

Alghero dove la vite si sposa al mare

scritto da Fabio Piccoli | 21 Luglio 2019



Nel mondo attualmente sono circa una ventina le aziende che realizzano l'affinamento sott'acqua. Per qualcuna è solo un'operazione di marketing, di immagine.

Questo non è certo il caso di Santa Maria la Palma che con il suo progetto Akènta Sub, giunto ormai al suo quarto anno.

L'Akènta Sub è un Vermentino di Sardegna doc extra dry, prodotto da uve selezionate, coltivate nei vigneti nell'area

del Parco Naturale di Porto Conte ad Alghero in Sardegna e affinato nella Cantina subacquea di Alghero. Questo vino subisce un affinamento eccezionale, tra i 30 e 40 metri di profondità per un minimo di 6 mesi, immerso nelle acque limpide cristalline della costa di Alghero, in piena Area Marina Protetta.

Il 20 luglio si è realizzata l'emersione delle 650 bottiglie che erano state immerse 6 mesi fa. Alla presenza di oltre 500 persone, disseminate nella suggestiva rada davanti alla costa del Parco Naturale, si è realizzato uno degli eventi del vino più spettacolari ai quali si possa assistere.

L'arrivo dell'elicottero che solleva dal mare le boe di emersione con il prezioso contenuto è uno spettacolo difficile da dimenticare.

Ma altrettanto difficile è scordare l'emozione della prima degustazione in barca della spumante Akènta che grazie a questo affinamento unico riesce a regalare un mix di sapidità, eleganza, equilibrio e bevibilità eccellente.

La "cerimonia dell'emersione dell'Akènta" è ormai "solo" uno dei momenti più importanti dell'Alghero Wines, un appuntamento che di anno in anno sta diventando tra i più interessanti nel panorama delle manifestazioni del vino italiane.

E questo grazie ad un'azienda come Santa Maria la Palma che oggi rappresenta una delle cooperative vitivinicole più dinamiche del nostro Paese.

Un'azienda che regala uno degli appuntamenti culturali e spettacolari più rilevanti della Sardegna, in un momento dell'anno particolarmente importante anche sul fronte turistico.

Il 19 luglio, infatti, si è tenuto un interessante convegno, al quale abbiamo avuto l'onore di portare il nostro contributo, sul tema: 'Vini e vitigni di Alghero. Conoscerli, raccontarli ed esportarli'.

Nelle nostre relazioni abbiamo testimoniato come oggi il Vermentino parli soprattutto la lingua sarda essendo prodotto quasi all'80% in questa regione. Come pure si tratta di uno dei vini, sia nella versione Sardegna doc che in quella prestigiosa della docg Gallura, tra i più apprezzati sia nell'horeca che nel canale della grande distribuzione

organizzata.

In particolare, secondo i dati presentati recentemente in una ricerca di IRI sui Grossisti di bevande, nel 2018 il Vermentino è risultato tra i vini più venduti con incrementi di volume e di valore vicini al 30% in aree come il Nord Ovest italiano.

Senza dimenticare che da tempo il Vermentino è stabilmente nella top ten dei vini più venduti sugli scaffali dei supermercati italiani.

E all'estero? Non sono disponibili dati ufficiali ma dalle informazioni ricevute dalle aziende sarde maggiormente coinvolte nella produzione di Vermentino, è emerso come si tratti di un vino che di anno in anno ha visto crescere anche il suo appeal internazionale.

Al punto che oggi si tratta di uno dei vini che meglio intercetta la crescita dei consumi dei vini bianchi del mondo. Per aumentare l'appeal del Vermentino è, più in generale, dei vini sardi nel mondo, "è fondamentale migliorare l'attività di comunicazione" " ha spiegato Lavinia Furlani, presidente di Wine Meridian e fondatore di WinePeople.

"In particolare " la Furlani ha proseguito " va incrementata l'attività enoturistica. A questo riguardo come Wine Meridian abbiamo attivato in previsione di questo evento un piccolo test nel quale avevamo inviato una mail ad una sessantina di aziende sarde per informarli di un gruppo di turisti che richiedevano la possibilità di una degustazione nelle loro aziende. Solo la metà purtroppo hanno dato una risposta, e oltre il 20% negativa".

"Eppure " ha aggiunto la presidente di Wine Meridian " anche una prima analisi sui social media, realizzata in collaborazione con Social Meter Maxfone, ha evidenziato come i binomi Sardegna e mare e Sardegna e turismo siano quelli maggiormente evidenziati nelle comunicazioni social analizzate".

Anche quest'anno, in conclusione, Alghero Wines ha dimostrato come questo lembo di Sardegna rappresenti oggi una delle aree più vocate per viticoltura di qualità in Sardegna, come ha evidenziato anche Luca Mercenaro, del dipartimento di agraria dell'Università di Sassari: 'Quasi tutti i vitigni

maggiormente coltivati nella nostra terra, dal Vermentino al Cannonau, dal Cagnulari a Carignano hanno trovato nell'algherese non solo un habitat ideale ma anche uno stile interpretativo da parte dei produttori di ottimo livello. La sfida oggi è rispondere alle complesse mutazioni climatiche che stanno condizionando non poco anche la vitienologia sarda".

In conclusione del convegno un interessante intervento di Paolo Enrico, del dipartimento di scienze biomediche dell'Università di Sassari che ha presentato le nuove frontiere del neuromarketing che oggi può dare un contributo straordinario al miglioramento della comunicazione del vino.