

Cantina di Santadi

Un cultivar tipico del Sulcis sardo, riscoperto dopo secoli di oblio, è oggi al centro della produzione di questa azienda dall'anima cooperativa che esporta vini autentici e di carattere in Italia e nel mondo



Il 2018 sarà ancora una volta all'insegna dei valori che hanno dato forma alla Cantina nei suoi oltre 50 anni di storia, ma anche del continuo lavoro per portare nel mondo i sapori più autentici del Sulcis sardo. Il primo e più importante è legato a un cultivar tipico della zona, le uve Carignano. La sua coltivazione risale a 4 mila anni fa, secondo gli ultimi ritrovamenti archeologici, e oggi rappresenta la varietà di punta dell'azienda. Viene infatti utilizzato per produrre il Terre Brune, vino classificato tra Le Eccellenze, che riceve ogni anno i massimi riconoscimenti dalle principali guide vinicole italiane. Prodotto a partire dalle uve degli antichi vigneti del basso Sulcis, raccolte a mano tra fine settembre e metà ottobre, questo vino subisce il processo di fermentazione alcolica per due settimane, cui segue il passaggio in barriques, per un massimo di un anno e mezzo. Affinato poi per 12 mesi in bottiglia, presenta color rubino



intenso e note complesse, che variano dagli aromi fruttati di prugne e mirtili a quelli speziati di ginepro e cioccolato, per un gusto caldo e morbido, perfetto per accompagnare carni saporite, selvaggina e formaggi stagionati.

Internazionali e mai massificati

Il Terre Brune, simbolo e araldo della Cantina di Santadi, è protagonista delle varie iniziative di promozione che la vedono impegnata nel resto del mondo. Da anni, infatti, l'azienda ha aperto canali di comunicazione con Paesi anche lontani, dalla Cina al Giappone, dal Sud America alla Russia, per esportare, insieme ai propri prodotti, una certa cultura enogastronomica che vede il vino protagonista della tavola ai pasti. Puntare sulla qualità, e non sulla quantità, offrendo bottiglie non standardizzate, lontane dalla massificazione, è tra gli scopi dichiarati della Cantina, oltre alla valorizzazione del proprio territorio, il Sulcis.

Le altre produzioni

Un'altra varietà su cui si sono concentrati gli sforzi dell'azienda più di recente è costituito dalle uve Cannonau, utilizzate per il Festa Noria, un vino liquoroso, adatto



per tutte le occasioni di festa e celebrazione e già premiato dall'Associazione Italiana Sommeliers.

In tutto la Cantina produce circa 1,7 milioni di bottiglie all'anno, tutte a partire dalle uve raccolte da una rete di 200 piccoli produttori locali che si trovano entro un raggio di 30 km. Questo le permette di mantenere intatti la cultura e lo spirito cooperativo che l'hanno caratterizzata fin dagli esordi, quando commercializzava vino sfuso. Nonostante la scelta, arrivata negli anni Settanta con la nuova dirigenza guidata dal Presidente Antonello Piloni e la collaborazione di Giacomo Tachis, uno dei maggiori enologi italiani del Novecento, di passare alla produzione del vino in bottiglia, infatti, l'azienda non ha mai dimenticato le proprie radici e lavora uve tipiche con metodi tradizionali per prodotti d'eccellenza.

Giulia G.

