

Linea Aragosta, un'etichetta storica dal futuro scintillante

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Dicembre 2019



[Cantina Santa Maria La Palma](#) è nota per essere una delle realtà vitivinicole più dinamiche ed interessanti dell'area di Alghero, all'interno della cosiddetta "Nurra". La sua storia è antica, parte dagli anni '50 fra i terreni della Nurra, , bonificati e consegnati ai contadini in seguito alla Riforma Agraria che interessò la Sardegna nell'immediato dopo guerra. Mani esperte e coraggiose e tanti uomini e donne in grado di cogliere l'anima di un territorio che sembrò da subito essere fatto per il vino. Nel 1959 cento di loro decidono di diventare Soci e, insieme, fondarono Cantina Santa Maria la Palma.

Oltre 700 ettari di vigneto di circa 300 soci, la cantina ha raggiunto negli anni molti risultati importanti. Nel 2018 ha prodotto e commercializzato oltre 5 milioni di bottiglie: un numero che la rende una grande azienda a livello regionale e

nazionale.

Molti la ricorderanno per essere l'unica cantina in Sardegna a gestire una cantina subacquea, nobile madre del vino Akènta, affinato a circa 40 metri di profondità. Ma Cantina Santa Maria La Palma vanta un'altra gamma che ha saputo farsi notare, ovvero la Linea Aragosta. Ce ne ha parlato Roberto Salis, Direttore Commerciale della realtà sarda.

Linea Aragosta, perché il nome? Com'è nata?

La Linea Aragosta è una linea di prodotti molto importante per l'azienda.

Tutto nasce dalla prima etichetta storica, la prima bottiglia di Aragosta, vino bianco realizzato da uve di Vermentino di Sardegna e imbottigliato per la prima volta nel 1967.

La scelta del nome e dell'etichetta è un omaggio alla tradizione gastronomica di Alghero: in quegli anni la pesca dell'aragosta era un'attività molto comune e questo crostaceo rappresentava il piatto tipico della cucina algherese. Il nostro vino nasceva per accompagnare questo pasto, al quale si sposava molto bene, esaltandone il gusto. Le cose cambiano: oggi l'aragosta è una prelibatezza, qualcosa di più raro e prezioso rispetto a prima. Anche il nostro vino è cambiato: oggi l'Aragosta è una linea completa, composta da Aragosta Vermentino di Sardegna DOC, Aragosta Frizzante, Aragosta Rosè, Aragosta Brut e Aragosta Brut Rosè.

Possiamo dire che la linea ci abbia portato fortuna, la sua corsa iniziata alla fine degli anni '60 è continuata nel tempo: attualmente questa linea raggiunge circa 2.700.000 di unità, commercializzate in tutto il mondo. Questo rappresenta un grande traguardo per la Cantina, per la Sardegna e per la città di Alghero, che viene raccontata e promossa in ogni etichetta.

Ci sono stati cambiamenti nel packaging? Quanto è d'impatto sul consumatore, quale il riscontro?

Nel 2018 abbiamo realizzato un restyling dell'intera linea: abbiamo inserito una bottiglia più elegante, che desse ancora

maggiore importanza a questo vino, all'altezza del suo prestigio.

Abbiamo modificato anche l'etichetta, andando a valorizzare la prima grafica utilizzata, un'illustrazione storica che abbiamo rivisto in chiave moderna: un modo per rendere omaggio alla storia di questo prodotto. Il cambiamento nel packaging sta avendo un ottimo riscontro e sta supportando la diffusione del prodotto, che viene scelto sempre più spesso anche nei ristoranti e canali Horeca. Accanto al restyling, abbiamo inserito due nuovi prodotti: due spumanti, l'Aragosta Brut e l'Aragosta Brut Rosè, andando a inserirci con decisione nel trend attuale che vede un'importante crescita delle bollicine.

Quali sono i mercati più ricettivi per questo prodotto?

Per la linea Aragosta i mercati più importanti attualmente sono: Italia, Germania, Stati Uniti e Giappone.

Aragosta è un vino pluripremiato e che si colloca da anni ai primi posti tra i bianchi a scaffale. Può farci qualche numero?

L'Aragosta Vermentino di Sardegna DOC è una bottiglia sempre più conosciuta e diffusa: è un prodotto molto importante, che ha segnato la storia della gastronomia algherese e sarda. Oggi in Italia e nel mondo migliaia di persone conoscono questa etichetta e sono affezionati clienti: scelgono questa bottiglia per consumare un vino fresco, dalla bevuta facile, con il pensiero ad Alghero, alla Sardegna e alla bella stagione. È grazie a questa bottiglia che l'etichetta Aragosta è diventata un forte brand. L'Aragosta Vermentino di Sardegna DOC da sola vende 1.900.000 di unità. Nel 2018 abbiamo ricevuto uno dei riconoscimenti che ci rende più orgogliosi: il Vermentino di Sardegna DOC "Aragosta" è stato inserito tra i migliori 100 vini al mondo da Wine Spectator per via delle sue caratteristiche e dell'ottimo rapporto qualità-prezzo.

Il magazine, una vera "bibbia del vino", ha stilato la "2018 Top Values", una speciale classifica dedicata ai 100 vini più buoni e convenienti al mondo, dividendoli per tipologia. Una

classifica che comprende vini provenienti da tutto il mondo e tra questi c'è anche il nostro Vermentino di Sardegna D0C Aragosta 2017, che figura all'interno della categoria "Light Whites" (bianchi leggeri), vini caratterizzati dalla freschezza, dal corpo leggero e da uno stile vibrante. Un piazzamento molto prestigioso, che ci ha riempito di gioia e consapevolezza. Un riconoscimento ulteriore all'importanza di questo vino, e alla sua qualità, oltre che un premio a tutto il territorio di Alghero e della Sardegna.

Perché è considerato un vino "da record"?

Grazie alle vendite di questo prodotto, la Cantina Santa Maria La Palma è la maggiore produttrice di uve di Vermentino di Sardegna in Italia: questo potrebbe essere definito un piccolo record.

Il Vermentino rappresenta il vitigno più importante per la nostra azienda: ricopre circa il 60% della produzione totale. Grazie al Vermentino riusciamo a produrre etichette che ci danno buone soddisfazioni: tra queste, menziono l'Akènta, vino spumante extradry, prodotto da uve che crescono nei vigneti piantati nel Parco Naturale di Porto Conte, proprio di fronte al mare. Lo stesso mare nel quale viene affinata una selezione di Akènta, che diventa Akènta Sub, il primo vino subacqueo della Sardegna. Un vino che celebriamo ogni anno, con un evento che si chiama Akènta Day, un'iniziativa creata per valorizzare il territorio e promuovere l'immagine turistica e produttiva di Alghero e della Sardegna.