

Cantina di Santadi

Questa azienda vinicola, saldamente legata alla sua tradizione cooperativa, è ambasciatrice delle produzioni più autentiche del suo territorio in tutto il mondo



Sopra (up): Cantina barriques.
A destra: la prima annata del Terre Brune.
Right: the first vintage of Terre Brune

Tre semplici ingredienti danno senso e ragione dell'attività della Cantina di Santadi: una storia che dura da oltre mezzo secolo; il territorio, bellissimo e ideale per la coltivazione di diverse varietà di uva; le persone, appassionate ed esperte, che hanno saputo imprimere un'importante svolta nei metodi e negli obiettivi della Cantina, trasformandola in quello che è oggi: una vera ambasciatrice della Sardegna, dei suoi vini e della sua cultura enologica in tutto il mondo.

Il territorio

Il territorio è quello del Sulcis, nell'area sud-occidentale della Sardegna, una delle zone meno prospere e più difficili della regione, che però possiede caratteristiche

In basso, vedute aeree dei vigneti.
Below, aerial views of the vineyards



adatte per la crescita di una grande varietà di cultivar, tutti caratterizzati da alta qualità e scarsa tendenza alla massificazione. Principe ne è il Carignano, vitigno presente da millenni in queste terre, co-





me testimoniano recenti ritrovamenti archeologici che, dopo le opportune analisi, potrebbero datarne la comparsa a prima di 3.800 anni fa. Questo cultivar è considerato un'eccezione, e come tale viene commercializzato dalla Cantina, di cui è il simbolo. Il vino che ne raccoglie l'anima e l'essenza è il Terre Brune, dal colore rubino intenso, corposo e profumato, con note complesse, che derivano non solo dalle specifiche qualità del suolo ma anche dalla lunga lavorazione: le uve sono raccolte tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre, quindi sono lasciate fermentare per due settimane in modo che rilascino le sostanze polifenoliche contenute nelle bucce. A dicembre il liquido è trasferito in barriques di rovere, per una maturazione che durerà almeno 16-18 mesi e a cui seguirà un ulteriore anno di affinamento in bottiglia. Una volta aperto, il Terre Brune è ideale per accompagnare carni dalla lunga cottura, selvaggina e formaggi stagionati, grazie al suo gusto morbido e alle note fruttate e speziato. Tanti i premi e i riconoscimenti ottenuti da questo vino



LA STORIA E LE PERSONE

La storia della Cantina, che ha superato i 50 anni di attività, è strettamente intrecciata con quella delle persone che l'hanno fondata e poi trasformata nell'azienda che è oggi. A Santadi questo progetto di matrice cooperativa nasce per iniziativa di un gruppo di produttori di uva nel 1960. Per circa 20 anni la produzione è limitata e la Cantina si occupa quasi esclusivamente della vendita di vino sfuso. Con gli anni Ottanta tutto cambia. Alla Presidenza dell'azienda arriva Antonello Pilloni, affiancato da un enologo di fama internazionale come Giacomo Tachis. La nuova dirigenza imprime una svolta decisa ai metodi e alle attività della Cantina, passando a una produzione più ampia, ma sempre autoctona e non massificata, di vino in bottiglia. Il salto di qualità porta i suoi frutti e la distribuzione delle sue etichette arriva in Europa e oggi anche nel resto del mondo, a conferma non solo del valore della produzione, ma anche della sua capacità di esprimere e raccontare un territorio. È infatti la forte identità dei suoi vini ciò che ha permesso alla Cantina di aprirsi la strada verso i mercati emergenti (in ambito vinicolo) come Cina e Giappone, due Paesi che sono sempre più attenti e curiosi nei confronti di una cultura, quella enogastronomica occidentale, così lontana e diversa dalla propria, oltre che di essere ormai ben conosciuta e apprezzata nel Vecchio Mondo, in Russia e nelle Americhe. Ovviamente i vini di Santadi sono distribuiti anche a livello nazionale, e in particolare vanno a rifornire ristoranti e strutture ricettive che vogliono assicurare alla propria clientela prodotti di eccellenza e carattere.

(l'ultimo in ordine di tempo è l'Oscar del Vino 2015, attribuito alla Cantina per il Terre Brune 2010 da Bibenda, Fondazione Italiana Sommelier e Centro Internazionale per la Cultura del Vino e dell'Olio), che però non è il solo a esportare nel mondo i sapori e i profumi della Sardegna e del Sulcis: si producono anche bottiglie con uve di vitigni autoctoni come il Monica, il Cannonau, il Vermentino e il Nuragus (tutte a Denominazione di Origine Controllata o Protetta) e altre etichette a Indicazione Geografica Tipica o Protetta (Vali di Porto Pino e Isola dei Nuraghi). P.T.

**In alto a sinistra:
Vigneti Carignano.
Above to the left,
vineyards Carignano
Sotto, la regione del Sulcis.
Below, the region of Sulcis**



Cantina di Santadi

This wine maker is firmly linked to its cooperative tradition, it is ambassador of the most authentic productions of its territory in the entire world

il vigneto Carignano in piena maturità. Carignano cultivar in full maturity

Three simple ingredients give sense and reason to the activity of the Winery of Santadi: a history that stretches for more than half a century; the territory, beautiful and ideal for the cultivation of different grape varieties; the people, passionate and expert, who knew how to imprint an important development in methods and objectives of the produc-



THE HISTORY AND THE PEOPLE

The history of the Winery, which has exceeded 50 years of activity, is tightly woven with that of the people who founded it, and transformed it into the company that it is today. At Santadi, this cooperative matrix project was born from the initiative of a group of grape growers in the 1960s. For roughly 20 years, the production was limited and the Winery concentrated almost exclusively on the sale of bulk wine. With the 1980s, everything changed.

Antonello Pilloni arrived at the head of the company, with the assistance of an internationally famous, enologist, Giacomo Tachis. The new management imprinted a decisive turn in the methods and in the activities of the Winery, passing to a more ample production, but always of the same individual varieties and not blended, of bottled wine. The leap in quality reaped its fruits, and the distribution of its labels arrived first in Europe, and today in the rest of the world, a confirmation not only of the value of the production, but also of its capacity to express and relate a territory.

It is, in fact, the strong identity of its wines that has permitted the Winery to open the road towards emerging markets (in the wine field) such as China and Japan, two countries that are always more attentive and curious about a culture, the western culinary culture, so remote and different from their own. In addition, it is already well known and appreciated in the Old World, in Russia and in the Americas. Obviously, the wines of Santadi are also distributed at a national level, and in particular, to restaurants and reception structures that want to ensure products of excellence and character to their clients.

er, transforming it in to what it is today: a true ambassador of Sardegna, of its wines and of its wine culture throughout the world.

The territory

The territory is that of the Sulcis, in the south west of Sardegna, one of the less prosperous and most difficult of the region, which, however, possesses the right characteristics for the growth of a great variety of cultivars, all characterized by high quality and a low tendency towards standardization. The first is Carignano, a variety present in this area for millennia, as recent archeological finds show, which, after appropriate analysis, could date its first appearance to 3,800 years ago.

This cultivar is considered excellent, and such that it is sold by the Winery of which it is the symbol. The wine that collects its soul and essence is the Terre Brune, with an intense ruby color, fragrant and full-bodied, with complex notes that derive not only from the specific qualities, but also from the long preparation: its grapes are harvested between the end of September and the beginning of October, then left to ferment for two weeks in order to let them release the polyphenolic substances contained in the skins.

In December, the liquid is transferred into oak barrels, for an ageing that lasts at least 16-18 months, and which is following by a further year of refinement in the bottle. Once opened the Terre Brune is ideal to accompany stewed and slow-roasted meats, game and aged cheeses thanks to its soft taste and fruity and spicy notes.

This wine has won many prizes and much recognition (the latest, in order by date, is the Oscar's of Wine 2015, awarded to the Winery for Terre Brune 2010 by Bibenda, The Italian Sommelier Foundation and the International Center for the Culture of Wine and Oil), that, however, is not the only one to export the tastes and perfumes of Sardegna and the Sulcis to the world: they also produce bottles with grapes from the same territory, such as Monica, Cannonau, Vermentino and Nuragus (all of Protected or Controlled Designation of Origin), and other labels of Typical or Protected Geographical Indication (Valli di Porto Pino and Isola dei Nuraghi). P.T.