

Cantina Mesa, il sogno di Gavino Sanna che ha dato nuova voce al Carignano del Sulcis

6 Ottobre 2025



SANT'ANNA ARRESI – Tra le dune di Porto Pino e le colline dolci del Sulcis si può trovare un luogo dove i profumi della macchia mediterranea incontrano le tradizioni contadine millenarie. È qui che nasce e si sviluppa una delle realtà vinicole più affascinanti della Sardegna contemporanea, la Cantina Mesa.

Si parla di un luogo che ha saputo coniugare innovazione, architettura e cultura del vino in un contesto naturale di straordinaria bellezza. Non è un caso che la cantina si trovi lungo i Sentieri del Carignano, percorso che celebra uno dei vitigni simbolo del territorio, il Carignano del Sulcis, autentico protagonista della viticoltura sarda.



Fondata nel 2004 dall'imprenditore e pubblicitario **Gavino Sanna**, Cantina Mesa nasce da un atto d'amore verso la Sardegna e verso la cultura dell'ospitalità mediterranea.

Il nome stesso, Mesa, significa tavola in sardo. Un richiamo diretto al vino come simbolo di convivialità, condivisione e nutrimento. Fin dall'inizio l'obiettivo è stato chiaro, ossia produrre vini di grande qualità che raccontassero l'anima del territorio, rendendo accessibile a tutti il piacere di una bottiglia capace di unire persone e storie.



“La Cantina nasce da un sogno, non da un progetto imprenditoriale”, spiega **Luca Fontana**, nipote di Sanna e brand ambassador della cantina. “Gavino ha lasciato l’isola quando non aveva neanche sedici anni, senza neanche finire gli studi, andando a vivere al Nord nel ‘68”.

Avendo vissuto da migrante, la sua volontà era quella di portare in Sardegna qualcosa che

potesse offrire lavoro, “senza dover attraversare il Mediterraneo”.

“Nel 2017 ho avuto l’occasione di incontrare il Gruppo Santa Margherita – oggi Herita Marzotto Wine Estates – e abbiamo così firmato la cessione per il 60% delle quote”. Grazie a questa fusione Cantina Mesa ha avuto modo di espandere la proprietà, mantenendo l’assetto biologico di partenza.

“Gavino ha curato tutta la parte estetica, dalla grafica alla scelta degli accostamenti cromatici. Tutto sembra ipermoderno, ma è tutto connesso alle tradizioni architettoniche e di produzione millenarie”.

L’edificio che ospita la cantina si presenta come un grande parallelepipedo bianco, minimalista ed essenziale, incastonato tra i filari e rivolto verso il mare. Le linee pulite e geometriche ricordano le case tradizionali del Mediterraneo, ma allo stesso tempo richiamano l’arte contemporanea.

“Parlando della produzione possiamo dire che il Carignano non è certo un’uva nobile. Oggi nel mondo è in undicesima posizione di uva da vino prodotta, in forte regressione a partire dagli anni ’90, quando la maggior parte dei viticoltori ha deciso di espiantarlo”.



foto Stefano Figus

“Il Carignano ha dei vantaggi, come la sua vigoria e la resa per ettaro, ma anche molti svantaggi come un tannino aggressivo e un’acidità un po’ troppo spiccata e la sua incapacità di mantenere il suo corredo organolettico sulle grandi quantità”.

Nonostante lo storytelling più in voga, Luca Fontana tiene a precisare l’assenza di tesi comprovate riguardo l’origine del Carignano associata alla popolazione Fenicia: “Il Carignano è spagnolo, seppur espulso in Aragona, sua terra d’origine. Il motivo sta nella sua difficoltà di produzione e lavorazione, se portata ad alte rese dà solamente amarezza”.



Luca Fontana – foto Stefano Figus

“La Francia è ad oggi il più grande produttore di Carignano al mondo. Se ne stanno liberando con grande difficoltà dopo che le prime barbatelle erano state portate in territorio francese in seguito alla perdita delle colonie algerine”.

Il Carignano prodotto in Sardegna deve avere due essenziali prerogative: la vicinanza al mare e la localizzazione nel Sulcis. Il motivo, dice Fontana, è la maggior lunghezza dell'estate, in grado di fornire quell'escursione solare necessaria all'idonea maturazione tardiva.

Questa sua passione per un mondo fino a pochi anni lontano dalla sua quotidianità ha contribuito a rendere Cantina Mesa un punto di riferimento nel panorama enologico isolano e nazionale, grazie al lavoro di ricerca costante sui vitigni autoctoni, in particolare sul Carignano.

L'attenzione alla sostenibilità, al rispetto della terra e all'identità locale si traduce in etichette

che hanno ottenuto riconoscimenti internazionali come il Buio e il Gavino, contribuendo a rafforzare l'immagine della Sardegna come terra di eccellenze vinicole da scoprire, anche fuori dalle rotte più conosciute.