©Siddùra

Siddùra
Sardisch, jung und enorm spannend!

Ganz oben am äussersten Zipfel im Nordosten der Insel Sardinien wurde 2008 das Weingut Siddùra (Link) geboren. Jung und zugleich alt, da hier - wie vielerorts in dieser Region - bereits seit länger Zeit Wein angebaut wird und vom Vorgänger des Gutes alte Rebstöcke übernommen wurden. Tradition mit Kreativität zu wahrhaft Aussergewöhnlichem zu verbinden, das ist hier Mission. Daher wird hier biologischer Weinbau mit autochthonen Sorten, nach modernen Methoden und in einer coolen Architektur betrieben.

Siddùra kommt übrigens vom gallurischen Wort "Pferdesattel" und stellt den Bezug zu der hügelreichen wilden Landschaft der Gallura (Link), der Bezeichnung für diesen Teil Sardiniens, her. Es handelt sich praktisch um eine eigene Welt innerhalb Sardiniens, mit eigenen Wesensmerkmalen sowie einem bis in die Antike zurückreichenden Dialekt. Die Gegend mit uralten Kork- und Steineichenwäldern, Zeitzeugnissen von mittelalterlichen Ruinen bis hin zu Resten prähistorischen Nuraghen-Ansiedlungen und einzigartig glattgeschliffenen Granitfelsen ist irgendwie magisch. Der uralte Dialekt stand daher auch Pate für die ungewöhnliche Namensgebung der Weine des Gutes.

©Siddùra

Bis ins 16. Jahrhundert herrschte in der Gallura noch das Nomadentum. Dann wurde die sogenannte „Zivilisation der Stazzi“ (= eigenständige Höfe) geboren. Da die Landschaft nicht die Nutzung grosser Gebiete zuliess, wurde nur das wenige Land um den eigenen Hof herum bewirtschaftet. Der nomadische „Schatz des Lebens - frei nach Dschinghis Khan - aus dem Pferdesattel“ wurde gegen die Sesshaftigkeit getauscht und fortan wurde der Begriff Siddùra auch für den persönlichen Reichtum eines Stazzos verwendet. Besonders der malerisch mittelalterliche Ort Luogosanto (= heiliger Ort) ist sicher bereits vielen Sardinienreisenden bekannt. Gleich nebenan liegt das Weingut Siddùra und zumindest wir werden einige Schätze ihres Stazzos fortan gerne im Gedächtnis behalten.

Was der deutsche Unternehmer Nathan Gottesdiener (Link) und der garruleser Unternehmer Massimo Ruggero (Link) 2008 auf ihrem Stazzos begannen, wurde in wenigen Jahren zu einer Erfolgsgeschichte. Für ihren Traum gewannen die weinbegeisterten Unternehmer den begabten Agronomen Luca Vitaletti (Link) und den erfahrenen Dino Dini (Link) als Önologen. Beide stammen aus der Toskana und wurden vereint schnell zum Dreamteam. Es ist nicht verwunderlich, dass das Weingut heute zu den meistprämierten Weingütern Sardiniens zählt.

Derzeit werden aus rund 37 Hektar an Rebbergen auf armen, lockeren und trockenen Böden aus Sand, Galluragranit und Lehm in 200 bis 400 Metern Höhe jährlich rund 250.000 Flaschen Wein gewonnen. Dabei wird auf niedrige Erträge von guter Qualität geachtet und z.B. mit Stickstoff gedüngt. Die Reben erhielten eine sie umgebende kontrollierte Begrünung mit Hülsenfrüchten und anstatt Kupfer werden Algen zum Pflanzenschutz eingesetzt. Es wird aber auch auf modernste Technik gesetzt. „Sprechende Pflanzen“ nennt Luca Vitaletti ein sensorgesteuertes Überwachungssystem, das den Stress der Pflanzen misst, aber auch Krankheiten erkennen soll und bei Bedarf eine Kapillarbewässerung aktiviert.

©Siddùra

Das Team setzt auf die autochthonen Rebsorten Vermentino di Gallura und Cannonau di Sardegna. Angebaut werden aber auch Cagniulari (= Graciano), Sangiovese und Cabernet Sauvignon. Das Gebiet verfügt über ein Mikroklima, das sich aufgrund der es einbettenden Hügeln vor den direkten Ost- und Mistral-Winden, die man insbesondere als Segler kennt, schützt. Eine sanfte kühlende Brise vom Meer, die insbesondere den ersten 3.5 Hektar grossen und nach Süden ausgerichteten Weinberg des Gutes schützt bringt Kühlung und umhüllt die Trauben des Gutes mit Meersalz. Letzterem sagt man auch einen Mit-Ursprung für die interessante Würze der Weine nach.

©Siddùra

Der moderne Keller ©Siddùra

Die Verkostung

Das Weingut produziert drei Weissweine aus Vermentino, vier Rotweine, einen Rosé und einen Süsswein. Verkostet haben wir drei Interpretationen des Vermentino und drei Interpretationen des Cannonau, darunter einen hervorragenden Rosé. In die Flasche gezaubert werden aber auch andere Produkte, über welche wir wohl noch zu einem späteren Zeitpunkt berichten dürften. Das erste Ergebnis machte uns Spass und gibt Anlass für ein grosses Kompliment an die Akteure! Wir geben die Preise der erhältlichen Weine an.

Drei Ausdrucksformen des Vermentino

Vermentino (Link) ist eine Mutation der Malvasia-Traube. Das Bouquet ist fruchtig und meist voller Düfte von Äpfeln, Zitronen, tropischen Früchten aber auch von Akazien und Kräutern, wie der mediterranen Macchia. Gepaart mit einer erfrischenden Säure, bieten diese eher vollmundigeren Weine ein intensiv fruchtiges, aber auch ein mineralisches und etwas bitteres Geschmackserlebnis, meist mit würzigem Abgang. Von einfach bis komplex ist alles zu finden. Für viele ist es „der Weisswein“ Italiens. Vermentino wird aber auch in im Languedoc-Roussillon, in Portugal auf dem Festland sowie auf Madeira, in Malta, im Libanon, in den USA und auch andernorts angebaut.

Man nimmt an, dass die Rebe erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts von Korsika eingeführt wurde. Vermentino als Vermentino di Gallura ist heute die bekannteste weisse Rebsorte Sardiniens und gleichzeitig die Hauptrebensorte der gleichnamigen sowie einzigen sardischen DOCG-Appellation (Link). Die spät reifende Traube ist sehr ertragreich. Erntet man sie früh erhält man einen knackig frischen Wein mit hoher Säure sowie grüne Aromen von Äpfeln und Birnen. Erntet man sie vollreif, so bekommt man eher Aromen von gelben Früchten, reifen Birnen, Heu, eine mildere Säure aber auch eine höhere Würze.

Die granithaltigen porösen Böden der Gallura bieten der spät reifenden Traube geradezu eine ideale Basis. Die Trauben von Siddùra stammen aus unterschiedlichen Parzellen von 200 bis in 300 Metern Höhe. Bei einer mittleren Pflanzdichte von 5.500 bis 6.000 Reben pro Hektar legt man Wert auf niedrig gehaltene, aber qualitativ gute Erträge. Die Ernte erfolgt von Hand und liefert 60 bis 70 Doppelzentner Trauben pro Hektar.

Eine Vermentino Traube ©Siddùra

Spèra 2019, Vermentino di Gallura DOCG

Im Dialekt der Gallura heisst Spèra (Link) "Lichtstrahl" und dieser hat auch uns spontan getroffen. Nach der Handlese der Trauben erfolgt eine sanfte Pressung und eine Mazeration auf den Schalen. Dann gärte der Most bis zu 15 Tage bei niedrigen Temperaturen um die 13°C in Edelstahl und es entwickelten sich Aromen von Früchten und Blüten. Das Ergebnis reifte dann für ca. drei Monate auf den Feinhefen und mindestens für einen Monat noch in der Flasche.

Traubensorte: 100% Vermentino.
Alkohol: 13.5%. Zitronengelb mit grünen Reflexen. An der Nase intensiv, frisch, grüne Äpfel, etwas unreifer, weisser Pfirsich, reife, gelbe Birne, sogar ein Hauch Mandarine, reife Zitronen, Limette, etwas Minze, zarte Macchiatöne, Mandelblüten und ein Hauch von Hefe. Im Gaumen trocken, knackig, rund und leicht cremig zugleich. Schöne erfrischende Säure. Sehr süffig, erfrischend, mit einem schlanken, rassigen Körper und einem belebenden, mittellangen sowie leicht nach Bittermandeln schmeckenden wohltuenden Abgang. **17.5/20** (91/100).

Passt gut als Apéro, zu den schönen, grossen, grünen Oliven, zu vegetarischen Gerichten, zu Thunfischcarpaccio, weissem festen Fisch, Ziegenkäse vom Grill mit Speck umwickelt oder zu Pulpo vom Grill.

Dieser Wein kostet in Deutschland €9.60 bei Mair-Mair. In der Schweiz ist nur schwierig zu finden. Der Jahrgang 2018 kostet in der Schweiz CHF 19.50 bei Buonvini, dem Generalimporteur. In Deutschland ist dieser Jahrgang für €9.60 bei Drinks&Co, ab €11.95 bei Hispavinus und an drei verschiedenen Adressen ab €13.60 erhältlich.

Bèru 2016, Vermentino di Gallura DOCG Superiore

Bèru (Link) bedeutet "edel und wahr". Hier wurde mit Eichenfässern experimentiert und die Bezeichnung ist eine Hommage an das Ergebnis dieser Arbeit. Die handverlesenen Trauben stammen von einer kleineren Parzelle des Gutes mit einem Ertrag von ca. 50-60 Doppelzentnern pro Hektar. Die alkoholische Gärung der entrappten Trauben erfolgte nach einer kurzen Mazeration von 10 bis 12 Tagen bei 15 - 18°C in französischen Barriques. Dann reifte er knapp 12 Monate in französischen Eichenfässern aus erstem, zweitem und drittem Gebrauch sowie für rund sechs Monate noch in der Flasche.

Traubensorte: 100% Vermentino.
Alkohol: 14%. Zitronengelb mit goldenen Reflexen. An der Nase eine dominante Eiche, gefolgt von Bergamotte, Eukalyptus, kandierten Zitrusfrüchten, Vanille, Honig, Thymian, Kamille, nasse Steine und eine elegante Mineralik. Im Gaumen dicht, kraftvoll, das Holz spürbar, aber elegant gekleidet, ein voller wohlgeformter Körper, sehr gut stützende Säure - raffiniert! Biskuit, Brioche, etwas Bourbonvanille, etwas Banane, Marzipan, Heu, etwas Kerosin plus kraftvoll elegante mineralische Noten. Langer runder Abgang mit Akazientönen. Das ist sicher nicht Everybody‘s Darling, aber für uns Power pur und grosses Kino! **18/20** (93/100).
Passt gut zu Hummer vom Grill, Tuna Tataki mit Couscous, marokkanischen grünbetonten Speisen, Jakobsmuscheln, Spaghetti Vongole, zu überbackenen Austern.

Das Team hinter Massimo Ruggero, dem Geschäftsleiter (dritte Person von rechts), Dino Dini, dem Önologen (fünfte Person von links) und Luca Vitaletti, dem Agronom -dem Mann im Weinberg- (12te Person von rechts) ©Siddùra

Maìa 2018 – Vermentino di Gallura DOCG Superiore

Im Dialekt der Gallura steht MAÌA (Link) für "Magie und Zauber", da dieser Wein schon beim Verkosten der Erstauflage in 2011 alle verblüfft habe, so Massimo Ruggero. Die Trauben stammen von den ersten Reben des Gutes. Handgeerntet und entrappt erfolgte für zwei bis drei Tage eine Mazeration bei 2°C. Nach der sanften Pressung wurde nur der „mosto fiore“, d.h. der Most der ersten Pressung, verwendet. Nach einer Gärdauer von 20 Tagen bei 15-16°C reift er bis zu einem Jahr auf den Hefen im Tank. Während die Erstauflage in 2011 nur 2.000 Flaschen ergab, lieferte das Jahr 2018 bereits 12.000 Flaschen. Grund dafür war das Wetter. In 2018 sorgte viel Regen dafür, dass die Wachstumsphase erst spät einsetzte. Dies verzögerte die Ernte zwar um 18 Tage, wurde jedoch durch einen höheren Ertrag belohnt. Obwohl die Magie 2018 erst jetzt auf den Markt kommt, hat sie bereits für grosse Beachtung bei mancher Jury gesorgt.

Traubensorte: 100% Vermentino.
Alkohol: 14.5%. Tiefes Zitronengelb mit goldenen Reflexen. An der Nase gelbe Äpfel und Birnen, reife Zitronen, weisse Blüten und etwas Marzipan. Im Gaumen die benannten Fruchtaromen, gepaart mit einem zartcremigen Schmelz, getrockneter Banane, Bittermandeln und etwas nassem Stein. Frisch, würzig und mit einer elegant stützenden Säure ist diese Magie wunderbar ausgewogen und verzaubernd. Langer Abgang mit fast exotischen Fruchtaromen und einer leichten Bittermandelnote. **17.5/20** (91/100).

Passt zu Antipasti, Fischsuppe, sardischer Fregula mit Muscheln oder zu Huhn auf sardische Art.

In der Schweiz bei Norahs für CHF 33.90 erhältlich und in Deutschland über Drinks&Co für €17.59, Hispavinus für €18,64, Mair-Mair für €18.92, VinoViolino für €19.50, xtraWine für €19.65, vino75.com für €20.50, Belvini auf Anfrage.

Cannonau-Trauben ©Siddùra

Drei Interpretationen des Cannonau

Die Hauptrebsorte für die Rotweine des Weinguts ist der Cannonau. Er ist praktisch nichts anderes als Grenache, der in Sardinien eben Cannonau heisst. In Frankreich heisst er Grenache noir, in Spanien Garnacha, bei den Katalanen und in Alicante Garnatxa. Kenner mögen mir verzeihen, dass ich dies aus Platzgründen so knapp darstelle und nicht weiter auf einzelne Verwandtschaftsgrade eingehe. Die Traube hat einen niedrigen Tanningehalt. Es werden in der Regel eher samtige und fruchtige Weine erzielt. Bei guter Pflege im Weinberg, d.h. dann auch niedrigen Erträgen, werden meist weiche und strukturierte Weine mit viel Alkohol sowie einer guten Lagerfähigkeit produziert. Der Cannonau di Sardegna (Link) ist bei weitem die beliebteste Rotweinsorte der Insel. Er ist seit 1972 durch eine DOC-Bezeichnung geschützt. Aus Cannonau werden aber auch Weiss- und Rosé-Weine gewonnen. Um einen höheren Tanningehalt zu erhalten, wird der Wein oft mit anderen Sorten verschnitten. Dies ist bei einem Cannonau di Sardegna DOC allerdings nicht erlaubt. Der Cannonau soll übrigens nach der sardischen Tourismusbehörde (Link) ein richtiges Lebenselixier sein, da dieser im Vergleich zu Produkten anderer italienischer Anbaugebieten einen dreifachen Gehalt an Antioxidantien aufweise und seine positive Wirkung auf das Herz-Kreislauf-System fast zehnmal höher ausfalle. Wieder einmal „Honi soit qui mal y pense“ – ein Schelm der Schlechtes dabei denkt, sagen wir uns, schmunzeln und überlassen Ihnen die Entscheidung wieviel von diesem Wein Sie sich aus gesundheitlichen Gründen gönnen werden.

Nudo 2019 – Cannonau di Sardegna DOC Rosato

Nudo (Link) heisst nackt und steht hier nicht für etwas Unanständiges, sondern für das reintönige Ergebnis jahrelanger Versuche aus Cannnonau einen aussergewöhnlichen und sofort genussbereiten Rosé-Wein zu zaubern. Für die Herstellung dieses Rosés scheute sich Dino Dini nicht um Rat bei den „Göttern der Rosé-Bereitung“ in der Provence einzuholen. Nach dem Genuss des Weines mussten wir eingestehen, dass er ihnen nicht nur zugehört hat, sondern mit diesem Wein durchaus einen Schatz des Stazzos erschaffen hat, der sich mit vielen Produkten der Meister direkt messen kann.

Die Trauben wachsen auf 250 m Höhe und bei einer Stockdichte von 5.600 Reben pro Hektar. Die Böden sind meist granitsandig und karg. Die Farbe erlangte der Wein durch sanftes Pressen von nicht entrappten Trauben und den frühen Abzug des Mostes von den Schalen und Rispen. Nach der Pressung ruhte der Most einige Tage in Edelstahlbehältern. Er gärte dann 15 Tage bei 12-13°C und reifte anschliessend auf den Hefen. Der erste Jahrgang dieses Experimentes wurde 2017 abgefüllt und 2018 herausgebracht. Er wurde auf Anhieb ein Erfolg. Vom Jahrgang 2019 gibt es 14.000 Flaschen, die schnell weg sein dürften.

Alkohol: 13.5%. Rosa, fast lachsfarben. An der Nase frische, edle Erdbeeren, reife, weisse Pfirsiche, zarte Rosentönt und eine leichte Geraniennote, eine frisch geschnittene Zitronenzeste, Gras, Jod und etwas Minze. Im Gaumen trocken, leicht cremig, sehr erfrischend, hohe Säure mit angenehm dezent schmeichelnden Gerbstoffen, wunderbar ausgewogen. Zu den Aromen der Nase hinzu kommen reife Zitronen, etwas Eukalyptus, schwarze Johannisbeerblätter, ein sanfter Hauch von Tomatenblättern, nasse Steine und eine angenehm salzige Komponente. Unerwartet komplex und total spannend! Mittlerer leicht grasig, mineralisch, fruchtiger Abgang bei einer deutlichen aber überaus erfrischenden Säure. Ein schönes, ausgewogenes und sehr süffiges Ergebnis, das aus der Fülle der Rosé-Angebote fast wie ein gallurischer Spèra (=Lichtstrahl) herausragt. **17.5/20** (91/100).

Passt wunderbar als Apéro, zu salzigen Apérogerichten, zu Piementos de Padrón, zu festeren Fischarten, Pulpo vom Grill, zu Salsiccia-Gerichten, weisem Grillfleisch, vegetarischem Essen oder mittelhartem und natürlich möglichst sardischem Käse.

In der Schweiz bei Norahs.biz für CHF 23.60 und in Deutschland über Vino75 für €18.92 erhältlich.

Èrema 2017 - Cannonau di Sardegna DOC

Èrema (Link) bedeutet „kleine Pflanze“ und ist der jüngste Rotwein des Gutes. Auch dessen Trauben wurden traditionell vinifiziert. Es handelt sich um einen süffigen und nicht besonders komplexen Wein, der aber immerhin zahlreiche Trophäen ernten durfte.

Die Weinberge liegen auf 200-300 Meter Höhe und der Boden besteht aus Sand, Granit und Kalkstein. Die Bestockungsdichte im Weinberg liegt hier nur bei 5.000 Pflanzen pro Hektar und der Ertrag daraus bei 65 Doppelzentnern. Die Trauben wurden von Hand gelesen, entrappt und 10-15 Tage in Edelstahl mazeriert. Die Gärdauer bei 24-26°C betrug 10-15 Tage und die Reifung erfolgte auf den Hefen und rund einen Monat in der Flasche.

Traubensorte: 100 % Cannonau.
Alkohol: 15%. Blasses Rubinrot. An der Nase verhalten und fruchtbetont. Schwarze Kirschen, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, dunkle Pflaumen, Macchia, eine leichte Rauchnote, etwas Teer und zarte Hefetöne. Im Gaumen rund, frisch, trotz des Alkohols irgendwie leicht, mittlerer Körper, fruchtig, hohes leicht adstringierendes Tannin, hohe Säure, dennoch gut ausgewogen weich, schwarze, saftige Kirsche und sanfte Ledertöne. Ein ehrlicher und geradliniger Wein. Mittellanger Abgang, fruchtig mit sanften Kräutertönen. **16.5/20** (86/100).

Passt gut als Apéro, zu grossen grünen Oliven, Pizza, zu sardischen Wurstwaren und der deftigen sardischen Küche.

In der Schweiz und in Deutschland ist der Jahrgang 2017 noch nicht zu beziehen. Der Jahrgang 2016 kostet in der Schweiz CHF 19.50 bei Buonvini. In Deutschland kostet er € 9.98 bei Drinks&Co, €10.25 bei Hispavinus, € 11.06 bei Mair-Mair, €11.40 bei VinoViolino, auf Anfrage bei Belvini.

©Siddùra

Fòla 2017, Cannonau di Sardegna DOC Riserva

Fòla (Link) bedeutet „Fabel“. Laut Siddùra Cannonau pur. Hier werden bei einer Stockdichte von 5.600 Reben pro Hektar und einem sandigen mit Granit zersetzten Boden auf 300 Metern Höhe 60 Doppelzentner an handgeernteten Trauben erzielt. Diese wurden rund 2 Wochen mit den Schalen mazeriert und dann in knapp 30 Tagen bei 26-28°C vergärt. Auch hier erfolgte die Reifung auf den Hefen. Der Wein reifte dann für einige Monate in gebrauchten Holzfässern. Laut Regelwerk muss ein Riserva mindestens 13% Alkohol aufweisen. Dieser Jahrgang 2017 wartet aber mit stolzen 15.5% auf. Die Aromen- und Polyphenol-Vielfalt ist deutlich höher als die des ÈREMA. Ein komplexer Wein mit vollem Körper, geradlinig, süffig und ein fabelhafter Essensbegleiter. Ein schönes Produkt und ein guter Repräsentant für das Stazzo.

Traubensorte: 100 % Cannonau
Alkohol: 15.5 %. Mittleres Rubinrot. An der Nase reife, schwarze Kirschen, schwarze Johannisbeeren und Brombeeren, Dörrpflaumen. Ein leichter, aber nicht unangenehmer Kellergeruch, Zedernholz, Süssholz, nasser Waldboden und eine schöne Würze. Im Gaumen trocken, weich, saftiger schwarzer Kirschsaft, etwas Sauerkirsche, Preiselbeeren, reife Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, schön gerundete aber dennoch etwas zu schleifende Tannine, eine gut stützende Säure, Bittermandeln, zarte Zederntöne, Erde, sanfte Lakritze, leichte Teernoten und eine harmonische Würznote. Das schmeckt und lässt einen von der Insel träumen. Wäre da nicht Covid-19 hätten wir fast spontan Ferien auf Sardinien gebucht. Langer fruchtig würzig wohltuender Abgang. **17.5/20** (91/100).

Passt gut zu Lasagne, frischer Pasta mit Auberginen, traditionellen sardischen Gerichten, Wild, Hartkäse und nach dem Essen einfach zu einem guten festeren Nussgebäck.

In der Schweiz zu beziehen bei Buonvini und Flaschenpost für CHF 29.50 und in Deutschland bei Drinks&Co für € 17.59, Hispavinus für € 18.64, Vinoviolino.de für €19.50, xtraWine für € 20.31, Mair-Mair für € 20.56.

Text & Fotos: **Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser**
31. Juli 2020

Lektorat + Layout: **Jean François Guyard**

Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)** hat in Deutschland Jura studiert, ist Jurist lebt nun seit 14 Jahren in der Schweiz. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Er ist ein interner Berater von Vinifera-Mundi für solche Themen. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren. Pit begann Mitte 2018 mit der Arbeit für Vinifera-Mundi.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.