

Nudo, il Doc Rosato di Siddùra del 2023 sul tetto del mondo

Per enologo della cantina di Luogosanto la creatura più riuscita



I vini che portano la sua firma hanno ottenuto premi e riconoscimenti internazionali.

Ma quando Dino Dini, enologo della cantina Siddùra, inizia a parlare di Nudo, il racconto è così coinvolgente e dettagliato che se volessimo azzardare diremmo che questo Cannonau di Sardegna 2023 Doc Rosato è il suo 'figlio' prediletto, la sua creatura meglio riuscita.

E non lo dice tra le righe solo Dini, ma gli è stato riconosciuto anche in uno dei concorsi più prestigiosi, il 50 Great Rosé Wines of the World Competition 2024 di Barcellona, che racconta il panorama dei vini rosati nel mondo e che ha consacrato Nudo 2023 rosé di Siddùra come il miglior rosé al mondo.

È dunque un vino italiano, ancora meglio, è un vino sardo, prodotto all'interno della tenuta di duecento ettari immersa nella natura di Luogosanto, in Gallura, il primo classificato tra i vini rosati che si posiziona così nella vetta dell'enologia mondiale. Poche bottiglie numerate e in limited edition, che con ogni probabilità andranno ad esaurimento molto presto, visto quanto accaduto con le precedenti annate: il Cannonau rosé Nudo 2023 di Siddùra ha al suo interno le sfumature dei tramonti della Gallura, i sentori dei fiori della natura più selvaggia e incontaminata di questo entroterra, la forza e insieme la delicatezza del granito che qui si è sbriciolato ed ha arricchito il terreno.

"Nudo nasce da un percorso che parte nel 2017 - racconta Dini - quando con l'azienda abbiamo visto l'opportunità di produrre un rosato di alta gamma, di creare un prodotto premium. Da lì in poi non abbiamo solo puntato ad un aumento della produzione di bottiglie, ma abbiamo creduto che il rosato avrebbe avuto successo sul mercato".

E così è stato: una sfida rivelatasi vincente, anticipando i tempi e scommettendo su un'intuizione basata su studi fatti nella regione della Provenza, in Francia, dove il rosato è di casa. "La sua peculiarità è data dal terroir, le cui caratteristiche si avvicinano molto a quelle provenzali. Sia in Sardegna che in Provenza infatti - spiega l'enologo - ci affacciamo sul Mediterraneo, microclimaticamente ci assomigliamo molto e in più abbiamo questo vitigno Cannonau che è adatto a dare dei rosati di alta gamma, per il suo colore particolarmente tenue che si conserva nel tempo e che riesce a donare aromi fruttati e freschezza anche nel lungo periodo.

Abbiamo infatti voluto puntare sulla produzione di un rosato che mantiene le caratteristiche cromatiche e sensoriali nel tempo".

Partendo dalla vigna, impostata per una produzione di "vinificazione in bianco", passando per i grappoli che vengono raccolti interi a mano e pressati con tecniche soffici, senza l'intervento di organi meccanici come vendemmiatrici e pompe, si arriva alla cantina dove i tecnici esperti, lavorando sotto atmosfera inerte e sfruttando il gas naturale dell'azoto, quasi come se fosse una pozione magia in cui tutti gli ingredienti devono essere scrupolosamente miscelati, creano Nudo.