Un diamante per Nudo, il rosè di Siddùra tra i migliori vini del mondo

scritto da Redazione Wine Meridian | 8 Luglio 2020

Un diamante per Nudo. Il vino rosato nato da uve cannonau della cantina Siddùra di Luogosanto è stato l'unico rosé sardo ad aver conquistato la medaglia di diamante al concorso "International Wines Guide Competition di Monaco". Si tratta della più importante e ambita platea specializzata che seleziona e premia i migliori vini rosati sul mercato. Un riconoscimento importante e prestigioso per la cantina sarda, che è stato assegnato da una commissione di esperti che hanno selezionato, tra i tantissimi vini in concorso, le ambite medaglie di diamante. Un premio attribuito solo a due tra i vini italiani in concorso, che hanno sfidato la grande tradizione del rosé francese.

IL SARDO PROVENZALE. "È la prima volta che un vino sardo taglia questo importante traguardo insieme ai vini dell'Olimpo provenzale, distinguendosi con la conquista di un premio, la medaglia di diamante, di grandissimo livello – sottolinea Massimo Ruggero, amministratore delegato di Siddùra -. Questo

premio regala a Nudo e a tutta la Sardegna la definitiva consacrazione del modello che è stato definito: sardo-provenzale. La qualità di Nudo si coglie da una diversa espressione della qualità di vinificazione, diamante grezzo che nasce da uve cannonau. Siddùra dimostra che si possono ottenere dei grandi vini da un grande vitigno autoctono come il Cannonau e in una grande terra come quella della Gallura".

CARRIERA IN ROSA. Il rosato di Siddùra aveva fatto il suo esordio ufficiale appena due anni fa, nell'edizione del Vinitaly 2018, nell'International wine & spirits exhibition, il più grande salone al mondo per metri quadrati e presenze estere dedicato al settore del vino e dei distillati. La cantina aveva presentato la novità della nuova collezione, il Cannonau rosato "Nudo". In commercio da pochi giorni, Nudo si era presentato ai consumatori avendo già conquistato due riconoscimenti prestigiosi: l'oro al concorso internazionale di Francoforte e l'argento all'International Guide of Rosè che si svolgeva sempre nel Principato di Monaco. Il cannonau rosè ha completato la linea dei vini della cantina. Nel 2017 Siddùra aveva lanciato sul mercato il passito "Nùali". Nudo ha rafforzato la sua offerta con un rosé generato dal vitigno più conosciuto e antico della Sardegna, il cannonau. Le uve provengono da un piccolo campo soleggiato della vallata di Siddùra, affacciato sul mare della Costa Smeralda. L'ultima gemma dell'azienda agricola di Luogosanto è un vino fresco e brillante. Nudo, il cannonau rosé di Siddùra, aveva già conquistato nel 2019 la medaglia di platino al Guide international du Vin Rosé del Principato di Monaco.

LA NUOVA VENDEMMIA. "L'annata 2020 sarà caratterizzata dai continui cambiamenti climatici, questa volta in positivo. Abbiamo avuto le piogge nel momento ideale, le piante sono prosperose e ricche di frutto: pensiamo sarà un buon raccolto – spiega Massimo Ruggero, amministratore delegato della cantina gallurese -. Il tempo poi ci sta assistendo grazie ad escursioni termiche ideali, perché durante la notte le

temperature stanno scendendo e questo avrà la sua influenza soprattutto sotto l'aspetto aromatico e sull'acidità. Probabilmente avremo un'annata con tutte le caratteristiche per dare vita a vini di alta qualità".

Ottimi presupposti per puntare sempre di più sull'alta qualità dei vini, davanti a un mercato altamente competitivo. "Sarà una vendemmia anticipata rispetto allo scorso anno – conferma Luca Vitaletti, agronomo di Siddùra -. I mesi di maggio e giugno hanno tenuto in termini di temperatura, ma hanno regalato un giusto quantitativo di pioggia che consentirà di mantenere una buona resa a fronte di una giusta concentrazione di zuccherina nei grappoli. A differenza di quello che accadde nel 2017, quando la vendemmia anticipata causò rese più contenute, quella del 2020 consentirà di raccogliere la migliore espressione dalle vigne dislocate su 40 ettari di superficie vitata all'interno della tenuta. Presumibilmente potremmo dover iniziare la raccolta già nel mese di agosto, dopo aver selezionato i grappoli migliori".

L'azienda cresce ma la filosofia della cantina di Luogosanto non cambia: la cernita delle migliori uve a garanzia di una qualità eccellente è il primo dei passaggi che consegneranno al mercato le nuove annate dei vini Siddùra.