



Cantina Santadi scommette sul Vermentino Metodo Classico per dare nuova voce al Sulcis

8 Ottobre 2025 

SANTADI – La storia della Cantina di Santadi è quella di una comunità che ha saputo trasformare la forza della cooperazione in un modello di successo. Nata nel 1960 come unione di viticoltori locali, la cantina si è affermata nel tempo come una delle realtà più prestigiose della Sardegna, capace di coniugare tradizione e modernità.

La svolta arrivò negli anni Ottanta con l'arrivo di **Giacomo Tachis**, il grande enologo che contribuì a riscrivere la storia del vino italiano.

Grazie alla sua visione, la cantina intraprese un percorso di crescita qualitativa che le permise di valorizzare il Carignano del Sulcis e di ottenere riconoscimenti a livello internazionale.



foto Stefano Figus

Tra le etichette più emblematiche spiccano il Terre Brune, simbolo assoluto del Carignano del Sulcis, e il Rocca Rubia, rosso dal carattere deciso che ha conquistato critici e appassionati.

A queste si aggiunge una produzione innovativa che testimonia la capacità della cantina di guardare al futuro, il Metodo Classico di Vermentino, un sorprendente spumante che esprime freschezza e finezza senza tradire l'identità sarda.

Oggi la Cantina di Santadi conta oltre 200 soci e continua a essere un punto di riferimento per chi cerca vini che uniscono qualità, autenticità e una visione collettiva del lavoro. È **Massimo Podda**, direttore commerciale della Cantina a raccontare l'evoluzione di questa realtà: “La cooperativa sociale è partita con 27 persone estremamente coraggiose per l'epoca. All'epoca l'approccio generale era quello di fare vino sfuso, a partire dal 1976, quando cambiò la compagine dirigenziale. Entrò **Antonello Pilloni**, presidente operativo per 48 anni, che aveva puntato in alto fin dall'inizio. Ebbe la visione di prendere a modello i marchesi Antinori che potevano contare su Giacomo Tachis come consulente”.

“Tachis lavorò in Cantina Santadi fino al 2010 e il primo vino che creò fu il Terre Brune del 1984, commercializzato nel 1988. Quello fu il momento del vero rilancio della vitivinicoltura



sarda”.

Sotto la guida di Pilloni la Cantina di Santadi ha rafforzato il legame con i soci e conquistato mercati internazionali, diventando un modello di cooperazione virtuosa. La capacità di unire professionalità, visione strategica e senso di comunità è stata determinante per costruire un brand solido e riconosciuto a livello globale.



Tra le produzioni più sorprendenti e innovative della Cantina di Santadi spicca senza dubbio il Metodo Classico di Vermentino, un progetto nato dal desiderio di esplorare le potenzialità di un vitigno simbolo della Sardegna al di fuori dei suoi confini tradizionali.

Storicamente legato alla produzione di bianchi freschi e aromatici, il Vermentino trova qui una nuova veste, quella delle bollicine, che ne esalta freschezza e mineralità. Il processo di rifermentazione in bottiglia e il lungo affinamento sui lieviti regalano complessità al vino, mantenendo però intatto il carattere mediterraneo del vitigno, con richiami floreali, agrumati e iodati che rimandano immediatamente al mare vicino.



Questo spumante rappresenta un esperimento riuscito e un segnale chiaro della filosofia della cantina di innovare senza tradire l'identità tradizionale. La scelta di puntare su questa produzione dimostra la volontà della Cantina di Santadi di affiancare ai grandi rossi da invecchiamento anche etichette moderne, fresche e in sintonia con le tendenze internazionali.

Sempre in ambito internazionale Podda tratta la questione dazi: “Nell’anno fiscale appena conclusosi non abbiamo avuto picchi di richieste pre-dazi. La preoccupazione è per il prossimo anno, ormai già in corso. Una quantità di vino in precedenza destinata a certe zone sarà ridistribuita su altre”.



foto Stefano Figus

Importante ai fini della produzione anche il ruolo del rosato. “Per quanto riguarda questo prodotto, non posso che accodarmi a chi il rosato lo fa da tanto. C’è un incremento della richiesta, seppur modesto, visto il rallentamento dei rossi. È opportuno e indispensabile concentrarsi su questa fetta di mercato”.



Cantina di Santadi dimostra così la sua poliedricità. Dai rosati freschi e gastronomici fino al raffinato Metodo Classico di Vermentino, simbolo di innovazione ed eleganza. Una gamma che porta la firma di grandi personalità come Giacomo Tachis e Antonello Piloni, ma anche il lavoro silenzioso dei soci viticoltori.

Oltre alle etichette premiate, resta centrale il ruolo sociale della cooperativa, che continua a sostenere la comunità locale, creando lavoro, valorizzando tradizioni e offrendo un futuro condiviso nel segno del vino.