

Sulcis, terra di vini intensi. Due grandi cantine ne raccontano la storia

scritto da Nicoletta Curradi e Fabrizio Del Bimbo | 17/10/2024



La “Strada del Carignano del Sulcis” è nata per raccontare e promuovere un’area della Sardegna sud-occidentale affascinante, selvaggia e incontaminata. Di questo itinerario enogastronomico, Cantina di Santadi e Cantina Mesa rivelano la storia attraverso la loro produzione enoica

Il viaggio enogastronomico lungo la **“Strada del Carignano del Sulcis”** è un itinerario alternativo per chi desidera scoprire i profumi, i sapori e gli angoli più autentici del Sulcis, toccando le località di Giba, Masainas, Narcao, Nuxis, Perdaxius, Santadi, Sant’Anna Arresi, Tratalias e Villaperuccio.

Carignano del Sulcis DOC: da scoprire con un itinerario

Per celebrare e promuovere l’elevata qualità del Carignano, la Provincia di Carbonia Iglesias insieme ad alcune aziende vitivinicole del territorio hanno costituito la **“Strada del Carignano del Sulcis”**, un percorso da vivere e gustare a ritmo lento e fatto di cultura, tradizione ed eccellenze.

Tante le tappe offerte, tra cantine, aziende vitivinicole e agrituristiche, vigneti coltivati a ridosso del mare, enoteche, musei del vino e della vite, antichi borghi e suggestivi scorci, inseriti in una cornice naturale.

Una delle prime colture apparse in questa zona fu probabilmente quella della vite che, grazie a terreni argillosi e sabbiosi, permette ancora oggi di produrre uve eccellenti. È appunto questo il caso del **Carignano del Sulcis**, un vino rosso che ha ottenuto la certificazione DOC nel 1977 e i cui vigneti autoctoni allevati a piede franco, ovvero senza il porto innesto della vite americana, si caratterizzano per la resistenza ai venti ricchi di salsedine e alla fillossera.

Le uve Carignano producono un vino dal colore rubino scuro tendente al granato, dal bouquet ricchissimo e intenso, con sentori di prugna cotta, frutta secca e marasche, e dal gusto pieno e ben strutturato.

Cantina di Santadi, tradizione e impegno per la qualità

Tra le realtà locali più conosciute spicca sicuramente la **Cantina di Santadi**, con sede a Santadi (SU), una cooperativa che da decenni rappresenta il Sulcis vitivinicolo. È stata la prima azienda in Sardegna che, nel 1984, ha dato vita a un **vino invecchiato in barrique di rovere francese**.

Nata nel 1960, la Cantina di Santadi lavora principalmente uve rosse, che rappresentano circa il 75% della produzione totale. I vitigni più importanti sono il Carignano, il Monica, il Sangiovese, il Syrah, il Merlot, il Bovaleddu per quanto riguarda i rossi, il Vermentino, il Nuragus, lo Chardonnay e il Nasco per i bianchi. Con l'impegno e un meticoloso lavoro in vigna, vengono mantenute basse produzioni per ceppo per garantire uve di grande pregio.

La maggior parte dei vini aziendali sono a Denominazione di Origine Controllata, in particolare il "*Carignano del Sulcis*" (rosato, base, riserva e superiore), il "*Monica di Sardegna*", il "*Cannonau di Sardegna*", il "*Vermentino di Sardegna*" e il "*Nuragus di Cagliari*". Le altre etichette sono ad Indicazione Geografica Tipica o Protetta. I vini di maggior pregio e qualità vengono classificati come "Le Eccellenze" mentre gli altri come "I Classici".

Oltre alla produzione e vendita, la Cantina di Santadi organizza visite guidate molto interessanti durante le quali è possibile degustare il Carignano e i piatti tipici locali.



Etichette di Cantina di Santadi

Etichette da assaggiare

Rocca Rubia è un rosso Carignano del Sulcis DOC Riserva da uve Carignano 100%. Il colore è un profondo rosso rubino quasi impenetrabile. Al naso si sentono intense note fruttate di more, mirtili, vaniglia, mirto, cuoio e liquirizia. In bocca è ampio, corposo e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica. Un'etichetta che, a nostro parere, può dare grandi soddisfazioni.

Terre Brune è un vino rosso Carignano del Sulcis Superiore da uve Carignano 95% e Bovaleddu 5%. Rosso rubino intenso, con leggeri riflessi granati. Profumo di note rare, complesse: prugne e mirtili, spezie dolci, alloro, ginepro, tabacco e cioccolato. Al palato è ricco, caldo, morbido, con tannini di rara eleganza. Ottimo da consumare a tutto pasto.

Solais è un vino spumante Grand Cuvée Metodo Classico da uve bianche autoctone. Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Spuma cremosa, con perlage fine e persistente. Al naso è minerale intenso con eleganti note di biancospino e frutti a bacca bianca. Gusto morbido ed elegante allo stesso tempo, dove spiccano mineralità e sapidità. Sul finale regala la ricchezza di un'albicocca matura. Presenta un'abbondante gassosità. Info: www.cantinadisantadi.it

Cantina Mesa, il sogno di Gavino Sanna.

Un'esperienza originale e brillante è senza dubbio la visita con degustazione alla **Cantina Mesa**. Nata nel 2004 dal sogno di Gavino Sanna, il suo successo si deve ai valori che si ritrovano in ogni bottiglia. Infatti "mesa" in sardo significa "tavola" e quindi convivialità, famiglia e semplicità. Una

celebrazione della generosità e della cultura della Sardegna attraverso uno dei suoi preziosi tesori: il vino.



L'esterno di Cantina Mesa (Foto © Sito web).

L'azienda si trova a **Sant'Anna Arresi**, sulle pendici di una valle riparata dai venti di maestrale e affacciata sul mare. Domina sulla pianura di Medaus e l'insenatura del promontorio di Porto Pino. La cantina presenta uno stile minimalista e originale e si staglia in mezzo al verde della macchia mediterranea e dei vigneti. Il portale e la grande parete esterna ricreano le suggestioni delle etichette dei vini.

All'interno cinquemila metri articolati su tre livelli, modernissimi e strutturati secondo una logica dove uva e vino possano essere trattati con particolare riguardo, seguiti a vista nel loro percorso di lavorazione attraverso immense vetrate. I vigneti di Mesa si estendono per **oltre 78 ettari di cui 66 di proprietà**, e a seconda delle condizioni locali e dell'esposizione sono allevati a: cordone speronato, Guyot e ad alberello.

Tra i vitigni coltivati primeggia sicuramente il Carignano del Sulcis, da cui nascono in particolare **Buio Buio, Buio** e **Gavino**. Ma vi sono anche Cannonau, Syrah, Cagnulari e ovviamente Vermentino di Sardegna.

Le competenze del creativo, come evocare e trasmettere emozioni, si ritrovano nei vini Mesa grazie a Gavino Sanna, la cui vita è stata dedicata a tutte le forme espressive.

La Cantina Mesa è nata per esprimere una fusione tra terra e popolo sardo e segnare un ritorno alle origini. Oggi di proprietà del **Gruppo Santa Margherita**, è una delle realtà più rappresentative

dell'Isola, capace di mostrare, con numeri di grande importanza, la qualità e l'accuratezza delle sue pratiche enologiche, volte a preservare la purezza dei vitigni, a cominciare dal Carignano e dal Vermentino. Grazie ad una moderna cantina e alla grande cura dei suoi vigneti, è una delle protagoniste della rinascita e della riscoperta dei grandi vini della Sardegna.

Etichette da assaggiare

Buio è un vino rosso DOC da uve Carignano del Sulcis. Splendido rosso rubino con nuances granata. Naso ampio ed elegante con freschi richiami a frutta rossa matura, geranio e pepe nero. In bocca è deciso, gustoso, solare. La trama tannica è definita e mai invasiva. Ottimo il finale, lungo e leggermente balsamico.

Buio Buio Riserva è un Carignano del Sulcis ricco, corposo e seducente di impostazione moderna, maturato in barrique per 10 mesi. Al naso è intenso e molto fruttato, con note balsamiche e floreali. Il sorso rivela rotondità, struttura e ottima persistenza



Foto © Ufficio stampa

Gavino Carignano del Sulcis DOC Riserva è prodotto in limitata quantità da una selezione di uve carignano. È grande struttura e personalità e carattere tradizionale. Un vino che nasce da un vecchio vigneto a piede franco di carignano, posto sul sabbioso litorale di Porto Pino, di fronte al mare. A differenza di Buio Buio, che matura in barrique, Gavino si evolve in botti grandi: questa caratteristica, insieme alle tecniche di vigneto e di vinificazione utilizzate, ne fanno un vino dal carattere più tradizionale, meno internazionale.

Di grande impatto visivo e colore rosso rubino intenso con riflessi granati, al naso è potente con note di piccoli frutti rossi, ma anche sentori peziati e balsamici. Al gusto è caldo e morbido, con un tannino ancora giovane, che col passare del tempo in bottiglia si affinerà.

Info: ww.cantinamesa.com