



CANTINA DI SANTADI

CINQUANT'ANNI DI STORIA SONO LA PROVA CHE IL FUTURO INIZIA DALLA TRADIZIONE. QUELLA CHE DALLA SARDEGNA DEL SULCIS HA PORTATO I NETTARI DI SANTADI ALLA GRANDE RIBALTA INTERNAZIONALE COME ECCELLENZE ENOLOGICHE DEL MADE IN ITALY

Marina De Falco

Cagliari, sud-ovest. Santadi è il nome di un borgo di terre fertili, immerso nella macchia mediterranea, contornato di lecci, ulivi, corbezzoli e mandorli. Siamo nella Sardegna sud occidentale, nel cuore del Sulcis, un territorio, ricco di storia e di cultura, e, per via del clima,

dolce e mite tutto l'anno con estati calde e secche, particolarmente vocato alla coltura della vite.

Qui per tradizione l'isola produce i suoi nettari e i suoi tannini migliori, perfettamente presentati e rappresentati agli occhi del mondo dalla sapienza enologica Cantina di Santadi, in cui oggi si riconoscono oltre 200 soci che coltivano autonomamente circa 600 ettari di vigneti.

Ciò che si realizza in questo spazio – una vera e propria isola nell'isola – che si estende per 170 km fra la pianura del Campidano e la costa occidentale della Sardegna è quasi una magia legata a rituali di vinificazione antichissimi, che risalgono addirittura ai fenici.

I vigneti del Carignano infatti, l'uva principe di questa zo-

na, sono ancora bassi ad alberello – la cosiddetta vigna latina – con testimonianze di vigneti coltivati su piede franco, in altre parole senza portainnesto americano. Questo perché, in questi primi cinquant'anni di attività, tutta l'attività di Cantina di Santadi è stata segnata da una convinzione ben precisa che ne è diventato il motto: la vinificazione non si improvvisa, ma ha i suoi tempi e i suoi modi. E la modernità tecnologica? Diventa braccio destro della tradizione in fatto di vinificazione, stabilizzazione e imbottigliamento, con un uso accorto della barrique francese.

La tradizione come bandiera del made in Italy

La produzione di Cantina di Santadi segue e ha sempre seguito due precise linee guida: da un lato tipicizzare i grandi rossi e i vitigni autoctoni a bacca bianca, come il Vermentino, il Nuragus e il Nasco, dall'altro a valorizzare il cultivar principe del territorio: il Carignano, che è alla base della maggior





parte dei nettari rossi firmati Santadi. Stiamo parlando ad esempio del fiore all'occhiello della Cantina, il Terre Brune, a cui, nel 2006, è stato assegnato da Bibenda l'Oscar Italiano del vino, ma anche del Rocca Rubia, dell'Araja, del Grotta Rossa, e ancora l'Antigua o il Shardana, nettari dal nobile quadro tannico e dal perfetto equilibrio tra componente acido organica, grado alcolico e valore polifenolico. Insomma vini che il responsabile commerciale di Cantina di Santadi Raffaele Cani, non esita a definire emozionali, che si sposano a piatti dal

sapore strutturato. Decisamente raffinati invece i bianchi come il Cala Silente, il Villa Solais, ottimi in abbinamento con pesce e carni bianche, il Villa di Chiesa, che esalta pietanze a base di carne sia bianca che rossa, pesce e formaggi di media stagionatura, e il Latinia, perfetto per accompagnare ogni tipo di dessert, e non solo. Mezzo secolo di storia, compiuto proprio nel 2010, tre generazioni di imprenditori lungimiranti, gli oltre trent'anni di presidenza responsabile ed intuitiva di Antonello Pilloni e la preziosa collaborazione di un

enologo di fama come Giacomo Tachis hanno portato i nettari di Cantina di Santadi e i loro sentori ad essere un'eccellenza made in Italy di caratura internazionale, come testimoniamo i numerosi premi e le menzioni nelle guide più titolate del settore: dai Vini d'Italia all'Almanacco del Bere Bene, da Decanter ai Vini di Veronelli, piuttosto che Food & Wine Guide o Hugh Johnson's Pocket Guide to Wine.

Un'eccellenza da bere ma anche da vedere e toccare con mano. Le porte di Santadi infatti sono sempre aperte per degustazioni guidate rivolte ad appassionati di vino ma anche aziende che vogliano incentivare i propri top manager facendo scoprire loro i sapori e i sentori di questo tratto di Sardegna... un vero e proprio viaggio emozionale nel cuore del Sulcis. ■

