

Siddùra progetta il vino del futuro

Una stazione meteo personalizzata e studi sui campi: così nasce la strategia per affrontare i problemi determinati dai cambiamenti climatici



Le mani nei campi e gli occhi sullo schermo di un computer. Siddùra viaggia al passo coi tempi, ma soprattutto col tempo, nello specifico quello meteorologico. Il vino del futuro nasce nelle campagne di Luogosanto, grazie alla visione di un'azienda che è stata capace di anticipare i tempi. Il vino del futuro, infatti, deve, e sempre di più dovrà, fare conti con gli effetti del riscaldamento globale. Piogge copiose e improvvisa siccità. Gelate e alluvioni. Temperature impazzite. Il vino si costruisce in cantina, grazie a sistemi avanzati, come la stazione meteo creata all'interno dell'azienda, capace di mappare e prevedere le variazioni climatiche della settimana sul campo e nei campi, nelle celle specifiche, non più basandosi sui fallaci modelli previsionali dei siti web. Per saperne di più a riguardo, abbiamo chiacchierato con Massimo Ruggero, Amministratore Delegato di Siddùra. In che misura Siddùra si impegna per garantire la costante qualità a fronte dei cambiamenti climatici in



Wine Meridian

Read It, Taste It

Italian daily news for key players and wine lovers

atto? Per Siddùra i cambiamenti climatici sono uno dei fenomeni più importanti da monitorare e analizzare. Lazienda conduce una costante ricerca in questo settore e sviluppa nuove tecnologie da applicare in campo e in cantina. Il lavoro di mappatura con lo studio dei microrganismi presenti nel suo terroir, ci ha confermato come l'analisi del microclima sarà sempre più importante nella previsione del cambiamento delle zone climatiche. Siddùra si è dotata di un sistema di controllo meteorologico che consente di studiare il microclima, compresa la misurazione delle escursioni termiche che incidono sulla qualità dei vini. Il sistema influisce anche sulla prevenzione dei trattamenti fitosanitari: le temperature e il grado di umidità incidono sullo sviluppo delle nevrosi in campo. Poi c'è la stazione meteo con la quale giornalmente valutiamo l'area di lavoro sui vitigni, visualizzando le previsioni meteorologiche e climatiche giornalmente e nell'arco della settimana. Il senso della tecnologia applicata alle conoscenze umane della terra è quello di trasformare i mutamenti climatici in vantaggi, prevenire i rischi di malattia della pianta e usufruire di un sistema di supporto decisionale nell'affrontare eventuali situazioni limite. In questo Siddùra è decisamente all'avanguardia, tanto da aver avviato una collaborazione con l'Università del Sacro Cuore di Piacenza per lo studio dell'incidenza di una stazione meteo personalizzata che offre una panoramica reale sul territorio dove si trovano le vigne. Quali saranno i cambiamenti necessari a livello produttivo? Più che cambiare ci si deve adattare attraverso sistemi di allevamento personalizzati. Una cartina diffusa da Conservation International, organizzazione no profit statunitense attiva nella salvaguardia dell'ambiente e la protezione della biodiversità, mostra le zone vinicole che potrebbero essere seriamente danneggiate per effetto dei cambiamenti climatici entro il 2050. Gran parte delle zone interne della Sardegna sono circoscritte col colore rosso, quello che indica il maggior rischio. Arrivare a soluzioni innovative prima degli altri è condizione fondamentale per mantenere un alto livello di qualità dei propri vini. Noi pensiamo che il microclima di Siddùra e l'adattamento delle piante del vermentino e del cannonau, siano la migliore risposta a quello che sta succedendo. Ripercorriamo la storia: il vitigno del vermentino fu scelto anticamente per la sua resistenza al salmastro e ai mutamenti climatici e per questo facilmente coltivabile nelle fasce costiere. In futuro potrebbero esserci zone non più adatte ad accogliere un vitigno. In questo caso, ci si dovrà interrogare sulla possibilità di cambiare i disciplinari che consentono la coltivazione di alcuni vitigni solo in determinate zone. Per non arrivare impreparati di fronte a questi cambiamenti, le cantine devono studiare il proprio microclima e raccogliere moltissimi dati. Dobbiamo lavorare sulla mutazione genetica e creare la pianta perfetta che, attraverso innesto e porta innesto, si possa adattare a quel microclima particolare ed esaltare ancor più le qualità del terroir. Sarà compito degli agronomi captare



Wine Meridian

Read It, Taste It

Italian daily news for key players and wine lovers

la resistenza di una pianta. In futuro, il team perfetto nei campi sarà composto da meteorologi, agronomi ed enologi. L'uva cambierà. Cambierà anche la comunicazione dei cambiamenti in atto allutente finale? Il cambiamento climatico porterà anche un cambiamento del gusto. È stato già confermato da uno studio francese, nella zona della Borgogna: attraverso alcune simulazioni si è scoperto come saranno i Borgogna nel 2050, diversi da quelli di oggi a causa dei cambiamenti climatici. Anche in Sardegna ci sarà questa mutazione: stiamo andando incontro al Vermentino e al Cannonau del domani. Anche in questo caso si verificherà un cambiamento del gusto, né migliore né peggiore. Semplicemente diverso. Non è detto che lo stravolgimento sarà negativo, potrebbero svilupparsi fenomeni che esaltano le qualità dei vitigni. Daltronde, l'uva cambia sempre, ogni anno è diversa come resa e come zuccherina. Non ci dobbiamo dimenticare che si tratta di un prodotto della natura e a questa dobbiamo rispondere. La comunicazione fa parte della filosofia di un'azienda: amplieremo l'informativa verso il consumatore facendogli prendere coscienza del fenomeno dei mutamenti climatici e degli effetti sul prodotto finale.

