



Cantina di Santadi

Presente con i suoi prodotti nelle guide ai migliori vini italiani, l'azienda, espressione dello spirito e della cultura del Sulcis (Sardegna), affronta un altro anno all'insegna dell'espansione sui mercati esteri e del consolidamento della propria offerta, basata su due parole d'ordine: autenticità e carattere

Nuova vendemmia e nuova stagione. Per Cantina di Santadi si tratta di un altro anno che inizia e che la vedrà impegnata su due fronti: da una parte conservare e promuovere la tradizione enologica di un territorio come il Sulcis (Sardegna), che produce uve dalla lunga storia e dalla spiccata personalità; dall'altra continuare nell'espansione sui mercati esteri attraverso progetti di collaborazione che l'hanno portata dalla Cina al Brasile, dalla Russia al Giappone e agli Stati Uniti. Araldo e simbolo della Cantina è, fin dalla sua fondazione come cooperativa di piccoli produttori oltre 50 anni fa, il "Terre Brune", vino prodotto a partire dalle uve Carignano, le cui prime testimonianze nell'area

Da sinistra (from left),
Raffaele Cani
e Antonello Pilloni



sembrano risalire a quasi 4 mila anni fa. Il "Terre Brune" riceve ogni anno riconoscimenti e premi, ultimi in ordine di tempo le *Tre Stelle* della guida I vini di Veronelli e i *Cinque Grappoli* di Bibenda, a testimonianza di come questo cultivar locale si sia ormai affermato tra le migliori espressioni vinicole del nostro Paese. Tra i progetti che vedono impegnata la Cantina al di fuori della Sardegna c'è anche la partecipazione al Consorzio per la Tutela del Carignano, proprio con l'obiettivo di conservare ed esaltare questa varietà tipica.

Nuove etichette e metodi tradizionali

Oltre al "Terre Brune", la Cantina produce svariate altre etichette, soprattutto rossi dal marchio DOC o IGP che fanno parte della collezione Le Eccellenze. Tra questi, ultimo nato, c'è il "Festa Noria", un vino liquoroso, da meditazione, premiato con le *Quattro viti* dall'Associazione Italiana Sommeliers e frutto di un altro cultivar dell'area, le uve autoctone del Cannonau. Non mancano poi i bianchi, come il "Latinia", un vino dal colore ambrato dall'intenso bouquet di miele, caramello, zucchero vanigliato e chiodi di garofano, da accompagnare a piatti delicati, formaggi stagionati e dolci, anch'esso inserito nella



guida I vini di Veronelli e premiato con i *Tre Bicchieri* nella guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, edizione 2018.

La lavorazione delle uve, tutte raccolte da una rete di 200 piccoli produttori localizzati entro un diametro di 30 km, avviene con metodi tradizionali, a partire dalla vendemmia, che ormai si svolge tra i primi di agosto e la fine di settembre. Le uve seguono poi diversi percorsi a seconda che siano bianche e rosse. Le prime passano tramite presse soffici per poi fermentare a 18°C, quelle rosse invece sono prima diraspate e poi lasciate fermentare a 20-22°C per un periodo che varia da una a due settimane. Al termine di questo processo avviene l'affinamento (in barriques nel caso dei rossi più corposi) e infine l'imbottigliamento con conseguente affinamento.

La cultura del vino

L'idea alla base del lavoro della Cantina si può riassumere in poche parole chiave: legame con il territorio, realtà cooperativa, autenticità. I vini che ogni anno immette sul mercato rappresentano una produzione dai piccoli numeri, lontana dalla massi-

ficazione, che esprime i sapori e la cultura del Sud della Sardegna, il Sulcis, esportandolo in Italia e all'estero. Commercializzare dei vini dalla forte personalità e lunga storia in Paesi che non hanno una grande tradizione vinicola, come l'estremo Oriente o parte delle Americhe, significa esportare anche una certa tradizione, un modo di intendere il bere che privilegia la qualità e l'esperienza sensoriale sulla quantità. Altro elemento chiave è la capacità di inserire il vino all'interno del pasto, studiando abbinamenti e accostamenti di sapore anche nel caso di cucine che storicamente non lo prevedono.

Questo modo di intendere la Cantina ha ricevuto il suo primo impulso a distanza di qualche anno dalla fondazione. Dopo i primi tentativi di vendita di vino sfuso, infatti, un nuovo gruppo dirigente, guidato dal Presidente Antonello Pilloni e che ha visto la collaborazione di uno dei maggiori enologi italiani del Novecento, Giacomo Tachis, si è insediato negli anni Settanta e ha traghettato l'azienda verso il suo futuro. Fondamentale è stata la decisione di puntare sul vino in bottiglia: concentrarsi solo su etichette di alta qualità, da proporre sul mercato italiano, con particolare attenzione a ristoranti e strutture ricettive, e arrivando con il tempo anche ad affacciarsi su quello internazionale, che oggi continua ad assumere un peso sempre maggiore.

G.G.



TOP QUALITY AT THE SERVICE OF THE HOSPITALITY INDUSTRY

Cantina di Santadi

Present with its products in the guides to the best Italian wines, the company, expression of the spirit and of the culture of Sulcis (Sardinia), deals with another year of expansion on foreign markets and of strengthening of its offer, based on two watchwords: authenticity and character



New harvest and new season. For Cantina di Santadi it is the beginning of another year in which it will work on two fronts: on the one hand to preserve and to promote the oenological tradition of the territory of Sulcis (Sardinia), producing grapes since a long time and with a distinct identity; on the other hand to continue the expansion on foreign markets setting collaboration projects that brought it from China to Brazil, from Russia to Japan and to the United States. Since its foundation as cooperative of small producers more than 50 years ago, "Terre Brune" is the herald and the symbol of Cantina, wine made from the grapes Carignano, whose production appears to begin almost 4 thousand years ago. "Terre Brune" receives every year acknowledgements and awards, the last one are the *Tre Stelle* by the guide *I vini* by Veronelli and the *Cinque Grappoli* by Bibenda, to testify how this local cultivar is renowned in our Country nowadays. Among the projects in which Cantina operates outside of Sardinia there is also the participation to the Consorzio per la Tutela del Carignano, organisation with the purpose to preserve and highlight this typical variety.

New labels and traditional ways

Beyond "Terre Brune", the Cantina produces several labels, mostly DOC or IGP

red wines that are member of the collection Le Eccellenze. The last among these is the "Festa Noria", a liqueur wine, for meditation, awarded with the *Quattro viti* by the Italian Association of Sommeliers and made by another cultivar of the area, the indigenous grapes of Cannonau. Then, there are the white wines such as the "Latina", an amber coloured wine with an intense bouquet of honey, caramel, vanilla sugar and cloves, to match with delicate dishes, seasoned cheese and sweets, moreover, it is included in the guide *I vini di Veronelli* and awarded with the *Tre Bicchieri* in the guide *Vini d'Italia del Gambero Rosso*, edition 2018.

The grapes processing, all harvested by a network of 200 small producers located in a diameter of 30 km, happens following traditional methods, starting from the harvest, that begins on the first days of August and ends on the last days of September. Then, the grapes follow different paths if they are white or red. The first ones pass under soft presses, then, brew at 18°C, indeed, the red ones are destemmed at first, and then left to brew





at 20-22°C for a time that goes from one to two weeks. At the end of this process there is the ageing (in bariques for the richest red wines) and lastly the bottling with a following ageing.

The wine culture

The main idea of the work of Cantina can be summed in a few keywords: bond with the territory, cooperative organisation, authenticity. The wines, that are placed on the market every year, represent a production of small entity, far from standardisation, that expresses the savours and the culture of South Sardinia, Sulcis, export-



ing it in Italy and abroad. Selling wines with strong personality and long history in Countries that don't have a big wine tradition, such as the Far East or part of America, also means exporting a certain tradition, a way of considering drinking that favours quality and sensory experience against quantity. Another key element is the ability to include the wine inside meals, studying matches and savour combinations even in cuisines that don't have it historically.

This idea received its first impulse a few years after the foundation of Cantina. As a matter of fact, after first attempts to sell wine in bulk, a new managing group, led by the President Antonello Pilloni and with the collaboration of one of the main Italian oenologists of the twentieth century, Giacomo Tachis, was composed in the seventies and led the company towards its future. Essential was the decision to focus on bottled wine: focusing only on top quality labels, to promote on the Italian market, with a particular attention to restaurants and accommodation facilities, and, as time went by, also arriving to the international one, that keeps on assuming an always bigger influence. **G.G.**

