

Pala, una famiglia a garanzia della qualità

scritto da Fabio Piccoli | 23 Novembre 2020



Non è stato facile scegliere quali aziende del vino visitare in Sardegna nel nostro Italian Wine Tour. Non solo per una questione di tempo ma anche perché la Sardegna è un altro di quegli scrigni vitivinicoli italiani pieni di tesori.

Inoltre, la Sardegna si può considerare a tutti gli effetti un continente enologico con una forte differenziazione tra i numerosi terroir produttivi dell'isola.

Una differenziazione che a mio parere andrebbe molto più esaltata perché tutt'oggi, purtroppo, dell'immagine complessiva della vitivinicoltura sarda emergono quasi esclusivamente i vitigni invece che i tanti e peculiari

territori di produzione.

Parlare di Cannonau, di Vermentino, di Cagnulari, di Monica senza dare a queste varietà una precisa collocazione nella mappa vitienologica della Sardegna significa perdere gran parte del valore aggiunto di questi straordinari vitigni capaci di espressioni molto differenziate in relazione al sito produttivo.

Per questa ragione ci è sembrato molto utile “approdare” da Pala, nella sua sede principale di Serdiana (Cagliari), perché con le sue 8 tenute distribuite in tutta la Sardegna è in grado di dare uno spaccato territoriale prezioso per comprendere meglio la straordinaria eterogeneità del patrimonio vitienologico della Sardegna.

In azienda ci ha accolti Fabio Angius uno dei manager del vino più autorevoli in Sardegna, da 21 anni responsabile commerciale di Pala.

Assieme a lui anche Massimiliano Pala (24 anni) che insieme alla sorelle Maria Antonietta (37 anni) ed Elisabetta (33 anni) rappresentano la quarta generazione della famiglia coinvolta in azienda. Ancora molto attivo, ovviamente, anche Mario che rappresenta uno dei principali protagonisti di quella che si può considerare la vitivinicoltura moderna della Sardegna. Pala, infatti, grazie all’importante contributo di Mario è diventata un punto di riferimento tra i più autorevoli della vitienologia sarda nel mondo.

Si respira “modernità” in casa Pala, i tre giovani figli sono tutti attivi in azienda e questo testimonia in maniera concreta come gestire al meglio anche il cambio generazionale.

Come pure è di fondamentale importanza per sviluppare al meglio l’imprenditorialità nel settore vitivinicolo la presenza di manager “esterni” alla famiglia e, in questa direzione, una figura come Fabio Angius rappresenta un punto di forza innegabile per l’impresa.

Fabio è stato in grado di accompagnare l'azienda di Serdiana in importanti cambiamenti sia sotto il profilo produttivo che di immagine.

“E’ stato un continuo crescendo – ci racconta Angius – che ci ha portati dai 34 ettari di quando entrai in azienda ai 110 attuali. Massimiliano aveva solo 2 anni quando arrivai e adesso, dopo essersi laureato in viticoltura ed enologia, è una figura molto importante per l’azienda a dimostrazione del ruolo chiave che possono avere le giovani generazioni quando trovano lo spazio adeguato all’interno della loro impresa”.

Tra i meriti di Pala l’essere riusciti a gestire al meglio anche lo “spirito di indipendenza” di Elisabetta che circa 5 anni fa ha dato vita a Mora & Memo un’azienda che in poco tempo si è accreditata tra le più dinamiche e innovative della Sardegna.

“Si tratta di due brand completamente separati – ci tiene a precisare Fabio – con identità molto diverse e nessun legame commerciale. Siamo ovviamente orgogliosi di quanto sta facendo Elisabetta per la sua azienda in quanto è riuscita ad aprirsi una sua strada in autonomia”.

Pala quest’anno festeggia i 70 anni dalla sua fondazione e rappresenta una di quelle storie di coraggio e intraprendenza che ha portato una piccola realtà rurale a diventare un forte impresa moderna, oggi con una produzione di circa 500.000 bottiglie.

Una produzione che trova importanti sbocchi sui mercati internazionali (in particolare Usa, Giappone, Regno Unito e Germania), che oggi rappresentano quasi la metà delle vendite di Pala. Un 30% della produzione viene venduta in Sardegna e il rimanente 20% sul mercato nazionale.

“Siamo però convinti – sottolinea Fabio – che il mercato della Sardegna abbia straordinarie potenzialità di sviluppo considerando anche i circa 9,5 milioni di turisti che possono

rappresentare anche uno straordinario bacino di sviluppo per l'enoturismo nella nostra isola”.

Due i fattori identitari di Pala che si possono ritenere i più peculiari, capaci di rendere riconoscibile l'azienda al meglio: la famiglia e la qualità (percepita all'esterno) dei suoi vini.

La famiglia Pala rappresenta indubbiamente un valore aggiunto e la nuova generazione così già fortemente coinvolta in azienda garantisce un futuro stabile e ricco di prospettive.

Ma certamente anche il profilo qualitativo dei vini Pala è un fattore chiave per il successo dell'azienda.

Ne abbiamo avuto conferma durante la degustazione che ci ha consentito di “toccare con mano” l'elevato livello qualitativo raggiunto dai vini dell'azienda a partire dal “mitico” Stellato che a mio parere rappresenta uno degli esempi migliori di Vermentino in purezza in Sardegna. Abbiamo degustato l'annata 2019 (vincitrice quest'anno dei prestigiosi “Tre Bicchieri” del Gambero Rosso) e ci è piaciuta da morire, con quella sapidità e freschezza infinita.

Ma Fabio e la famiglia Pala ci hanno voluto fare un gran regalo consentendoci di degustare l'Entemari 2006 che non esitiamo a dire che è stato uno dei migliori vini in assoluto che abbiamo potuto apprezzare nel nostro Italian Wine Tour 2020. Semplicemente fantastico, un blend di Vermentino (50%), Chardonnay (30%) e Malvasia Sarda (20%), che ci ha fatto ulteriormente capire di cosa è capace la Sardegna del vino!