

## Tenuta la Sabbiosa, il sogno sardo di Tessa Gelisio che celebra il Carignano del Sulcis

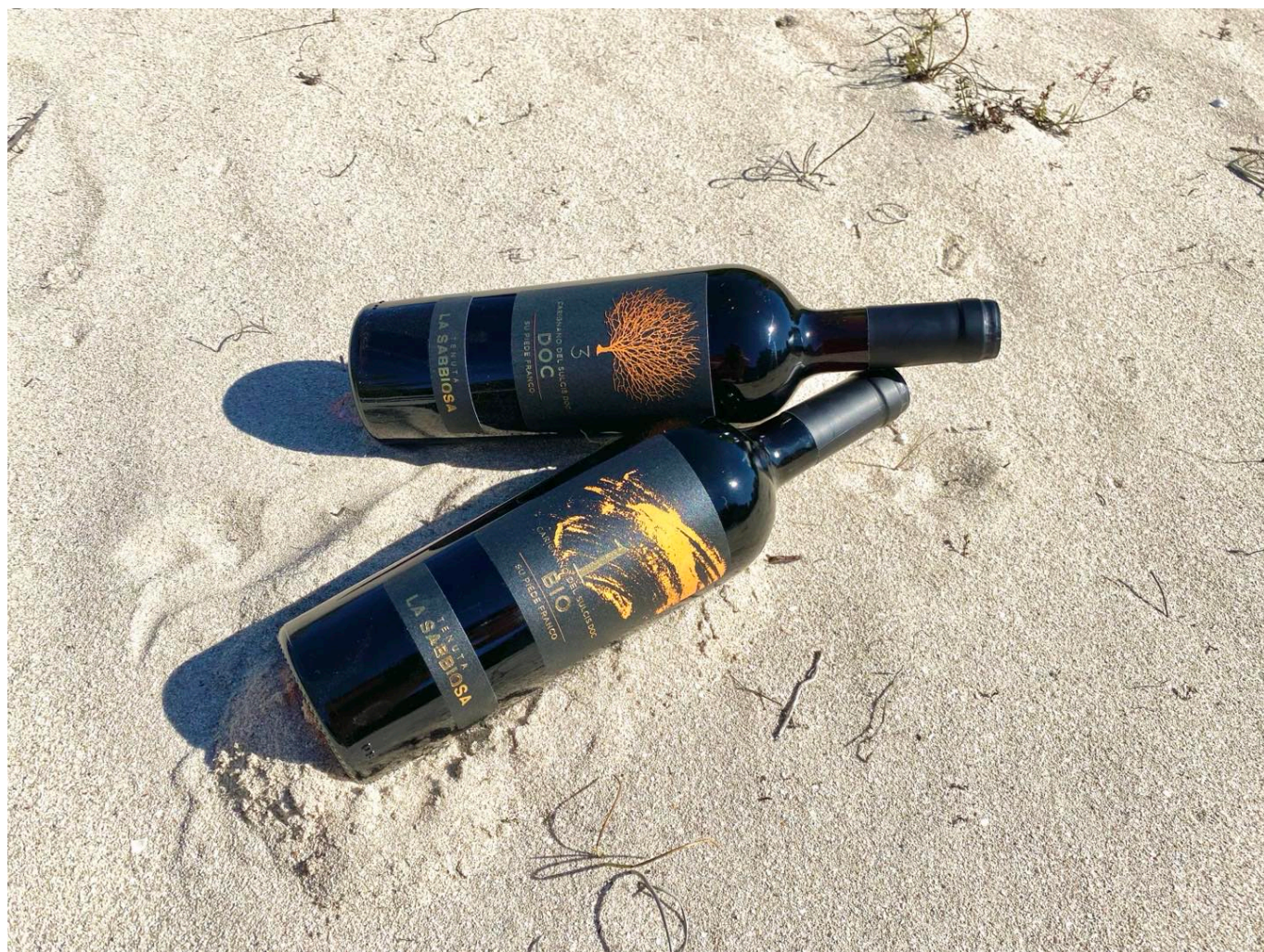
4 Novembre 2025



CALASETTA - Il Sulcis è una terra di contrasti e armonie. Un lembo di Sardegna che custodisce una viticoltura antica tra colline e spiagge che tutto il mondo ci invidia.

Proprio a Sant'Antioco (Sulcis Iglesiente), lungo i suggestivi Sentieri del Carignano, prende vita un progetto che ha saputo conugare tradizione, rispetto dell'ambiente e passione personale. Tenuta La Sabbiosa è l'azienda vitivinicola che porta la firma dell'autrice e conduttrice televisiva Tessa Gelisio.





Da anni volto noto della divulgazione ambientale e naturalistica, Gelisio ha scelto di trasformare la sua sensibilità ecologica in un impegno concreto, investendo in una delle zone più affascinanti della Sardegna. L'isola di Sant'Antioco custodisce infatti un patrimonio viticolo unico al mondo con i suoi vigneti a piede franco, che sopravvivono grazie alla sabbia che protegge le radici dalla fillossera, rendendo qui il Carignano del Sulcis una vera eccellenza enologica.

La storia della tenuta è giovane ma già ricca di riconoscimenti. Acquistata e rilanciata da **Tessa Gelisio** insieme al marito **Massimo Pusceddu** e a un gruppo di professionisti, La Sabbiosa è stata concepita come azienda vinicola e come progetto culturale e ambientale. L'obiettivo è quello di coniugare la produzione di vini di qualità con la valorizzazione del territorio e delle sue peculiarità naturali.





Il Carignano è naturalmente protagonista, declinato in etichette che esprimono l'identità forte di Sant'Antioco. Vini eleganti, complessi, capaci di raccontare al palato la mineralità delle sabbie, la brezza marina e il calore del sole mediterraneo.

A fianco delle bottiglie più iconiche, la Tenuta propone anche esperienze immersive. Dalle visite guidate tra i vigneti centenari alle degustazioni che uniscono tradizione e innovazione, facendo vivere ai visitatori la magia di un'isola che da sempre incanta per autenticità.

È Tessa Gelisio a raccontare la storia e le peculiarità della sua azienda. "Abbiamo aperto questa tenuta per raccontare la storia del Carignano a piede franco e siamo i fondatori della comunità del Carignano a piede franco di Slow Food".





“Con altri piccoli produttori locali cerchiamo di valorizzare questa tradizione. Con rese bassissime e costi altissimi sono in molti ad abbandonare questa pratica perché è difficile avere un progetto commerciale che sia economicamente sostenibile”.

“Nella nostra tenuta siamo molto attenti alla sostenibilità. Utilizziamo materiali di recupero, produciamo in biologico e siamo certificati viticoltura eroica e siamo gli unici piccoli produttori che hanno una cantina con la Doc”.

Tenuta la Sabbiosa può vantare una nutrita “nursery” dove si mettono a radicare i tralci prima della posa in terra. “Se mettiamo un tralcio direttamente in vigneto, riscontriamo un tasso di mortalità pari a circa l’80% del totale. Abbiamo creato questa zona appositamente per risolvere la problematica”.

“Il nostro vigneto nasce per produrre uva da tavola biologica. Per motivi di resa abbiamo

estirpato e sostituito con Carignano”.

“In vigna abbiamo i tre sistemi di allevamento: l'alberello, l'alberello appoggiato e il filare. Volevo sperimentare per capire se davvero l'alberello è quello che ti dà l'uva migliore o se è soltanto il metodo tradizionale”.



Visitando gli ambienti si nota la presenza di legno, barrique di rovere francese a grana fine. L'unico vino della tenuta che effettua questo passaggio è il Carignano del Sulcis Superiore. "Sono toscana, arrivo da Bolgheri, la barrique sta bene con il Sangiovese, con il Carignano lo trovo troppo aggressivo come metodo".

Ad accompagnare la visita in cantina e tra i vigneti, oltre alla professionalità e alla simpatia di Tessa Gelisio, ci sono anche le cene in vigna, momenti di convivialità e condivisione all'insegna della cultura locale. Anche se l'immaginario collettivo, ormai in parte sdoganato, vede i rossi abbinati prevalentemente alle carni, un buon Carignano trova spazio nella cucina di pesce isolana.





“Nelle nostre cene serviamo dei tranci di tonnaroti prelevati dalla testa del tonno e ci riforniamo presso una tonnara che usa metodi di pesca sostenibili e che mantengono la qualità delle carni ad alti livelli”. Una collaborazione tra mondo vinicolo e gastronomico che segna il legame con il territorio e che anticipa quella che è una cooperazione anche tra

produttori.

Non sono molti anni che questa porzione di Sardegna, il Sulcis Iglesiente, ha intrapreso la sua missione di divulgazione vinicola unendola al settore turistico. I produttori si sono mostrati ben disposti a prendere parte alle iniziative territoriali organizzando degustazioni e visite in azienda, mostrando attivamente la passione che nutrono verso le proprie origini.

Tenuta la Sabbiosa, pur guidata da una componente extraterritoriale, è uno dei traini di questa regione. Un manifesto di valori che unisce vino, cultura e sostenibilità. Un progetto che, attraverso il Carignano del Sulcis, racconta la bellezza di un territorio e l'impegno di chi ha fatto della tutela ambientale la propria missione di vita.