

L'AQUILA: IL GIOCO DEL PIACERE, "SIDDURA E IL CAGNULARI", I VINCITORI DELLA 26ESIMA EDIZIONE

2 Dicembre 2019



L'AQUILA – Dopo la celebrazione della XXV edizione che si è tenuta l'anno scorso presso l'Osteria Corridore all'Aquila con Riccardo Cotarella, presidente mondiale di Assoenologi, e Silvia Imparato, produttrice del "Montevetrano", uno dei migliori vini italiani, il Gioco del Piacere è tornato tra le mura domestiche con una serata interamente dedicata a piatti e vini sardi.

Salumi e i formaggi della Barbagia, provenienti dai comuni di Fonni e Gavoi, il pane carasau, la fregula, i culurgiones, il porceddu e le seadas sono stati abbinati ai vini dell'Azienda Siddùra.

Per aperitivo è stato servito il vino "Nudo", un rosato da uve cannonau, dal colore rosa cipria, con sentori di pesca bianca, fragola e mandarino e con un gusto brioso, vivace e salino.

La cena è stata accompagnata da una verticale di cinque annate diverse (2012, 2013, 2014, 2015 e 2016) del vino "Bacco", un cagnulari in purezza; un vitigno autoctono sardo dalle origini incerte che è stato oggetto del gioco. E infine le seadas, abbinate al moscato giallo passito "Nuali" che in gallurese significa "novità".

L'azienda Siddùra è piuttosto giovane. E' nata nel 2008 e racconta la bella amicizia tra due imprenditori, Natan Gottesdiener e Massimo Ruggiero, provenienti da mondi molto distanti dal vino (moda ed edilizia) ma accumulati dallo stesso amore per la Sardegna.

L'azienda si trova tra Arzachena e Tempio Pausania, in un comune che non poteva avere un nome di miglior auspicio per la produzione di vini eccellenti, Luogosanto.

La tenuta è immersa in una valle circondata da granito, protetta dai venti forti di maestrale, ma accarezzata dalla brezza marina. Proprio queste particolari condizioni climatiche e le specifiche caratteristiche del terreno, conferiscono ai vini, in particolare ai bianchi (tre diverse tipologie di vermentino di Gallura D.O.C.G.) e al rosato, una mineralità particolare.

Lo slogan che racchiude anche la filosofia dell'azienda è "Sardegna in purezza". Lo dimostrano la conservazione del vecchio stazzo, oggi impiegato per accogliere ospiti ed eventi d'arte, la cantina interrata all'interno di una costruzione ad anfiteatro realizzata con le pietre recuperate durante i lavori di scavo e la purezza dei vini autoctoni prodotti nella valle e nei terreni che Siddùra detiene in altre zone della Sardegna, in particolare nel Comune di Usini dove si concentra quasi esclusivamente la produzione del Cagnulari.

I vincitori del gioco sono risultati: Danilo Maurizio (sezione "gradazioni"), Luciano Dell'Orso (sezione "ordine di piacevolezza") e Giovanni Bitelli (sezione "annate" e "vincitore assoluto").

Anche in questa occasione un premio speciale per l'ultimo arrivato che quest'anno è stato consegnato a Carla "Boldrini Giancarli" Santilli.

Nella foto Pierangelo Valente, organizzatore dell'evento premia il vincitore assoluto della serata Giovanni Bitelli, giovane enologo piemontese.