

La cantina Siddùra cresce e scommette sulle bollicine rosè

Il direttore Piludu: '54 dipendenti e fatturato in doppia cifra'



Tre anni di intenso lavoro di ristrutturazione aziendale, dove si è intervenuti sui processi produttivi e sull'ottimizzazione delle risorse messe in campo, hanno portato la cantina vitivinicola Siddùra, nella Gallura più autentica, a raggiungere risultati sorprendenti.

Lo dice a bassa voce il suo direttore generale Mattia Piludu, ma il sorriso che spunta sul suo viso lascia trapelare la grande soddisfazione per i frutti di questo intenso lavoro di equipe che la "famiglia Siddùra", così amano definirsi gli oltre cinquanta dipendenti dell'azienda, stanno ora raccogliendo.

"Chiudiamo il 2024 con un bilancio positivo, una notizia importante: Siddùra conta 54 dipendenti: riuscire a fare utili è soddisfazione reale per noi tutti - sottolinea Piludu -.È il risultato di un lavoro svolto ognuno per la propria parte di competenza da tutta la squadra. Senza il lavoro di gruppo non saremmo arrivati qui, con un aumento di fatturato a doppia cifra. Il 2025 si è aperto con un po' di difficoltà vista la situazione di incertezza generale dei mercati, ma adesso - precisa il direttore dell'azienda - già per il terzo mese di fila possiamo dire che mettiamo un segno più, sia come aumento del numero di bottiglie vendute che come fatturato".

E' un periodo di forte crescita per la cantina la cui tenuta complessiva si estende per duecento ettari, di cui 40 ettari vitati, a Luogosanto: i vigneti si insediano in zone diverse arrivando anche ad un'altezza sul mare di 450 metri come accade per le vigne in località Poldomo. Un periodo che a buon diritto può essere definito roseo, o meglio ancora rosé, come l'ultima novità in casa Siddùra, A'Mare, un vino spumante brut rosé millesimato ottenuto da uve a bacca rossa in purezza, che appena arrivato sul mercato sta già facendo registrare numeri invidiabili.

"Su input della proprietà e da un'idea condivisa da tutto il team, - racconta Piludu -, abbiamo deciso di produrre una tipologia di vino che mancava nella nostra linea di prodotti. Siamo partiti dal risultato che nel 2024 ci ha fatto gioire, che è quello del Nudo miglior rosé al mondo e da lì abbiamo concepito l'idea di declinarlo in una versione bubble. Nella vendemmia 2024 abbiamo prodotto A'Mare, la prima bollicina della cantina, un vino che volutamente deve rimandare al concetto della bellezza del nostro Nudo".

Si seguono le nuove tendenze del mercato, cercando di interpretarne i gusti, ma sempre con un punto fermo nella produzione di Siddùra, quasi un mantra che in azienda ripetono tutti: il mantenimento di un'alta qualità. Bussola che detta la via della produzione della cantina, la qualità dei vini prodotti è al centro del lavoro del gruppo. "Per come la percepiamo noi, la qualità è una forma estrema di rispetto nei confronti del consumatore ed è quindi pilastro importante della nostra filosofia aziendale, linea guida su cui abbiamo basato tutte le nostre scelte", chiarisce Piludu, il cui obiettivo è quello di "regalare dentro un bicchiere di vino Siddùra un sorso di Gallura, della nostra filosofia e dei nostri valori".