

# PROVINCIA DI CAGLIARI | CE

San Martino e Meloni vendono in tutta Europa, negli Usa e anche in Australia

## Selargius conquista il mondo con i vini e liquori da export

» Vini e liquori selargini sfidano la crisi e vanno alla conquista del mondo. Da una parte i liquori San Martino, dall'altra i vini Meloni, ma la sfida è la stessa: affermarsi oltreoceano.

**SAN MARTINO.** «Per alcuni l'oro nero è il petrolio, nel nostro caso è il mirto». Sessantunove anni lei, due in più lui, Maria Antonietta Piu faceva l'insegnante, Alessandro Cirillo lavorava come amministratore della società che ha realizzato il Porto canale. Nel '92 sono andati in pensione e hanno deciso di scommettere sulla produzione di mirto, limoncello e fife ferru. Hanno preso contatto con la San Martino, aperta nel 1982 a Quartucciu dai fratelli Murgia, e dopo qualche anno l'hanno rilevata e portata a Selargius. Da qui ha inizio la loro bella storia, in cui la crisi sembra restare fuori dalla porta della loro fabbrica, che ricorda le antiche distillerie d'inizio Novecento. Oggi fanno fatica a star dietro alle commesse: il loro mirto è richiestissimo e senza confini geografici. «È nato tutto un po' per gioco, nel tempo libero ci diletta- vamo a preparare i liquori in casa», raccontano: «Piacevano, così abbiamo deciso di provare a fare le cose più in grande». Ci sono riusciti: esportano in Australia, Usa,



### LA CRISI? SCONOSCIUTA

Alessandro Cirillo e Maria Antonietta Piu hanno iniziato a distillare per gioco, ora la loro azienda di liquori "San Martino" esporta in tutto il mondo.

Lo fa anche la Cantina Meloni vini, attiva da oltre un secolo

(STEFANO ANEDDA)

Germania, Olanda, Svizzera e Belgio. E puntano sulla loro nuova creazione: "l'oro bianco", prodotto con le bacche selvatiche e rate di mirto bianco.

**MELONI VINI.** Più di un secolo di storia alle spalle e duecento ettari di vigne sparse tra Selargius, Decimomannu, Senorbì e Simbirizzi. La nuova sfida dell'azienda Meloni è il biologico: «Stiamo puntando su una linea di vini privi di sostanze chimiche», spiega il direttore commerciale Fede-

rico Atzori. Le prime conferme sono già arrivate: «Stiamo ricevendo molte richieste da Usa, Finlandia, Danimarca, Olanda e Belgio». Il mercato isolano procede a rilento: «La Sardegna non sembra essere ancora pronta ad accogliere il bio, ma sappiamo aspettare». Intanto il loro spumante fa il botto: «Riscuote tantissimo successo, ci arrivano commesse anche dall'Australia», racconta. Una sfilza di prestigiosi riconoscimenti collezionati negli anni testimo-

niano il successo di questa affermata realtà selargina. La varietà dei prodotti fa il resto: Cannonau, Monica, Barbera, Cabernet, Bovali, Pascale e Sirah. E poi Vermentino, Nuragus, Pinot, Torbato, Trebbiano, Prosecco e Chardonnay. C'è anche il Nasco, che ha fatto conquistare ai Meloni premi di rilievo. L'antica sfida tra rossi e bianchi regala il ribaltone: è il bianco, il re del momento.

Sara Marci

RIPRODUZIONE RISERVATA