



Wine Meridian

Read It, Taste It

Italian daily news for key players and wine lovers

Vermentino di Gallura e Cannonau tra le nuvole

I vini Siddùra nella cantina di bordo di Air Dolomiti. Siddùra conferma il sodalizio con la compagnia aerea veronese



Bottiglie di vino tra le nuvole. Non solo strategia commerciale, ma vera e propria scelta enologica. Siddùra conferma il suo sodalizio con la compagnia aerea Air Dolomiti, in quello che rappresenta un mercato selezionato ed esigente: le cantine di bordo sui vettori aerei di tutto il mondo. La compagnia aerea ha scelto Spèra, Vermentino di Gallura Docg, riconfermato dopo la precedente collaborazione, insieme a una delle grandi novità della stagione: il Cannonau Doc Èrema. Vini di qualità che arricchiranno la cantina di bordo del vettore che collega molti aeroporti italiani (tra i quali Olbia, Cagliari, oltre a Bologna, Firenze, Torino, Verona, Venezia e Bari) con Monaco di Baviera. La partnership con una compagnia aerea così prestigiosa come Air Dolomiti, ci inorgoglisce" sottolinea Massimo Ruggero, amministratore delegato di Siddùra. "Gli esperti selezionatori dei vini, dopo aver degustato il nostro Vermentino di Gallura Docg Spèra, hanno deciso di puntare sul vino che esprime l'appartenenza ad un territorio, la Sardegna, con la scelta del Cannonau Doc



Wine Meridian

Read It, Taste It

Italian daily news for key players and wine lovers

Erema. Siddùra porterà il sapore dell'isola in purezza in Europa, con un accordo importante non solo per il team della cantina che amministra ma anche per l'isola: Air Dolomiti ci darà la possibilità, attraverso Siddùra, di valorizzare i vitigni e i vini del territorio. Puntare sulle cantine di bordo, per degustare un buon vino ad alta quota, diventa sempre di più una scelta strategica per compagnie aeree e cantine. Una scelta, comunque, non semplice. Non tutti i vini sono adatti ad essere stappati a bordo di un aereo pressurizzato a 10 mila metri di altezza, perché il gusto può variare ed occorre eseguire una selezione molto attenta sulle etichette. Altitudine, scarsa umidità, il ricircolo dell'aria all'interno del velivolo: tutte componenti che rischiano di alterare il gusto, con meno ossigeno nel sangue e minore percezione di ciò che è buono. Di conseguenza si modificano i sapori. Spazio dunque solo a vini con determinate caratteristiche. Il Vermentino Spèra e il Cannonau Èrema" spiega Massimo Ruggero "sono perfetti accompagnatori di viaggio esprimendo, attraverso i due vitigni autoctoni per eccellenza della Sardegna, caratteri e sentori che anche ad alta quota non perdono la personalità, i profumi e l'eleganza. È una questione di percezione del gusto in un ambiente pressurizzato. Tenzialmente lacido, il salato e il dolce sono gusti che in quota vengono percepiti ad un livello inferiore, dunque spesso le compagnie aeree per il servizio di bordo preferiscono puntare su vini che presentano in maniera accentuata proprio l'acidità, la mineralità e il grado alcolico in modo da sensibilizzare maggiormente un palato condizionato dalla quota e dall'incidenza della pressurizzazione. Dare una scossa al palato un po' alterato (è il caso di dirlo) dalla pressurizzazione." Siddùra ha quindi compiuto una scelta precisa sui suoi vini destinati a salire a bordo degli aerei Air Dolomiti. Azienda vitivinicola sarda e la compagnia aerea della galassia Lufthansa hanno confermato l'accordo per una presenza di Siddùra nella selezionatissima cantina di bordo. Per la cantina gallurese, si tratta di un'occasione importante per continuare a promuovere l'eccellenza vitivinicola sarda tra i milioni di passeggeri che ogni anno scelgono il network di destinazioni offerte da Air Dolomiti.



07 / 03 / 2019