Meno vetro, più sostenibilità

scritto da Redazione Wine Meridian | 28 Agosto 2021



Nel mondo dell'agricoltura essere sostenibili è ormai un dovere nei confronti della natura, non una scelta commerciale. Questo concetto è alla base della transizione ecologica dell'azienda sarda Siddùra, nominata migliore cantina italiana dell'anno dalla scorsa guida Vinitaly. Un passo importante verso la sostenibilità è oggi la **scelta di diminuire il vetro** utilizzato per le bottiglie di vino dell'intera produzione. Dunque meno vetro, più sostenibilità. Una decisione **in linea con i principi di tutela ambientale** che da sempre caratterizzano la filosofia dell'azienda gallurese.

Solo **vetro riciclato e dal peso massimo di 550 grammi**. Le nuove bottiglie dei vini Siddùra entrano a pieno diritto all'interno della strategia dell'azienda per la sostenibilità ambientale. Si tratta di un **risparmio** in termini di vetro di circa **100 grammi** a bottiglia per l'intera produzione, che nel 2020 è stata di circa **250 mila bottiglie complessive**.

“Attenzione all’ambiente e diminuzione dell’impatto dei residui di lavorazione: ci avviciniamo sempre di più alla filosofia dei Paesi del Nord Europa – sottolinea **Massimo Ruggero**, amministratore delegato della cantina -. Da anni loro applicano questi principi per ridurre l’utilizzo di plastica, vetro e carta e su tutto il materiale di confezionamento dei prodotti agroalimentari”. È importante sottolineare anche i vantaggi in termini economici di questa scelta: ridurre il peso delle bottiglie consente di tagliare i costi del trasporto.

La **diminuzione degli scarti e l’utilizzo di risorse naturali** per concimare i campi, sono strategie che in questa cantina sarda trovano ampia condivisione nei vari settori operativi. La transizione ecologica dell’azienda era già iniziata con l’applicazione di una serie di tecniche di risparmio nell’utilizzo delle risorse idriche che arriva fino alla quasi totale eliminazione dei prodotti fitosanitari nella lavorazione dei campi. “Da anni Siddùra applica una metodologia di irrigazione intelligente, che consente di distribuire l’acqua nella misura necessaria alla crescita delle piante. In questo modo si evita anche il minimo spreco e si salvaguardano le risorse idriche” continua Ruggero. Sono le piante stesse, attraverso un sistema di sondine posizionate negli strati più profondi del terreno, a comunicare all’agronomo il quantitativo esatto di acqua della quale hanno bisogno. “Abbiamo dato la voce alle piante, che chiedono di aprire o chiudere il rubinetto in base alle loro reali esigenze” sottolinea Massimo Ruggero. **Altitudine, pendenza dei campi e vento di maestrale** creano il microclima di Siddùra e per controllarlo la cantina di Luogosanto si avvale di una stazione meteo di monitoraggio che verifica il grado di umidità delle singole piante. Questo sistema consente quindi di prevenire eventuali malattie dei vigneti e agire per tempo in modo naturale, così da evitare l’utilizzo di prodotti fitosanitari.

La natura chiede di fare **un passo sempre più importante verso la sostenibilità**, anche in virtù dell’emergenza ambientale a cui stiamo facendo fronte, e Siddùra sta dimostrando che l’evoluzione verso l’ecologico può (e forse deve) essere un percorso naturale.