

# Siddura: obiettivi 2023 tra espansione della cantina e consolidamento dei mercati

written by Agnese Ceschi | 3 Febbraio 2023



Il 2023 si prospetta un anno votato all'espansione per [Siddùra](#), azienda vinicola sarda di Luogosanto, che dopo i riconoscimenti della critica, si appresta ad ampliare la cantina e gli ettari vitati di Vermentino.

“Siamo una cantina che punta a migliorarsi costantemente, per **portare alto il nome dei vini sardi** in Italia e nel mondo” racconta **Mattia Piludu, direttore tecnico di Siddùra**.

“Il 2023 è iniziato molto bene – racconta Piludu -. Abbiamo **riscontri eccellenti sulla qualità dei vini**, da sempre

l'elemento fondante della **filosofia della cantina** e del lavoro che svolgiamo nei campi e in cantina". A suggellare il racconto del direttore tecnico sono i riconoscimenti conferiti dalla critica a livello nazionale e internazionale: l'inserimento di Spèra, vermentino di Gallura DOCG, Èrema, Cannonau Doc ed Èstru, Carignano IGT, tra i migliori vini della Sardegna selezionati nell'omonima guida di "Vino da Bere".

"Le recensioni positive, i premi conquistati – commenta Piludu – sono frutto del lavoro di una squadra affiatata che rema sempre verso la stessa direzione: **consegnare al consumatore finale prodotti eccellenti, vini di altissima qualità**".



Mattia Piludu, direttore tecnico di Siddùra  
**Obiettivi 2023**

A Siddùra, dove gli anni passano lasciando il segno dell'esperienza e delle nuove conquiste, l'obiettivo resta

quello delle origini: puntare tutto sulla qualità dei vini. **La qualità è dunque la bussola** che indica il percorso da seguire per “crescere” nel senso più profondo del termine. “Partendo da questo assunto – specifica Mattia Piludu – ci siamo posti obiettivi di **consolidamento e di incremento delle vendite nei mercati di riferimento**. L’ingresso in azienda di figure professionali di spessore – come **Raffaele Cani, direttore commerciale di Siddùra** – ha ottimizzato le performance aziendali in un processo di continua evoluzione che, ovviamente, coinvolge tutti i settori strategici”. Parlando di **crescita ed evoluzione** ecco svelati, in termini di ampliamento, gli obiettivi per il 2023: “Stiamo procedendo con la progettazione dell’**ampliamento della cantina** – afferma Piludu -. La cantina cresce e abbiamo necessità di nuovi spazi. Il nuovo anno porterà nella vallata di Luogosanto ulteriori sette ettari vitati di Vermentino”.

## **Il territorio**

Siddura si distingue da sempre per essere un’azienda che punta molto sulle tecniche di lavorazione dei vini e sulla **preservazione della purezza dei sentori della terra sarda**.

“Mettiamo sempre più attenzione affinché i vini – racconta Piludu – siano rappresentativi di questo bellissimo territorio. Siamo attenti e pronti ad implementare i processi di produzione, con **nuove tecnologie e macchinari** affinché venga **preservata la qualità della materia prima**. Abbiamo in squadra due grandi professionisti, l’agronomo **Luca Vitaletti** e l’enologo **Dino Dini**. Insieme portiamo avanti la filosofia di Siddùra, proprio quella **“Sardegna in purezza”** narrata come **slogan e curata con il lavoro quotidiano**. Per il futuro abbiamo grandi novità che sveleremo presto”.





Raffaele Cani, direttore commerciale di Siddùra  
**Mercati**

“Il consolidamento della presenza sul mercato dei vini Siddùra – affermano Raffaele Cani, direttore commerciale di Siddùra e Piero Aru, responsabile vendite Italia – avviene attraverso **un lavoro di cura e collaborazione con i nostri partner** nei vari canali di distribuzione. Abbiamo iniziato il nuovo anno nel modo migliore: siamo stati a Roma e Milano – raccontano i responsabili commerciali della cantina – per le **premiazioni di concorsi importanti** e la partecipazione ad eventi che contribuiscono ad esaltare la Sardegna come regione sempre più importante e qualificata nel settore vinicolo”.

L'estero risponde bene al richiamo della Sardegna del vino: tra il 2022 e il 2023 sono aumentate le richieste del vino da oltreoceano. Mercati nuovi che la cantina osserva con attenzione particolare.