Cantina Siddùra, un luogo che sa di Gallura

scritto da Claudia Meo | 27 Agosto 2020



Italian Wine Tour ci ha portato oggi in un angolo incantato, nel cuore della Sardegna, nei pressi del paese medioevale di Luogosanto. Siamo abituati ad associare la Gallura a mare cristallino e coste monumentali di granito, dimenticandoci forse che all'entroterra di questa parte dell'isola non mancano elementi unici di suggestione. "Locusantu" e le sue campagne sono ammantati di antica magia.

La vallata di Siddura appare infatti così, a sorpresa, come una sella adagiata tra le montagne, un luogo nascosto, "*siddadu*", in dialetto. Dall'antico stazzo che protegge la valle come un nume tutelare, il colpo d'occhio ha una profondità che cattura all'istante: la vite, grazie all'uomo, "custode" della terra, si è fatta spazio elegantemente tra le colline e la macchia mediterranea, e ammanta il fondo valle. Difficile descrivere la sensazione, ma, in poche parole, sei appena arrivato e sei già certo che ci tornerai …

A darci il benvenuto e a ricondurci nel *qui ed ora* è Massimo

Ruggero, amministratore dell'azienda, fondata dalla famiglia Gottesdiener, che ci ricorda come Siddura, grazie alla energia particolare che emana, qualche anno fa abbia cambiato da un giorno all'altro la sua vita. Tutto il resto, costruire l'azienda, ampliarla giorno dopo giorno, custodire e valorizzare vitigni che rappresentano fortemente la Gallura e la Sardegna, produrre vini che stanno facendo parlare tanto di sé anche nel resto d'Italia ed etichette che stanno meritando riconoscimenti anche oltre confine, è stato "credere nel sogno".

Di Massimo, che abbiamo la fortuna di conoscere bene, ci conquista sempre il grande rispetto per la terra e per la natura, e l'orgoglio con cui si dichiara, appunto, "custode" e non "padrone" di Siddura. Ce lo spiega in due parole, con i versi di Bastiano Sannu, poeta dialettale gallurese: *"Lu tarrenu di l'omu si ni ridi candu 'ntendi chi iddhu è lu patronu"* e guardando le colline di Siddura, le montagne di Luogosanto, e questo maestoso paesaggio gallurese, ci sembra davvero di sentirla ridere la terra, al solo pensiero che qualcuno possa professarsene "padrone".

Ma Siddura, questa terra fatta di granito, sabbia e argilla, a chi sa giorno per giorno custodirla, sta regalando vini dotati di picchi unici di personalità.

All'interno dello *stazzu*, oggi impreziosito da evocative opere d'arte contemporanea, e divenuto il cuore dell'azienda, lasciamo che Massimo ci narri cosa si cela dietro Maìa e Nudo, due tra le più significative espressioni che la terra ha voluto dedicare alle sapienti mani del custode.

Parliamo di Maìa, vermentino di Gallura DOCG, primo vermentino prodotto da Siddura. Questo vino incarna letteralmente la magia che si cela nel suo nome: al vermentino si attribuiva il compito di vincere i venti di maestrale, nell'epoca in cui il vino rappresentava la sussistenza per chi lavorava la terra. I suoi spinti profumi di macchia mediterranea, la sua sapidità e

il finale di mandorla amara ci confermano quanto qui a Siddura, grazie al disfacimento granitico e un clima ideale, il vermentino sia riuscito a differenziarsi rispetto ad altre espressioni del vitigno. La sua prima vendemmia è stata nel 2011 e da allora la magia non è venuta meno; oggi di questa etichetta possiamo attestare senza dubbio anche la longevità, chiave di lettura recente e non scontata, per i vini Vermentino.

La seconda etichetta che abbiamo il piacere di degustare è Nudo, trasgressiva e aristocratica espressione del Cannonau in veste rosa, nato dalla forte vocazione innovativa di Siddura. Il Cannonau vanta una prossimità genetica con la grenache, la garnacha, l'alicante ed altri vitigni del bacino europeo. Sulle tracce di questo DNA, l'enologo di Siddura nel corso di un viaggio in Provenza ha potuto verificare sul campo che proprio la grenache, cugino stretto del cannonau, regala oltre confine grandissimi rosati. Di qui la curiosità che ha guidato Siddura in un percorso che, prima ancora della vinificazione in bianco di questa uva nera, ha comportato una cura diversa fin dal vigneto, fino ad arrivare alle note agrumate e di frutto estivo che scopriamo oggi nel bicchiere. Raccoglieremo senz'altro l'invito di Massimo ad abbinare questo bouquet con i frutti di mare. Non ci mancheranno le occasioni, qui in Gallura!

Ed è sicuramente a malincuore che lasciamo Massimo … ma vogliamo salutare anche Stefania Costa, responsabile della Comunicazione e del Marketing, che durante tutta la visita ha contribuito in modo significativo a farci sentire a casa.

Il *genius loci* di Siddura ci sussurra però in un orecchio che presto torneremo in Gallura, a Luogosanto, anche solo per carpire il profumo salmastro del maestrale in un'altra stagione dell'anno.

Confortati da questa certezza, salutiamo i nostri amici e riprendiamo serenamente il viaggio.