Il vino ha il compito di salvare il territorio: la visione di Elvio Daniele Curreli, presidente della Cantina di Santadi

scritto da Claudia Meo | 28 Luglio 2025



La Cantina di Santadi celebra 65 anni come presidio sociale ed economico nel Sulcis, difendendo vitigni autoctoni e rilanciando il territorio segnato dalle crisi industriali. Il presidente Elvio Daniele Curreli racconta come il vino, con il Carignano del Sulcis protagonista, sia diventato motore di occupazione, coesione e sviluppo attraverso qualità ed enoturismo.

Nel cuore del Sulcis, la Cantina Santadi è molto più di una

realtà produttiva: è un presidio sociale, economico e culturale che da 65 anni sostiene il territorio e la sua comunità. Guidata oggi da Elvio Daniele Curreli, che lo scorso anno ha ricevuto il testimone da Antonello Pilloni, la cooperativa unisce oltre 200 soci e difende il valore dei vitigni autoctoni, con il Carignano del Sulcis come simbolo di identità e riscatto. In questa intervista, il presidente racconta come il vino sia diventato motore di rinascita per un'area segnata dalle crisi industriali, guardando al futuro tra qualità, turismo e coesione sociale.

Presidente Curreli, partiamo dalle origini: qual è la storia di questa cooperativa di Santadi, che oggi rappresenta un punto di riferimento per il Sulcis?

La Cantina nasce nel 1960, quindi quest'anno festeggia 65 anni. La sua origine è strettamente legata alla riforma agraria del 1951, che portò all'esproprio e alla ridistribuzione dei latifondi nelle aree di Santadi, Villaperuccio e Perdaxius. In quell'occasione furono creati poderi dotati di casa colonica, stalla e soprattutto vigneti di circa due ettari ciascuno. La concentrazione di queste piccole aziende agricole generò l'esigenza di una struttura comune per la trasformazione delle uve, ed ecco la nascita dell''Enopolio', come amiamo chiamarlo ancora oggi, una definizione che riflette lo spirito comunitario della cooperativa.

Com'è evoluta nel tempo la compagine sociale della cooperativa?

Oggi la Cantina Santadi conta circa 200 soci, che coltivano complessivamente circa 500 ettari di vigneto. La maggior parte delle aziende è di piccola scala, a gestione familiare: circa

il 60% delle proprietà non supera i 10 ettari. La raccolta è ancora manuale, resa possibile proprio dal coinvolgimento delle famiglie. Negli ultimi anni stiamo assistendo a un ricambio generazionale importante: molti giovani, figli o figlie dei soci storici, stanno prendendo in mano l'attività, garantendo continuità e nuova linfa. Nonostante le difficoltà del mercato, la richiesta di diventare soci è alta, tanto che oggi l'ingresso di nuovi membri è contingentato per esigenze produttive.

Parliamo di vitigni. Qual è il ruolo delle varietà autoctone nella vostra produzione?

Sono l'anima della Cantina. Il Carignano è il nostro vitigno simbolo: rappresenta circa il 70% della produzione e dà vita a etichette iconiche come Terre Brune, Rocca Rubia e Grotta Rossa. Ma non solo: lavoriamo anche Vermentino, Monica, Bovale, Nasco e Nuragus, con solo piccole quote di internazionali come Cabernet, Merlot o Syrah. Il Carignano del Sulcis, in particolare, trova nel nostro territorio condizioni uniche, anche grazie ai rari impianti a piede franco presenti nella zona costiera di Porto Pino e Masainas, dove le sabbie hanno protetto le viti dalla fillossera. Qui rinnoviamo i vigneti senza innesti, perpetuando una tradizione che rende i nostri vini autentici e profondamente legati al luogo.

Negli anni '80, con Giacomo Tachis, la cooperativa ha vissuto una svolta storica. Quanto conta oggi l'aspetto enologico nella vostra identità?

Enormemente. L'incontro con Tachis fu un momento saliente: insieme all'allora presidente Antonello Pilloni, contribuì a elevare il Carignano e la nostra produzione a livelli internazionali. Dopo la scomparsa di Tachis la continuità è

stata garantita da Giorgio Marone, suo allievo, e dal nostro enologo interno Riccardo Curreli, mio figlio. Non abbiamo mai stravolto quella filosofia, ma l'abbiamo fatta evolvere, introducendo nuove tecniche e ampliando la gamma, sempre nel rispetto della tradizione.

Ha affermato che 'il vino salva un territorio'. Cosa significa, concretamente, nel vostro caso?

Significa che senza il vino il nostro territorio avrebbe rischiato il declino. Negli anni '70 e '80 l'industrializzazione, con il polo di Portovesme e l'estrazione del carbone, aveva dato molto lavoro, ma ha lasciato solo macerie quando le attività sono crollate. Il vino, invece, ha resistito e oggi è il motore economico e sociale del Sulcis: dà occupazione a circa 50 dipendenti diretti, oltre che ai 200 soci e alle loro famiglie, preserva il paesaggio agrario e mantiene viva la comunità. Non è solo un prodotto, è una forma di riscatto per un'area ferita.

Quanto pesa oggi l'enoturismo nella vostra strategia?

Sempre di più, anche se è un ambito ancora in crescita. Al momento accogliamo circa 10.000 visitatori l'anno, ma stiamo lavorando a un progetto di ampliamento degli spazi per l'ospitalità e i ricevimenti. Il nostro territorio ha coste meravigliose, paragonabili per bellezza alla Costa Smeralda, ma soffre per la mancanza di strutture ricettive e di valorizzazione. Il turismo lento, come i cammini (tra cui quello minerario di Santa Barbara), e l'enoturismo possono diventare strumenti chiave per rilanciare l'immagine del Sulcis e collegare la nostra cantina al flusso turistico.

Quali valori ritiene fondamentali per il successo di una realtà cooperativa come Santadi?

Tre su tutti: la valorizzazione dei vitigni autoctoni, la coesione tra i soci e la costante attenzione alla qualità. La cooperazione è sempre complessa, ma qui ha funzionato perché tutti hanno capito che solo uniti si può affrontare un mercato difficile e globale. Il nostro “Enopolio” è il cuore di questa comunità: un luogo dove i frutti del lavoro dei soci diventano un vino capace di raccontare e di salvare il nostro territorio.

Punti chiave:

1. **La Cantina di Santadi, con oltre 200 soci e 500 ettari di vigneti, è un presidio sociale ed economico del Sulcis da 65 anni**;
2. **Il Carignano del Sulcis è il cuore della produzione**, vitigno simbolo coltivato anche su rari impianti a piede franco;
3. **Il vino ha sostituito l’industria come motore di sviluppo**, creando occupazione e rilanciando un territorio colpito dalle crisi industriali;
4. **Enoturismo in crescita**, con 10.000 visitatori l’anno e progetti per potenziare accoglienza e turismo esperienziale;
5. **Coesione e qualità sono i pilastri della cooperativa**, che unisce tradizione e innovazione per affrontare il mercato globale.