

SIDDÙRA

Sardegna in purezza



*Dio ha creato soltanto l'acqua,
ma l'uomo ha fatto il vino*

- Victor Hugo -

Sardegna

DOVE LA VITICOLTURA È ANTICA
QUASI COME IL PAESAGGIO





La nobile cultura del vino è antica come la storia della gente che, nel corso dei secoli, ha popolato questa terra. E' in questo angolo di Sardegna che la tradizione si rinnova. Qui abbiamo creato qualcosa di unico e straordinario che nasce da radici lontane nel tempo. Siamo fieri di far parte di questa grande eredità Gallurese.

...la nostra Isola...



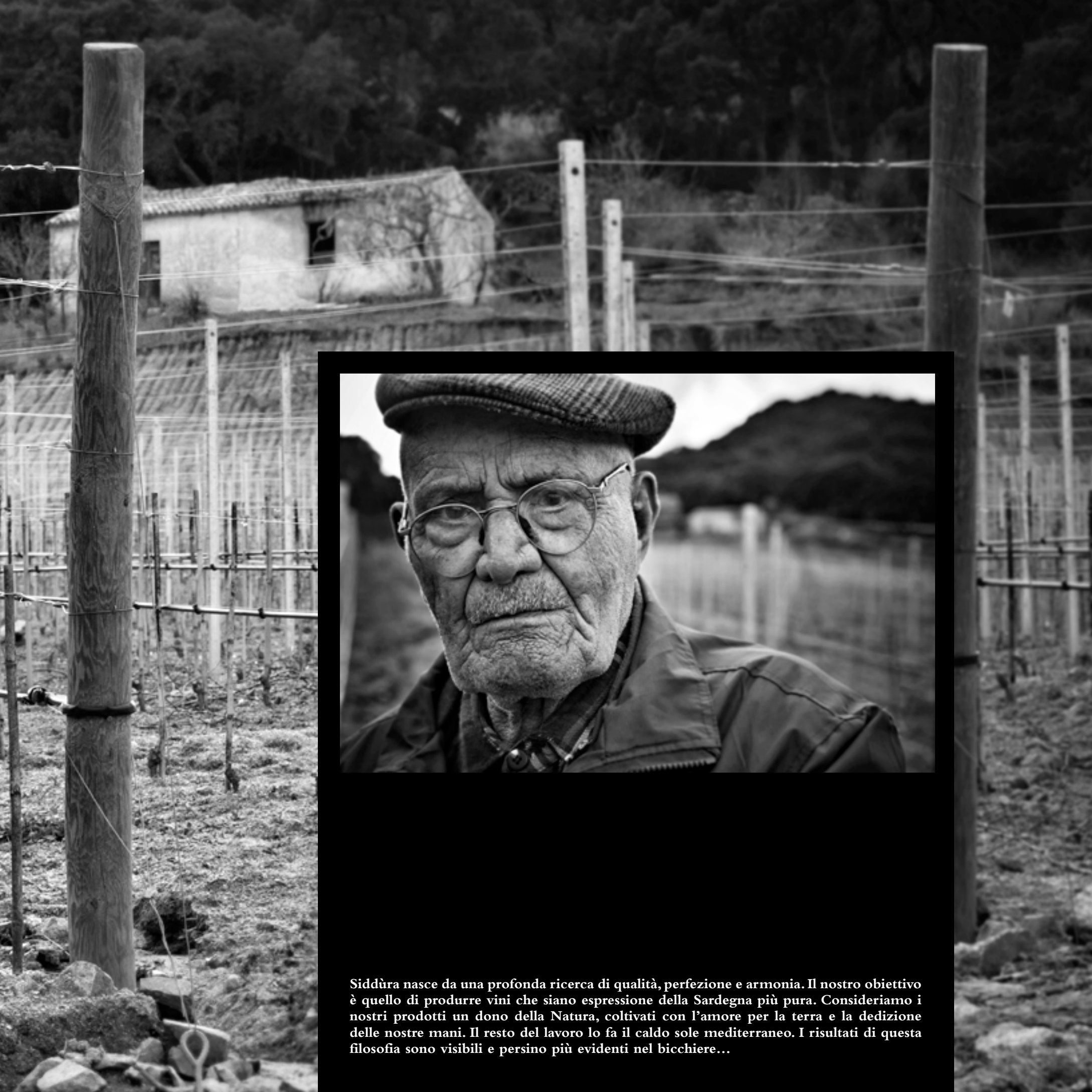


Siddùra è situata vicino a Luogosanto, un pittoresco paesino medievale di circa 1900 abitanti. Si trova a circa 320 m sul livello del mare, ai piedi del “Monti Ghjuanni” vicino ad Arzachena, Santa Teresa di Gallura e Palau, nel cuore della Gallura. Chi osa la faticosa salita al monte, è premiato da un panorama mozzafiato sulla Gallura e sui vigneti della tenuta.





Le virtù dell'eredità



Siddùra nasce da una profonda ricerca di qualità, perfezione e armonia. Il nostro obiettivo è quello di produrre vini che siano espressione della Sardegna più pura. Consideriamo i nostri prodotti un dono della Natura, coltivati con l'amore per la terra e la dedizione delle nostre mani. Il resto del lavoro lo fa il caldo sole mediterraneo. I risultati di questa filosofia sono visibili e persino più evidenti nel bicchiere...



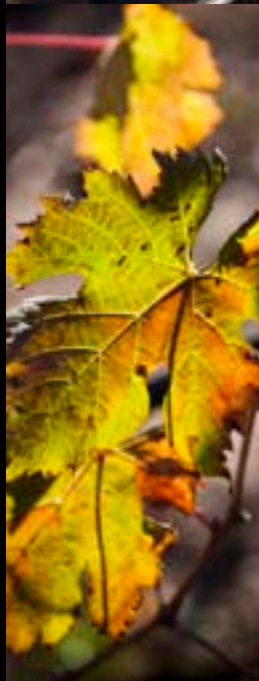
L'emozione di un territorio



Primavera, estate, autunno e inverno... seguiamo il gentile ciclo della Natura, in una zona dove il clima e le stagioni imprimono ai vini il loro carattere unico e particolare. Siddura si trova in un paradiso naturale, che tenta tutti i sensi con un paesaggio selvatico, punteggiato di fitte foreste di sugheri e profumato dalle fragranze della Macchia Mediterranea. Un territorio dove le colline proteggono le piante e dove la leggera brezza marina accarezza la vite attenuando le calde temperature estive. Sole, pioggia, terra, acqua...ed un vino secondo natura.



fatto a mano - fatto col cuore



I terreni delle vigne di Siddura sono un misto di granito, sabbia e argilla. Sono terreni sciolti, spesso aridi, ideali per la viticoltura. In queste condizioni la vite, che è una pianta abituata a soffrire “la fame e la sete”, riesce a dare i prodotti migliori. Le buone escursioni termiche, il clima ventilato e l’ottimo irraggiamento delle delicate pendenze collinari fanno il resto, preservando e esaltando le caratteristiche organolettiche dei frutti. Il nostro scopo è quello di produrre vini che si identifichino con il Terroir dal quale provengono.



SIDDÙRA

Sardegna in purezza

LA STORIA DELLA PASSIONE

Dopo anni di successo in Germania come imprenditore nel settore della moda, Nathan Gottesdiener era alla ricerca di una nuova emozionante sfida. La trova in Gallura, dove si innamora di Siddura: una proprietà abbandonata, di cui colse subito la vocazione. Il suo è un atto di amore per la Sardegna. Un tributo alla purezza, semplicità e tradizione di un'isola che ha conquistato il suo cuore. Con la sua interminabile curiosità, ambizione e determinazione ha ispirato un progetto ambizioso ed appassionante allo stesso tempo, che è diventato fonte di orgoglio e soddisfazione per tutti noi



è difficile essere semplici



i nostri vini

DOVE IL VINO DIVENTA ARTE

La cantina, al centro della tenuta, è perfettamente interrata al fine di sfruttare la coibentazione naturale data dal suolo. Qui si svolge l'intera filiera produttiva, dall'uva alla bottiglia, privilegiando le fermentazioni spontanee e utilizzando i più diversi tipi di contenitori: dalle vasche in cemento, alle botti, alle anfore. Il nostro compito è quello di rispettare ed esaltare la qualità del prodotto che ogni anno ci viene donato dalla Natura, con massima intelligenza, esperienza e professionalità.



VINIFICAZIONE
SOTTERRANEA
SOTTILE
GM
MT
SIDDURA

VINIFICAZIONE
SOTTERRANEA
SOTTILE
GF
MT
SIDDURA

VINIFICAZIONE
SOTTERRANEA
SOTTILE
GM
MT
SIDDURA

VINIFICAZIONE
SOTTERRANEA
SOTTILE
2012
SIDDURA
CFR. M3

VINIFICAZIONE
SOTTERRANEA
SOTTILE
2012
SIDDURA
CFR. M3

VINIFICAZIONE
SOTTERRANEA
SOTTILE
2012
SIDDURA
CFR. M3

SIDDÙRA *Bianchi*



MAIA

È il nostro crû nonché il primo vino nato in azienda, proveniente dalle vigne con il miglior terroir. Un'accurata cernita dei migliori grappoli, l'unicità dei suoli derivanti da disfacimento granitico, unitamente ad un microclima ottimale, hanno contribuito a realizzare Maia, un Vermentino che, come evoca il nome, "sa di Gallura". Un vino di carattere, dai profumi intensi ed intriganti, sapido e persistente, ottimo abbinamento per crudités di mare, crostacei e bottarga

Nomen est omen:

[Ma'iya] MAIA (gallurese) – Magia.



SPÈRA

La vicinanza al mare, il clima mediterraneo, il granito della Gallura, il vento di maestrale, sono gli ingredienti che danno origine a Spèra, un bianco fresco e profumato, moderatamente alcolico, che si apprezza al meglio servito come aperitivo, ma anche ideale accompagnamento per delicate pietanze di mare.

Nomen est omen:

SPERA (gallurese) – fascio di luce



BÈRU

Questo vino rappresenta la voglia di sperimentare che si respira in tutta l'azienda. La nostra sfida è dimostrare che il Vermentino è un vitigno "poliedrico", ricco di sfaccettature, che si adatta ad essere lavorato in tanti modi diversi, pur mantenendo sempre la propria identità e le pregiate caratteristiche organolettiche che lo hanno fatto conoscere ed apprezzare in tutto il mondo. Abbiamo quindi voluto dedicare un angolo della cantina all'élévage en barrique: a partire dalla vinificazione, Bèru viene lavorato in piccoli fusti di rovere francese.

Nomen est omen:

[veru] BERU (etrusco) – nobile, superiore – origine di Vermentino

SIDDÙRA *Rossi*



ÈREMA

Èrema è il vino rosso più giovane della nostra cantina. Un sapiente blend di uve rosse tradizionali e Cagnulari vinificati in acciaio, dalle caratteristiche di freschezza e dai profumi di piccoli frutti del sottobosco che lo rendono interessante fin dai primi mesi dell'anno. La sua morbidezza e la sua piacevolezza di beva creano un perfetto connubio sia con pietanze di terra che di mare.

Nomen est omen:

ÈREMA (etrusco) – piccola piantina

BÀCCO

Il nostro Cagnulari, proveniente dalla zona più vocata della Sardegna per questo vitigno, Usini in provincia di Sassari, dove viene coltivato fin da tempi più antichi. Intrigante al naso per i suoi marcati profumi di ciliegia marasca, con un bellissimo colore rubino intenso e dal gusto pieno e avvolgente, Bacco è dedicato a quei palati che sono alla ricerca di un vino raro e particolare.

Nomen est omen:

BÀCCO (it) – per i romani Dio del vino

FÒLA

Fòla è per noi l'essenza del Cannonau, da vigneti che la cantina segue direttamente, monitorando il giusto sviluppo dell'uva attraverso analisi sensoriali e di laboratorio. Questo vitigno, diffuso in varie aree del Mediterraneo, ha trovato in Sardegna il suo habitat ideale e solo qui il suo frutto raggiunge quelle caratteristiche che lo rendono inimitabile. Fòla è un vino complesso, morbido e persistente.

Nomen est omen:

FOLA (gallurese) – favola

TÌROS

Anche in Sardegna si possono fare vini dal gusto affascinante e suadente, sapientemente affinati in rovere, senza che quest'ultimo prenda però mai il sopravvento sul frutto. Uve Sangiovese e Cabernet, che la cantina lavora con cura per ottenere un vino dal gusto vellutato e persistente. Una bottiglia importante e longeva, che non poteva mancare a completare con il suo prestigio la ricca gamma dei vini prodotti da Siddùra.

Nomen est omen:

TÌROS (etrusco) – vino



CANNONAU & CAGNULARI

L'uva Cannonau ha un basso contenuto di tannini ed ha un colore non troppo intenso, quindi in grado di fornire buoni vini fruttati. In condizioni climatiche estreme (siccatà, calore, vento) e con basse rese, il Cannonau dà rossi corposi e di lunga longevità. Le proprietà del vitigno: il vino è di solito ricco di alcol, ma morbido.

Il Cannonau è, il vitigno rosso più importante della Sardegna e la seconda varietà più coltivata, con oltre 7500 ettari di vigneti

Il Cagnulari germoglia e matura tardi e ha una crescita verticale con bassa resa. I vini sono di un colore rosso rubino intenso, ricchi di tannini e con un'acidità marcata, hanno aroma intenso, ma allo stesso tempo un profumo delicato. Il Cagnulari è prevalentemente usato in uvaggio con altre varietà.




VERMENTINO

Il Vermentino è il vitigno a bacca bianca più diffuso in Sardegna. La sua maturazione relativamente tarda è la base di un vino bianco corposo. Si pensa che il vitigno sia di origine spagnola. L'uva è coltivata oggi principalmente sulle due vicine isole mediterranee di Sardegna e Corsica, ma anche in Languedoc, nella Francia del sud. Il prodotto finale, brilla di un colore giallo paglierino eccezionalmente intenso, solitamente dai riflessi verdognoli. Il gusto è molto intenso, sapido e minerale, con note fruttate dominanti nel bouquet. Il Vermentino viene soprattutto apprezzato dagli amanti del sapore amaro, perché quest'uva conferisce al vino una sfumatura finale leggermente amarognola.



i nostri vitigni



L'alimento tradizionale dei pastori e dei contadini è sempre stato il pane. Oggi viene considerato una delle principali specialità sarde: si può scegliere tra oltre cento tipi di pani diversi. Molto amato e conosciuto è il pane carasau detto anche "carta musica". Il pane carasau è una focaccia sottilissima molto croccante che viene cotta nel forno scaldato da grossi tronchi di castagno incandescente. Dal momento che si può conservare per mesi, i pastori lo utilizzavano durante le loro lunghe transumanze.

PANE CARASAU

Ingredienti per 8 focacce:

Per l'impasto:

- 250 gr. Farina
- 250 gr. Semola di grano duro
- 20 gr. Lievito di birra (ca. ½ cubetto)
- 1 pizzico di zucchero
- Sale

Altri ingredienti:

- Farina per stendere l'impasto
- Olio per le teglie
- Olio d'oliva
- Sale, pepe macinato
- Rosmarino (fresco oppure seccato)

1. Impasto: mescolare in una ciotola la farina con la semola di grano duro. Sciogliere il lievito in una tazza di acqua tiepida e lo zucchero. Impastare il lievito con la farina e la semola. Coprire tutto con un telo e lasciarlo lievitare per 1 ora in un posto caldo. Dopo la lievitazione lavorare il tutto con ¼ di acqua tiepida e 1 pizzico di sale fino ad ottenere un impasto omogeneo. Rimettere nella ciotola e lasciare nuovamente lievitare per 1 ora.

2. Riscaldare il forno a 250°. Oliare 2 teglie tonde (25-30 cm). Impastare nuovamente energicamente l'impasto. Dividere in 8 porzioni tonde e stendere con un mattarello in cerchi finissimi. Disporre sulle teglie.

3. Inserire le teglie nel forno preriscaldato e cuocere per 5 minuti fin quando si fanno le bolle, ma senza fare colorare la pasta.

4. Togliere le focacce e adagiare subito una sopra l'altra. Alla fine mettere un piatto sopra per fare peso e stirare le focacce fin quando si sono raffreddate.

5. Ogni focaccia va messa nuovamente nel forno per ca. 8-10 minuti e viene tolta quando è croccante e dorata (carasata). Lasciare raffreddare e conservare in un involucro di carta. Prima di servire (di solito accompagna gli antipasti) riscaldare le focacce nel forno, dopo averle spennellate con olio d'oliva e condite con sale e rosmarino (pane guttiau).



*Dove il vino è buono
si mangia bene*



Molti piatti tipici in Italia raccontano la storia di una regione e della sua gente. Per la Gallura lo fa senza dubbio la “Zuppa Gallurese”. I Galluresi la chiamano amorevolmente “la suppa” e la storia sulle sue origini e sui modi di preparazione sono praticamente infiniti. Ogni paese della Gallura ed ogni famiglia ha la propria ricetta. La Zuppa racconta di vecchie varietà di frumento duro come il „tricu Ruin“, il cui grano duro era per la casalinga la base per preparare il pane nel forno (lu furru). Tanti piatti tradizionali che sono oggi spariti dalla tavola venivano preparati con il pane raffermo e le donne con la loro creatività hanno dato nel corso dei secoli il loro contributo per migliorare e arricchire la zuppa. Ancora oggi non deve mai mancare nei pranzi dei matrimoni e negli spuntini.



purezza

ZUPPA GALLURESE

Ricetta per 4 - 6 persone:

- Ca. 2 kg Carne di vitella
- 2-3 Pomodori freschi
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- Basilico e prezzemolo
- Sale
- 750 gr Pane bianco raffermo
- 400 gr Peretta (formaggio sardo)

1. Preparare un brodo con la carne con la cottura di ca. 2 ore

2. Tagliare il pane raffermo in fette. Grattugiare il formaggio. Oliare la teglia con del grasso (strutto oppure burro). Stendere uno strato di pane e coprire con il formaggio. Aggiungere un pò di prezzemolo e a scelta del pepe. Fare strati fino all'esaurimento del pane

3. Il brodo colato viene versato con molta attenzione sul pane. Con una forchetta punzecchiare il pane ed aspettare che il brodo si distribuisca bene. Alla fine si chiude con uno strato di formaggio grattugiato.

4. Mettere la teglia nel forno preriscaldato a ca. 180°. Cuocere per 1 ora, la superficie deve avere una bella crosta dorata.

Togliere dal forno e lasciare raffreddare qualche minuto prima di servire



S

OLA

S

S

DDURA

S

SIDDUR

Penelope in p...

WWW.SIDDUR.COM

SIDDUR



contatti:

SOCIETA' AGRICOLA SIDDURA SRL
Località Siddura Snc
07020 Luogosanto (OT)
Tel: +39 079 65 73 027
E- mail: info@siddura.com
Web: www.siddura.com

SIDDŪRA



*grazie abbeddu -
avvidecci sani*

