der bereits in den Jahren 1912 und 1913 bei der Weltausstellung in Mailand mit der Goldmedaille ausgezeichnet wurde und 1989 als erster Wein Sardinien die begehrten Drei Gläser im Gambero Rosso bekam. Contini fühlt sich der sardischen Tradition in vielfacher Weise verbunden. So hat das Weingut der fast schon verschwundenen einheimischen Rebsorte Nieddera zu neuem Leben verholfen und baut diese seltene Sorte beinahe als einer der wenigen Erzeuger zu gefragten Rot- und Roséweinen aus. Ebenfalls eine Reminiszenz an die Historie sind Weinnamen wie „Sartiglia“, „Pariglia“ und „Comporidorei“. Sie lehnen sich an den traditionellen sardischen Karneval in Oristano an, den „Sartiglia“. Bei aller Verbundenheit mit der Geschichte geht Contini aber auch neue Wege. Unter dem Namen „Mamaioa“, der sardischen

Weingut:

Azienda Vinicola Attilio Contini
S.p.A.

Inhaber:

Familie Contini

Gründungsjahr:

1898

Herkunft:

Sardinien; Cabras

Kellermeister/Önologe:

Piero Cella

Rebfläche in Hektar:

80

Flaschenproduktion jährlich:

800.000

Zertifizierung:

HACCP

Rebsortenspiegel:

Vernaccia, Vermentino, Nieddera,
Cannonau

Terroir:

Teilweise alluvial, sandig, leicht
lehmiger Boden; zum Teil aus
vulkanischen Ursprungs

Besonderheiten:

Webseite:

<http://www.vinicontini.com/>

Bezeichnung für Marienkäfer, sind in jüngerer Zeit sulfittfreie Weine auf den Markt gekommen, die aus integriertem ökologischen Weinbau stammen.

Facebook:

<https://www.facebook.com/vinicotini>