

# Cantina di Santadi

Consolidare la posizione sui mercati internazionali puntando sulla gamma di vini definita Le Eccellenze: questo l'obiettivo per il 2017 della Cantina, espressione della migliore realtà cooperativa sarda



Lo scorso anno si è chiuso con alcune novità e molte certezze per la Cantina di Santadi. Tra le novità c'è stato l'arrivo del vino liquoroso vinificato porto, il Festa Noria, appena immesso sul mercato ma già premiato dall'Associazione Italiana Sommeliers con la massima onorificenza, le *quattro viti*. Prodotto a partire dalle uve autoctone del Cannonau, è un vino da meditazione, indicato per accompagnare i momenti importanti della vita.

Tra le conferme, invece, tutta la gamma delle Eccellenze, che conta altre sei etichette (oltre alla nuova nata), in prevalenza rossi da cultivar locali che recano il marchio DOC o IGP, a testimonianza del profondo legame tra la Cantina e il territorio di cui è espressione.

## Dalla vendemmia alla tavola

La vendemmia, che si è svolta con metodi tradizionali tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre, è stata impegnativa, ma i primi risultati sono incoraggianti e parlano di un 2017 in grado di mantenere le promesse. Come sempre il grande protagonista di ogni annata è il Terre Brune, un'etichetta che ha permesso di riscoprire un antico cultivar autoctono, quello delle uve Cari-

gnano, e che ha saputo portare al di fuori della Sardegna i sapori di questa terra.

Insieme alle altre referenze, tra cui sono da citare almeno il Monica di Sardegna, il Cannonau, il Vermentino e il Nuragus di Cagliari, il Valli di Porto Pino e l'Isola dei Nuraghi, ha conosciuto una grande diffusione non solo sul mercato casalingo ed europeo, dove rifornisce in prevalenza ristoranti e strutture ricettive, ma anche in altre parti del mondo, come Stati Uniti, America del Sud, Cina, Giappone. Nonostante la distanza e la grande diversità della tradizione enogastronomica, i vini della Cantina sono riusciti a portare un pezzo di Sardegna su tavole così lontane.

## Il padre dell'enologia italiana e i valori della Cantina

Vera ambasciatrice della regione (e soprattutto del Sulcis, zona sud-occidentale della Sardegna), la Cantina produce vini con uno spirito ancora autenticamente cooperativo: una rete di 200 piccoli produttori, tutti localizzati entro un raggio di 30 km, garantiscono la coltivazione delle uve che saranno lavorate nella Cantina. L'altro asse portante che ha modellato la fisionomia del-



la Cantina nei suoi oltre 50 anni di vita è il rifiuto della massificazione, in nome di una produzione più ristretta ma che punta, per ogni singola bottiglia, all'eccellenza. Infine, ci sono le persone. Oltre ad Antonello Pilloni, presidente storico che ricopre la carica ininterrottamente dal 1976, determinante è stato il ruolo dell'enologo di fama internazionale Giacomo Tachis, che diede una nuova impostazione al lavoro. È infatti di Tachis l'idea di passare dalla produzione del vino sfuso a quella di etichette selezionate, come è suo il costante richiamo alle radici e al territorio. Scomparso lo scorso anno (in questi giorni ricorre il primo anniversario), ha lasciato un segno indelebile sul modo di fare e sui principi che guidano la Cantina, che deve a lui il successo nei mercati internazionali. **G.G.**

