

Tradizione e sostenibilità

Sin dalla sua creazione, nel 2008, l'azienda ha investito per preservare il territorio coltivando vitigni autoctoni

SIDDÙRA

Esaltare il territorio Ecco il segreto da primato mondiale

Dal sogno dell'imprenditore tedesco Nathan Gottesdiener una realtà in Gallura da 350mila bottiglie l'anno. Superpremiata

CARLO OTTAVIANO

Tra i tedeschi e la Sardegna è un amore ormai consolidato. Tanto da essere stata la Germania anche nel 2023 il primo Paese di provenienza dei turisti (il 32,9% del totale europeo, secondo una ricerca di Srm, centro studi di Napoli collegato al Gruppo Intesa Sanpaolo). Ma a differenza dei circa 800mila tedeschi del mordi & fuggi estivo, c'è chi non va più via. È la storia – anzi, il sogno diventato realtà – di Nathan Gottesdiener, importante imprenditore della moda, che nel 2008 ha deciso di mettere radici. Radici, letteralmente parlando, tanto da aver piantato e coltivato in Gallura, i vigneti che avrebbero fatto conquistare ai suoi Vermentino di Gallura, Cannonau, Carignano e ai blend internazionali, premi su premi (770 riconoscimenti internazionali, col "Maia" miglior vermentino

del mondo lo scorso anno). La filosofia di Siddùra – cantina che produce 350 mila bottiglie l'anno – è basata proprio sulla convinzione che la produzione del vino inizia nel vigneto, essendo il vino il riflesso del suo terroir. Quello di Siddùra è una valle circondata dai boschi, con terreni scoscesi e difficili da coltivare.

L'OBIETTIVO

L'idea della "Sardegna in purezza" è rafforzata dall'impegno che da anni viene dedicato alla sostenibilità: dall'applicazione di tecniche di risparmio nell'utilizzo delle risorse idriche, fino alla quasi totale eliminazione dei prodotti fitosanitari nella lavorazione dei campi. Una ulteriore spinta su questa strada la sta dando il neo direttore generale Mattia Piludu, 44 anni, famiglia originaria di piccoli produttori di vino. «In un'epoca segnata da profondi cambiamenti climatici – racconta – la nostra azienda è impegnata in una costante ricerca di soluzioni che rispettino l'ambiente preservando le qualità essenziali e l'integrità dei nostri vini». «Per questo – spiega – in vigna adottiamo un utilizzo consapevole delle

risorse idriche; in cantina privilegiamo tecniche che valorizzano la materia prima; nel confezionamento, optiamo per bottiglie e cartoni più leggeri riducendo l'impiego di vetro e carta. Già oggi siamo autonomi nella produzione dell'energia necessaria ai processi industriali: stiamo per completare la seconda fase del nostro progetto evolutivo che ci permetterà di raddoppiare la produzione di energia, restituendone parte al territorio».

La promozione di Piludu a direttore generale - prima era direttore tecnico - riflette la volontà dell'azienda di valorizzare le competenze interne. Così come la voglia di esaltare il territorio, "inventando" perfino nuovi vini, dopo essere riuscita a sfatare la convinzione che il Vermentino si dovesse rigorosamente bere entro l'anno e non anche invecchiato. La voglia di stupire di Siddùra si è spinta fino a creare un Cannonau rosé, "Nudo", premiatissimo e ricercatissimo, indicato nel 2024 come miglior rosé al mondo e un moscato Doc, il "Nùali", un capolavoro di equilibri per un vino dolce e mai stucchevole.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il dg di Siddùra, Mattia Piludu

Il neo direttore generale Mattia Piludu: «Impegnati in soluzioni pro ambiente dall'acqua all'energia da condividere col territorio»