



Cantina di Santadi

Un altro anno ricco di riconoscimenti per questa azienda vinicola dallo spirito cooperativo, con salde radici nel territorio del Sulcis sardo e orizzonti internazionali



Anche il 2019 è stato un anno pieno di premi e riconoscimenti per il vino principe della Cantina di Santadi, il Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore Doc, annata 2014, che ha ricevuto dall'Associazione Italiana Sommelier "Quattro viti", "Tre Bicchieri" dal Gambero Rosso e "Cinque Grappoli" dalla Guida ai Vini d'Italia Vitae.

Il Carignano, simbolo del Sulcis

Questo vino nasce dalle uve Carignano, cultivar simbolo dell'azien-

da e del suo territorio, il Sulcis, una delle aree geologicamente più antiche della Sardegna, in cui si sono ritrovate vestigia di questa varietà che risalgono a oltre quattromila anni fa. Rare e pregiate, oggi sono oggetto di un'ampia azione di protezione e promozione, tramite un'associazione di cui la Cantina è tra i soci fondatori.

Radici sarde, spirito internazionale

Naturalmente il Terre Brune non è l'unica denominazione della Cantina. Il Sulcis è un territorio molto variegato, sia a livello morfologico, tra pianori, aree costiere, monti e colline, sia come clima, ed è proprio questa diversità, insieme alle particolari caratteristiche del terreno, a rendere possibile la presenza di molti altri tipi di vitigni, tra cui il Cabernet, il Merlot, lo Syrah, il Vermentino, il Nuragus e lo Chardonnay. Tutti sono coltivati all'interno di un raggio di non oltre 30 km dall'azienda, da una fitta rete di produttori locali, circa 200, che collaborano storicamente con la Cantina e rappresentano ancora oggi il suo valore fondante: essere una cooperativa salda-

mente legata al territorio. Il continuo riferimento alle tradizioni, alla cultura e ai sapori sardi è anche l'aspetto che la rende riconoscibile ovunque nel mondo, dal Brasile alla Cina, dal Giappone alla Russia agli Stati Uniti. Qui, oltre alle bottiglie, la Cantina esporta anche una certa cultura vinologica, che preferisce la qualità alla quantità. Bere poco, ma bene, e sapendo quello si versa nel bicchiere, è al centro dell'esperienza che la Cantina di Santadi propone ai suoi clienti, esperienza che infatti si basa sul rifiuto della massificazione della propria produzione e sull'alta perizia enologica alla base di ogni processo. I due milioni di bottiglie prodotte ogni anno si richiamano ancora oggi agli insegnamenti di uno dei massimi enologi del Novecento, Giacomo Tachis che, insieme con la nuova dirigenza guidata dal Presidente Antonello Pilloni, negli anni Settanta rivoluzionò metodi e principi della Cantina, con la scelta di abbandonare il vino sfuso per quello in bottiglia e il costante richiamo a cultivar locali, metodi tradizionali e ricerca dell'eccellenza nella produzione. **Giulia Gagliardi**





Cantina di Santadi

Another award-winning year for this winery with the cooperative spirit, which has solid roots in the Sulcis area of Sardinia and international developments



Even 2019 has been an award-winning year for the principal wine of Cantina di Santadi, the Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore Doc, year 2014, which received "Quattro viti" from the Italian Sommelier Association, "Tre Bicchieri" from Gambero Rosso and "Cinque Grappoli" from Guida ai Vini d'Italia Vitae.

The Carignano, symbol of Sulcis

This wine originates from Carignano grapes, that are cultivar symbol of company and its territory, the Sulcis, one of the geologically oldest areas of Sardinia, where have been found traces of this grapes type that dates back more than four thousand years. They are uncommon and precious, today they are subject of a broad action of protection and promotion, via an association of which the Cantina is among founding members.

Sardinian roots, international spirit

Of course, the Terre Brune isn't the unique appellation of Cantina. Sulcis is a very diversified territory, both from morphological level, among plateaus, coastal areas, mountains and hills, and from climate. It's precisely this diversity, along with particular characteristics of land, which makes the presence of many other types of

vine varieties possible, among which there are Cabernet, Merlot, Syrah, Vermentino, Nuragus and Chardonnay. All of them are grown within a range of no more than 30 km from company, by a dense network of local producers, approximately 200, who historically collaborate with the Cantina and that still today represent its founding value: being a cooperative that is firmly linked to territory. Continuous reference to traditions, culture and Sardinian flavours is also point of view which makes it recognisable everywhere in the world, from Brazil to China, from Japan to Russia and United States. Here, in addition to wine bottles, the Cantina also exports a certain wine knowledge, that prefers quality to quantity. Drinking a bit, but well,

and knowing what is being poured into glass, is at the centre of experience that Cantina di Santadi proposes to its customers. Indeed, this experience is based on refusal of its production massification and on high wine evaluation that is on the basis of each process. Every year two million bottles are still based on teachings of one of twentieth century greatest oenologists, Giacomo Tachis. Along with new management guided by the President Antonello Pilloni, in the Seventies, he revolutionised methods and principles of Cantina, with the choice to abandon bulk wine in favour of that in bottle and the constant reminder to local cultivars, traditional methods and search for excellence in production.

Giulia Gagliardi

