

# **Siddùra: la Sardegna che guarda ad un futuro del vino sempre più green**

scritto da Agnese Ceschi | 30 Settembre 2022



**In che modo un'azienda di vino può essere sostenibile oggi?** Abbiamo affrontato in più occasioni il tema della sostenibilità, ma forse le grandi sfide del cambiamento climatico – e quest'ultima estate siccitosa ce lo ha dimostrato – ci impongono di prendere decisioni ormai non più rimandabili e lungimiranti. E parlando di lungimiranza, ci sono aziende virtuose che già da tempo hanno abbracciato la sostenibilità, prima di tutto come un dovere, più che come scelta commerciale. Una di queste è sicuramente l'azienda sarda Siddùra. Ce lo racconta **Mattia Piludu, il nuovo direttore tecnico, che ha preso in mano da qualche mese le redini della**

**produzione dell'azienda di Luogosanto.**

## **Cosa significa sostenibilità per Siddùra?**

La sostenibilità è sempre stato il concetto fondante di Siddùra: **una filosofia aziendale ben precisa che mira a garantire una coltivazione e una produzione di massima qualità e in totale rispetto dell'ambiente**. Oggi Siddùra vive un momento felice frutto di scelte e tecniche culturali lungimiranti sviluppate negli anni che hanno portato le piante ad essere resistenti ed affrontare il cambiamento climatico.

Questa pratica ha portato le nostre viti ad essere **pronte e a reagire in modo impeccabile alle difficoltà di quest'estate siccitosa appena trascorsa**. Arriviamo per questo con uve di ottima qualità, che non hanno sofferto lo stress di malattie della pianta e che si apprestano a regalarci vini che daranno grandi soddisfazioni.

## **Che tipo di disciplinare viene applicato?**

Siddùra produce in sistema integrato, lontano dalle tecniche convenzionali e nel pieno rispetto di un severo disciplinare che punta alla salvaguardia ambientale. **Alle innovazioni tecnologiche adottate negli anni se ne sono aggiunte di nuove**: è un processo di evoluzione che rappresenta l'impegno dell'azienda verso il green in tutti i cicli produttivi, senza abbandonare le buone tecniche di coltivazione e produzione che arrivano dalla tradizione viticola dell'isola.

## **Cosa fate nello specifico?**

In primis Siddura ha un approccio di ascolto delle necessità della pianta, **che si sviluppa su un duplice piano, agronomico e tecnologico**.

Partendo dal vigneto, 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.** 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.

## **Quali sono le ultime novità?**

Prima di tutto il nuovo ed innovativo sistema di monitoraggio della nostra stazione meteo che rileva parametri come ore di bagnatura fogliare, temperature, vento, ore di fotosintesi della pianta. **Questo sistema consente quindi di prevenire eventuali malattie delle vigne** e agire per tempo in modo naturale, così da evitare l'utilizzo di prodotti fitosanitari.

**A questa stazione meteo si aggiunge anche una stazione di monitoraggio degli insetti.** Quest'anno abbiamo messo in campo anche un monitoraggio della tignola con un sistema di fotocamere sopra la trappola a feromoni. Tutti questi strumenti, che campionano gli insetti presenti nell'area, sono utili per prevedere le malattie della pianta e a farci intervenire il meno possibile nel processo di evoluzione della stessa senza l'utilizzo di trattamenti fitosanitari.

## **Questo approccio più green e sostenibile coinvolge anche la vita della cantina?**

Certamente. Sono tutti passi verso la transizione ecologica dell'azienda e coinvolgono anche altri ambiti della vita della cantina.

**Nella produzione del vino Siddùra ha da sempre un approccio molto rispettoso nei confronti del prodotto.** Conduciamo analisi quotidiane e tavoli di assaggio per produrre vini, certamente convenzionali, ma al di sotto dei parametri di legge per quanto riguarda la presenza di solfiti e sostanze non naturali.

## **E le bottiglie?**

Da meno di un anno è stata presa la decisione di usare solo

vetro riciclato e dal peso massimo di 550 grammi. 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. Infine ci avvaliamo di un impianto fotovoltaico, autonomo nel consumo energetico, che, quando non è in fase di picco dei consumi, rimette in rete nel sistema della comunità locale l'esubero di energia. Un processo virtuoso in termini di sostenibilità, non solo ambientale, ma anche sociale ed economica.

**Guardiamo al futuro nella consapevolezza di essere sulla strada giusta verso una sempre maggiore sostenibilità,** responsabilità aziendale molto sentita all'interno dell'azienda.