

Il cuore ecosostenibile del territorio sardo

scritto da Agnese Ceschi | 10 Febbraio 2016



Una cantina, il territorio, il mare: una grande famiglia. Questo è Santa Maria La Palma, cooperativa sarda a pochi chilometri da Alghero, che raccoglie 300 soci conferenti, anima del territorio da ormai più di 70 anni.

In questa terra, dove mare e vigneti si uniscono in un valzer d'amore, nel pieno rispetto della natura e delle sue meraviglie, viene prodotto il Vermentino (e non solo) in tutte le sue meravigliose declinazioni sensoriali e cromatiche, vino apprezzato e riconosciuto a livello internazionale.

Abbiamo intervistato il presidente, Mario Peretto, nipote di uno dei primi 19 pionieri della Cooperativa.

Quando e come è nata Santa Maria La Palma?

Santa Maria La Palma si trova in un comprensorio di bonifica nel comune di Alghero dove, alla fine degli anni Trenta,

alcuni terreni mal salubri sono stati resi coltivabili. In quell'ambito sono arrivati coloni, dunque contadini esperti, da diverse parti d'Italia che hanno messo a coltura diverse coltivazioni. La vite e l'ulivo hanno dato i migliori risultati.

Negli anni successivi diciannove agricoltori, tra cui mio nonno che arrivava dal Veneto, hanno fondato la Cooperativa. Nel 1959 c'è stata la prima vendemmia nella struttura di Santa Maria La Palma dove ci troviamo tutt'ora. Da 19 soci fondatori siamo oggi a 330 viticoltori conferenti.

Siamo tra le principali cantine della Sardegna e negli anni abbiamo portato avanti con orgoglio e voglia di migliorarci la nostra missione.

In che modo i vostri vini rappresentano la Sardegna?

Noi produciamo e valorizziamo da sempre vini che provengono da vitigni autoctoni. Il nostro vino storico è il Vermentino, il "vitigno del mare", che risente delle condizioni climatiche marine e dei venti; ha una salinità spiccata e i profumi del nostro territorio.

Gli altri vitigni che vogliamo valorizzare sono il Cannonau, il Cagnulari e La Monica, tutte e tra vini tipici, anche se gli ultimi due meno valorizzati.

L'Aragosta, il nostro Vermentino, è stato uno dei primi ad essere imbottigliato ed è ancora il vino bianco DOC più venduto in Italia con oltre 2 milioni di bottiglie, ma riconosciuto in maniera importante anche all'estero.

In quali Paesi del mondo sono apprezzati maggiormente i vostri vini?

Restando all'interno della Comunità Europea, la Germania è in assoluto il mercato più importante per noi. Ci stiamo inoltre sviluppando molto bene anche negli Stati Uniti dove abbiamo dei progetti di espansione grazie anche all'OCM. Anche qui stiamo avendo ottimi riconoscimenti, ma gradualmente. Nei mercati esteri meglio avere risultati gradualmente e costanti, piuttosto che grandi impennate che non danno stabilità.

Che progetti avete per il futuro?

Negli ultimi anni abbiamo realizzato il primo Vermentino DOC spumantizzato e vogliamo oltre che portarlo sul mercato nazionale anche valorizzarlo all'estero.

Una parte di queste bottiglie le stiamo facendo affinare nei fondali dell'area marina protetta di Porto Conte con il prezioso aiuto del centro di diving locale. Non è una cantina subacquea, ma un vero e proprio progetto territoriale che coinvolge la coltivazione di vigneti nell'area protetta del Parco di Porto Conte: un'integrazione perfetta tra il "vino del mare", i vitigni, il mare, le grotte coralline, le scogliere.

Cosa si può fare per migliorare l'immagine del vino sardo nel mondo?

La Sardegna ha una buona reputazione in ascesa nel mondo però in un'ottica di valorizzazione congiunta ci manca l'unità tra consorzi o aziende, che potrebbero far sì che il nostro prodotto venga valorizzato nel modo giusto.

Qual è l'aggettivo che darebbe ai vostri vini?

Vini di qualità, forti ed energici che rappresentano un territorio salubre.

Che cosa significa per voi "ecosostenibilità"?

La nostra filosofia è totalmente improntata su questo concetto. Il sistema territoriale tra Parco e vigneti ne è la prova. Inoltre negli interventi sulla cantina abbiamo utilizzato prodotti che un'azienda sarda ha realizzato con degli scarti di lana di pecora e posidonia spiaggiata e costruito un impianto fotovoltaico sui nostri tetti. Ciò ha portato a risparmi energetici importanti e un'integrazione nell'ambiente circostante.

In che modo gestite i rapporti con i soci conferenti?

La qualità è per noi il punto centrale. La qualità è portata dalla conoscenza e per questo realizziamo periodicamente corsi di formazione di potatura, trattamenti, sicurezza all'interno

delle aziende. Diamo un supporto al socio seguendo i vitigni in campo e ci porta ad avere una vendemmia personalizzata.

Quali il prodotto che più vi rappresenta?

Secondo me sono due: il Vermentino Papiri, vino molto sofisticato e particolare e, da un punto di vista affettivo, l'Aragosta (già imbottigliato negli anni Settanta), un grande vino a prezzo contenuto che ha vinto concorsi internazionali ed è riconosciuto nel mondo.