

# Siddùra vince la scommessa della viticoltura tradizionale

La tecnologia in aiuto dell'uomo ma non potrà mai sostituirlo



(di Antonella Brianda) Essere stati conservatori e rispettosi della produzione in termini tradizionali: è questo il grande vantaggio di Siddùra, l'azienda agricola e cantina nel cuore della Gallura, a Luogosanto.

È questo quello che dicono all'unisono il suo direttore tecnico Mattia Piludu e l'enologo Dino Dini.

Ma è anche quello che ha da sempre, fin dalla sua nascita, voluto sottolineare la proprietà, che ha fatto della tradizione della viticoltura sarda, della testardaggine dei suoi abitanti e della 'purezza' della natura, la sua cifra stilistica, riconosciuta in tutta il mondo e attestata da oltre 760 premi conquistati nelle competizioni enologiche internazionali e nazionali.

"Essere partecipi di questa conservazione e del rispetto della tradizione è un vantaggio che Siddùra porta avanti con orgoglio - sottolinea il direttore della cantina, Piludu -. I riconoscimenti ottenuti stanno portando la Sardegna del vino ad essere menzionata tra le regioni più importanti per la sua produzione, cosa che fino a quindici anni fa non esisteva.

Proseguendo quella che è l'ispirazione dell'azienda che ha investito per preservare il territorio, molto attenta alla sostenibilità, Siddùra continua a ricercare innovazioni tecnologiche in campo agricolo che danno un supporto al lavoro dell'uomo ma senza sostituirlo, con l'aggiunta di un supporto informatico".

La conservazione della tradizione e l'introduzione di tecniche avanzate sempre più ecosostenibili hanno portato l'azienda vinicola di Luogosanto ad essere insignita del riconoscimento di Confagricoltura tra le cento migliori imprese agricole per attenzione alla sostenibilità nel corso dell'edizione 2024.

Nei 40 ettari vitati, racchiusi all'interno di una tenuta di duecento complessivi, i cui terreni si trovano in parte nella località di Poldomo ad un'altezza sul mare che passa dai 300 ai 450 metri, vengono applicati i principi della viticoltura integrata cercando di mantenere un equilibrio del sistema vitivinicolo, garantendo il maggior rispetto possibile per la tutela dell'ambiente e degli esseri viventi che lo compongono.

"In Siddùra è stata una scelta scontata - spiega l'enologo Dini - perché siamo circondati dalla natura e per forza di cose dovevamo lavorare in sincronia con l'ambiente circostante.

Questo è un aspetto che i consumatori ci riconoscono. Ancor prima di arrivare e vedere le vigne, si è circondati da querce da sughero, macchia mediterranea, granito e quando si arriva verso la tenuta si apre uno scenario che fa comprendere al meglio come questa viticoltura sia integrata con il territorio".

Rispettare e mantenere gli equilibri con gli insetti utili, evitando l'uso di pesticidi, riducendo al minimo l'intervento dell'uomo dal punto di vista chimico sulle piante, limitando l'erosione del terreno vista la sua caratteristica granitica: sono tutte azioni quotidiane svolte dall'azienda. A questa sostenibilità si aggiunge la fondamentale gestione dell'acqua, grazie alla sua raccolta durante il periodo invernale e agli impianti di irrigazione dotati di un monitoraggio delle piante attraverso sensori che ne rivelano la percentuale di umidità.

Novità ultima di Siddùra è l'uso di droni che riprendono dall'alto lo stato di

salute di tutta la tenuta. "Oltre all'attenzione all'ambiente, per noi è di fondamentale importanza il capitale umano dei nostri 35 dipendenti - chiarisce Piludu -. Dal 2022 ci siamo chiesti come far vivere bene chi lavora con noi, e quindi abbiamo iniziato a fare una serie di azioni volte a farli stare meglio così che la loro produttività sia migliore e vengano felicemente a lavoro.

Partendo da chi sta nei campi e cura le nostre piante, fino ai nostri venditori che ogni giorno portano in giro il nome dell'azienda in maniera minuziosa e con grande livello: sono loro, i nostri dipendenti, la vera anima di Siddùra".