

ANDREA PALA

Andrea Pala è un enologo sardo, classe 1986, originario di Luras, in Gallura. Laureato in **Viticoltura ed Enologia all'Università di Pisa nel 2011**, ha costruito il proprio percorso professionale a partire dalla Sardegna, facendo del rapporto tra vino, territorio e vitigni autoctoni il centro della propria ricerca. Le sue prime esperienze si sviluppano nell'Alta Gallura, un'area nella quale la viticoltura è profondamente condizionata dal granito, dal vento, dalla vicinanza del mare, dalle escursioni termiche e da un ambiente mediterraneo particolarmente riconoscibile. È qui che matura un approccio destinato ad accompagnarlo negli anni successivi: l'enologo non come semplice artefice di uno stile, ma come interprete chiamato a comprendere ciò che una varietà e un luogo sono in grado di esprimere e a trasferirlo nel vino senza cancellarne l'identità.

Dopo le prime esperienze professionali, dal 2014 intraprende progressivamente la strada della consulenza, fino a dedicarsi a numerose realtà vitivinicole, in Sardegna e nel resto d'Italia. Nel corso degli anni ha inoltre ricoperto incarichi all'interno di **Assoenologi**, prima come consigliere nazionale e successivamente come presidente nazionale dei Giovani Enologi Italiani. Il confronto con aziende, produttori e territori differenti amplia il suo campo di ricerca e rafforza una concezione dell'enologia nella quale competenza scientifica, osservazione della vigna e sensibilità verso la cultura dei luoghi devono procedere insieme.

La **Sardegna** resta il punto di partenza e il riferimento più profondo del suo lavoro. Un'isola che Pala interpreta non come un unico territorio vitivinicolo, ma come un mosaico di suoli, microclimi, altitudini, esposizioni e patrimoni varietali differenti. Una parte significativa della sua attività si è concentrata proprio sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni e, accanto alle varietà più conosciute come **Vermentino e Cannonau**, sulla riscoperta e sulla crescita qualitativa di uve meno diffuse come **Arvisionadu, Granatza, Cagnulari, Caricagiola, Muristellu e il Bovale**. Per Pala lavorare su queste varietà significa preservare non soltanto un patrimonio genetico, ma una parte della storia delle comunità che le hanno custodite: ciascun vitigno diventa quindi uno strumento attraverso il quale restituire nel bicchiere la specificità del luogo dal quale proviene.

Un ruolo centrale nel suo percorso è occupato dal **Vermentino**, e in particolare dal **Vermentino di Gallura**, che Pala considera inscindibile dalle condizioni naturali del territorio in cui cresce. Il granito, i terreni poveri, la luce, i venti e la presenza del mare diventano elementi che concorrono a determinarne freschezza, sapidità, struttura e capacità espressiva. È una concezione distante dall'idea di un vino costruito secondo un modello replicabile: l'obiettivo è piuttosto riconoscere le differenze tra vigneti e territori e conservarle durante la vinificazione. Non a caso alcune delle etichette da lui seguite hanno ottenuto negli anni importanti risultati nelle principali guide e competizioni enologiche nazionali e internazionali, contribuendo alla crescente attenzione verso i vini sardi e, in particolare, verso le diverse interpretazioni del Vermentino.

La stessa attenzione all'identità territoriale ha accompagnato Pala anche fuori dall'isola. La sua esperienza professionale lo ha portato a confrontarsi con numerose aree vitivinicole italiane, dalla **Toscana alle Marche, dal Lazio al Piemonte**, fino alle regioni del Mezzogiorno. Particolarmente significative sono state le esperienze in **Campania**, dove si è confrontato con varietà come Fiano, Falanghina e Greco, e in **Calabria**, con vitigni quali Pecorello e Greco Bianco; a queste si aggiunge anche la **Puglia**, all'interno di un percorso che gli ha consentito di misurarsi con ambienti mediterranei differenti e con altre tradizioni varietali del Sud Italia. Nelle Marche ha lavorato, tra gli altri, su Pecorino, Passerina e Ribona, mentre in Toscana il confronto con il Vermentino della Maremma gli ha permesso di osservare come la stessa varietà possa assumere caratteri profondamente diversi quando cambiano suolo, clima e paesaggio.

È proprio la **diversità dei territori** a rappresentare uno dei fili conduttori della sua attività. Pala tende infatti a rifiutare l'idea di una firma enologica riconoscibile perché applicata indistintamente a vini diversi: il suo lavoro ricerca piuttosto una coerenza tra vitigno, ambiente, storia produttiva e progetto della cantina. La consulenza si estende così dalla lettura del vigneto alle scelte di vinificazione e affinamento, fino alla costruzione dell'identità del prodotto e al suo posizionamento. In questa prospettiva innovazione e tradizione non costituiscono due direzioni opposte: la tecnica diventa uno strumento attraverso il quale far emergere in modo più preciso ciò che appartiene alla materia prima e al suo luogo di origine. È una filosofia che ha accompagnato anche il recupero di varietà autoctone poco coltivate e la ricerca di linguaggi contemporanei capaci di renderle comprensibili ai mercati senza uniformarne il carattere.

A questo legame con il territorio si affianca una **spiccata propensione alla ricerca e alla sperimentazione**, uno degli aspetti più caratteristici della sua produzione recente. Tra i progetti che hanno suscitato maggiore attenzione c'è quello sviluppato sull'isola di **Culuccia**, davanti all'arcipelago di La Maddalena. Qui Pala ha recuperato il principio di una tecnica di vinificazione attribuita al mondo greco antico: prima della vinificazione, i grappoli di Vermentino vengono sistemati all'interno di contenitori simili alle nasse utilizzate per l'allevamento delle ostriche e lasciati per un breve periodo nei fondali marini. Non si tratta quindi di un semplice affinamento delle bottiglie sott'acqua, ma di un intervento direttamente sull'uva prima che questa venga trasformata in vino. Il progetto, dal quale è nato il Vermentino **Donna Ma'**, è stato concepito come una ricerca sul rapporto tra materia prima, ambiente marino e vinificazione e ha ottenuto anche attenzione internazionale: nel 2024 il *Times* ha dedicato spazio all'esperimento, richiamando proprio l'ispirazione a una pratica risalente a circa 2.700 anni fa.

Questa attitudine alla sperimentazione si è sviluppata ulteriormente nel 2026 con un progetto realizzato insieme alle **Cantine Nuraghe Antigori**: l'affinamento di un Vermentino di Sardegna in una grande **anfora di marmo sardo**, della capacità di circa mille litri. Il vino è destinato a trascorrere circa sei mesi all'interno della pietra prima dell'imbottigliamento previsto nella primavera del 2027. La scelta del marmo risponde a una precisa idea enologica: utilizzare un materiale sostanzialmente neutro rispetto al legno, capace quindi di accompagnare l'evoluzione del vino senza trasferirgli direttamente aromi tostati o speziati e lasciando maggiore spazio al carattere varietale. Le grandi anfore richiamano nella forma gli antichi recipienti mediterranei, ma vengono inserite in un progetto contemporaneo nel quale caratteristiche fisiche della pietra, inerzia termica, territorio e ricerca enologica dialogano fra loro. Ancora una volta, la sperimentazione non è concepita come esercizio fine a sé stesso, ma come possibilità di individuare **nuovi modi di raccontare il Vermentino e la Sardegna attraverso il vino**.

La ricerca di nuovi linguaggi ha assunto anche forme diverse. Nel 2024 Pala ha presentato, ad esempio, un progetto enologico costruito sul dialogo tra **Gallura e Maremma Toscana**, mettendo in relazione uve provenienti da due aree accomunate dalla presenza del Vermentino e dall'influenza mediterranea, ma profondamente differenti per suoli e condizioni climatiche. Un'esperienza significativa perché sintetizza uno dei punti centrali della sua visione: sperimentare non significa allontanarsi dal territorio, ma metterne alla prova l'identità attraverso confronti, tecniche e prospettive nuove.

La qualità del percorso professionale è stata accompagnata da numerosi riconoscimenti. Nel **2021 Vinoway Italia lo ha indicato come Miglior Giovane Enologo Italiano**, riconoscimento arrivato dopo un decennio di attività tra cantine, ricerca e consulenza. Nel **2022**, durante il Wine Experience di Oschiri, gli è stato assegnato il **primo Premio Franz Haas**, istituito in memoria del grande produttore altoatesino e destinato a chi fosse stato capace di interpretarne lo spirito innovatore, la

curiosità e la tensione verso nuove frontiere dell'enologia. La scelta di Pala fu motivata proprio dalla centralità che studio, ricerca e sperimentazione avevano assunto nel suo lavoro.

Nel **2025** è arrivato un ulteriore riconoscimento con l'inserimento tra i **Best Under 40 del vino italiano**, premio conferito da **Forbes Italia in collaborazione con ISMEA** durante Vinitaly. Forbes ha sottolineato in particolare la sua competenza tecnica e la capacità di valorizzare i terroir italiani, due dimensioni che riassumono bene un percorso nel quale l'innovazione non prescinde mai dall'origine del vino.

Nel 2026 Pala è stato inoltre tra i protagonisti del format **“I Nuovi Talenti dell'Enologia Italiana”** al Paestum Wine Fest, confrontandosi con altri professionisti della nuova generazione sui temi dell'identità, delle scelte agronomiche, degli stili produttivi e dell'evoluzione dell'enologia italiana. La sua presenza all'interno del progetto conferma un percorso ormai maturato oltre la dimensione strettamente regionale, pur mantenendo nella Sardegna e nella Gallura il proprio punto di partenza culturale e professionale.

Il filo rosso della sua attività resta infatti la convinzione che **un grande vino debba essere prima di tutto il racconto credibile del luogo dal quale proviene**. Dalla Gallura alle altre regioni italiane, dai vitigni quasi dimenticati alle varietà più affermate, dalle vinificazioni tradizionali alle uve immerse in mare e alle grandi anfore di marmo, Andrea Pala porta avanti una ricerca che mette insieme tecnica, memoria e sperimentazione. L'obiettivo non è cancellare le differenze attraverso uno stile personale, ma fare esattamente il contrario: utilizzare le conoscenze dell'enologia contemporanea per rendere quelle differenze più leggibili, valorizzando la biodiversità viticola italiana e trasformando ogni vino in una possibile interpretazione del proprio territorio.