

SIDDURA UN ANGOLO DI PARADISO IN SARDEGNA

Di

Roberto Gatti

-

18 Febbraio 2025



Ho avuto l'opportunità, trovandomi in vacanza in Gallura qualche anno fa, di visitare questa azienda immersa tra le colline della Gallura, un vero angolo di paradiso dove solo la natura è l'unica a farla da padrona. Non ci sono strade che passano intorno, non elettrodotti, fabbriche, fumi ecc., non esiste inquinamento atmosferico o umano. Più di ogni altra parola consiglio il video di cui sotto

VIDEO <https://www.youtube.com/watch?v=BSh0AqynS6c>



Non elencherò gli innumerevoli premi e medaglie d'oro vinte da questi vini in concorsi enologici nazionali ed internazionali, l'elenco sarebbe molto lungo.

Filosofia

(Liberamente tratto dal sito aziendale)

Siddùra nasce da una profonda ricerca di qualità, perfezione e equilibrio.

Creiamo vini che sono espressione della Sardegna più autentica, un omaggio alla natura stessa, coltivati con la passione per la terra e l'arte delle nostre mani.

Il caldo sole mediterraneo, i venti e le condizioni uniche di questo territorio, si uniscono a questo impegno, contribuendo a portare in ogni calice di Siddùra note inaspettate che sono state celebrate e riconosciute in tutto il mondo.

Sostenibilità

Siddùra nasce sostenibile: fin dalla sua creazione, l'azienda ha investito per preservare il territorio e le sue caratteristiche uniche, coltivando vitigni autoctoni frutto di secoli di tradizione.

La sostenibilità promossa da Siddùra si ritrova anche nell'impegno per contribuire al benessere di chi in questo angolo di Sardegna ha costruito le sue radici. L'uso delle più moderne innovazioni tecnologiche per ottimizzare ogni fase del processo di produzione, riducendo l'impatto ambientale, risponde alla nostra filosofia naturalmente sostenibile.

Il Vermentino, con la sua eleganza intrinseca e le sfumature aromatiche che evocano il paesaggio mediterraneo, si è imposto come uno dei vitigni a bacca bianca più apprezzati sullo scenario internazionale.

Questo vino bianco, emblema della viticoltura italiana, ha conquistato estimatori e critici in tutto il mondo, grazie alla sua capacità di esprimere con chiarezza le caratteristiche del territorio di provenienza, dai terreni calcarei della Liguria ai suoli granitici della Sardegna, passando per le colline toscane.



Vermentino: riconoscimenti e premi

L'ascesa dei vini Vermentino sulla scena enologica globale è una storia di eccellenza, innovazione e dedizione alla qualità. Questi vini, che traggono origine dalle coste soleggiate e dai terreni variati dell'Italia, in particolare della Sardegna, della Liguria e dalla Toscana, hanno saputo conquistare il cuore degli esperti di vino grazie a una serie di caratteristiche uniche che li rendono inconfondibili.

La loro freschezza, spesso accentuata da note minerali e agrumate, insieme a una straordinaria bevibilità e a una complessità aromatica che spazia dal floreale al fruttato, li ha portati a ottenere riconoscimenti significativi in alcuni dei più prestigiosi concorsi enologici a livello internazionale.

Gli apprezzamenti ricevuti dai vini Vermentino nei contesti competitivi non sono solo una conferma della loro qualità ma anche della loro capacità di stare al passo con le tendenze del mercato, offrendo agli appassionati di vino un'esperienza gustativa ricca e sfumata.

Competizioni come il Decanter World Wine Awards, noto per il suo rigore nella selezione e valutazione dei vini, l'International Wine & Spirit Competition, che premia l'eccellenza enologica globale, e il Concours Mondial de Bruxelles, riconosciuto per la sua imparzialità e l'ampia partecipazione internazionale, hanno visto i vini Vermentino salire sul podio, conquistando medaglie d'oro, d'argento e punteggi di prestigio.

Questi premi e riconoscimenti sono il risultato diretto dell'impegno dei viticoltori e dei produttori che, attraverso pratiche agricole sostenibili, un'attenta gestione della vigna e tecniche di vinificazione all'avanguardia, sono riusciti a esprimere al meglio le potenzialità del Vermentino.

La loro abilità nel catturare l'essenza del terroir e nel trasformare ogni grappolo in un vino che racconta la storia della sua origine è ciò che ha permesso al Vermentino di distinguersi non solo come un eccellente vino bianco ma anche come un simbolo di qualità e versatilità nel vasto panorama vinicolo.

Il Vermentino di Gallura

Il Vermentino di Gallura DOCG è una vera espressione della quintessenza enologica sarda. Questa particolare varietà di Vermentino prodotto in Sardegna, che beneficia di un microclima unico favorito dai venti marini e da terreni granitici particolarmente adatti alla viticoltura, si è affermata come un gioiello nel panorama vinicolo, non solo italiano ma mondiale.

La designazione DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) rappresenta un sigillo di qualità e autenticità, un riconoscimento che il Vermentino di Gallura ha meritato grazie all'impegno incessante dei suoi produttori e alla peculiare composizione del suo terroir.

Questi fattori contribuiscono a dare al vino Vermentino di Gallura una complessità e una mineralità distintive, con note aromatiche che variano dagli agrumi maturi a sfumature floreali, capaci di evolversi sorprendentemente con l'invecchiamento.



Il successo del Vermentino di Gallura trascende i confini nazionali, raggiungendo un'eco internazionale nei concorsi enologici più prestigiosi, dove è stato ripetutamente premiato per la sua eccellenza. La sua capacità di stare al tavolo con i grandi vini bianchi del mondo è stata riconosciuta da critici, sommelier e appassionati, che ne lodano la versatilità gastronomica, la freschezza persistente e la ricca espressività.

Il riconoscimento internazionale del Vermentino di Gallura non è solo un tributo alla qualità del vino ma anche un simbolo dell'eccellenza vinicola italiana, che sa esprimere attraverso i suoi diversi terroir vini di carattere unico e irripetibile.

La Gallura, con il suo paesaggio incantato, le sue tradizioni viticole radicate e la sua moderna visione enologica, è la culla di questa stella del panorama enologico, che continua a brillare e a ispirare nel tempo.

Siddùra: eccellenza nel Vermentino di Gallura

In questo contesto di prestigio, la cantina Siddùra emerge come uno dei produttori di spicco nel panorama del Vermentino di Gallura e, più nello specifico, del Vermentino di Gallura. Con le sue etichette Spèra, Bèru e Maìa, Siddùra ha saputo interpretare al meglio le potenzialità del vitigno e del territorio, ottenendo riconoscimenti e approvazione da parte della critica internazionale.

L'attenzione alla qualità, l'uso sostenibile delle risorse e la passione per l'innovazione sono gli elementi distintivi che hanno permesso a Siddùra di produrre vini di Gallura DOCG che sono veri e propri ambasciatori del territorio sardo nel mondo.

***È firmato Siddùra, infatti, il miglior Vermentino d'Italia.
Riconoscimento assegnato nel 2023 a Maìa al concorso
nazionale "Premio Vermentino".***

Un elenco di articoli di degustazioni , recensioni e premiazioni di vermentino, tra cui anche quelli pluripremiati della azienda Siddura, al link :

<https://www.winetaste.it/?s=vermentino>



VINO MAIA VERMENTINO SUPERIORE DI GALLURA DOCG 2023 GR. 13,5

In gallurese “ magia “ ad evocare quanto troveremo nel bicchiere !

SCHEMA TECNICA

https://www.siddura.com/wp-content/uploads/2024/06/MAIA-2023_italiano.pdf

NOTE DI DEGUSTAZIONE DI WINETASTE



Bella la bottiglia trasparente che lascia intravedere in contenuto :

paglierino di media intensità, limpido e brillante , con riflessi verdolini ;

naso intenso, integro, di bella espressione varietale : agrumi, litchi, leggermente aromatico, macchia mediterranea, non si percepisce e non disturba il legno in cui è stato “ parzialmente “ affinato ;

bocca intensa, ampia, si dispiega in tutta la cavità orale, sapido, fresco, equilibrato, un sorso invita al successivo, di grande qualità e stoffa.

Si percepisce la sapidità della vicinanza del mare, molto lungo nel finale, dove fa salivare a lungo.

Un grande vermentino di Sardegna, tra i migliori oggi, ma non da oggi, in circolazione, da classificare Eccellente 96-97/100 !

“ Grandi sono gli uomini che sanno trasformare in questo modo i frutti della terra e portarli a noi per l'appagamento dei nostri sensi “

Complimenti vivissimi !

Roberto Gatti

(degustato Genn.2025)