



PALA ANDREA

CARRIERA

Andrea Pala, classe 1986. **Enologo dal 2011**, appena laureato all'Università di Pisa, rinuncia al proseguimento degli studi e all'ammissione all'Università di Montpellier in "Centre de Formation et de recherches en oenologie" per iniziare subito a lavorare nel mondo dell'enologia sarda, vanta una prestigiosa esperienza presso l'azienda simbolo dell'Alta Gallura, ottenendo annualmente innumerevoli riconoscimenti nazionali e internazionali presso i più importanti concorsi mondiali, le guide del settore premiano i suoi vini con i massimi riconoscimenti per diversi anni, dai "Tre bicchieri Gambero Rosso" la "Corona di Vini buoni d'Italia" le "Stelle di Veronelli". La collaborazione con il mondo enologico, gli permette di costruire fitte relazioni che lo vedono coinvolto in docenze per l'associazione Onav, successivamente presidente della sezione provinciale per la Guida della stessa associazione.

Grazie a varie opportunità del territorio, acquisite le giuste competenze scientifiche e pratiche, **dal 2014 percorre la strada del libero professionista e consulente**, collaborando a più livelli con Cantine vitivinicole sarde, per le quali si occupa non solo della vinificazione ma anche del processo produttivo e di posizionamento del prodotto sul mercato. Il suo lavoro lo vede continuamente coinvolto nella produzione di diversi vermentino, vitigno principe della Sardegna. Non mancano nel suo bagaglio professionale anche lavorazioni di moscato, cannonau, nebbiolo e cagnulari. Gli ultimi progetti professionali lo vedono riuscire nella lavorazione e produzione dell'arvisionadu, antico vitigno autoctono della Sardegna, con solo diciassette ettari presenti in tutta l'isola, e nel mondo, con i quali raggiunge immediatamente ottimi risultati commerciali e riconoscimenti internazionali, quali per esempio medaglia di bronzo e menzione nel concorso inglese Decanter, e un 90 punti nel concorso internazionale 5starWins. La passione per la terra e per il vino lo incuriosiscono, concentrandosi anche nel settore del prodotto biologico, collaborando con diverse aziende della Gallura, le quali prediligono la vinificazione di soli vitigni autoctoni della Regione Sardegna, per la ricerca di caratteristiche organolettiche e l'abbinamento di tradizione, cultura e tecnologia in un unico prodotto.

Nel 2016 riceve il ruolo di Consigliere Nazionale Assoenologi Giovani, posizione che gli viene confermata nel **2019 con la nomina di Presidente Nazionale Assoenologi Giovani** (oltre ad essere consigliere regionale) che gli permette di allargare il proprio portafogli di aziende, aggiungendo varie consulenze oltre mare.

Nasce contestualmente la collaborazione con la **Bernabei Liquori** che gli permette di entrare in contatto e lavorare con aziende vitivinicole italiane importanti, tra queste spicca un ambizioso progetto in Toscana con "**L'Azienda Guido F. Fendi** ", nelle Marche con **L'Azienda Fontezoppa** e i suoi vitigni Verdicchio, Pecorino e Passerina e Vernaccia Nera, in Campania crea insieme **all'azienda Telaro** una linea di vini per l'alta ristorazione, probabilmente i primi vini firmati in etichetta da due enologi, con Falanghina, Greco e Fiano, passando per la Calabria per la lavorazione di Cirò e Pecorello, in Umbria per la vinificazione di Sagrantino e Grechetto, in Lombardia per l'affinamento del FranciaCorta, in Calabria con Greco e Pecorello, nel Lazio inizia alcune collaborazioni sulle vinificazioni di vitigni tipici della regione.

Formato Europeo Curriculum Vitae



Nel 2021 riceve il premio come miglior giovane enologo italiano.

Il suo obiettivo nel proprio lavoro è la produzione di un vino deciso, eticamente corretto, gradevole dal punto di vista organolettico ma soprattutto che rispecchi sempre l'identità culturale e del territorio in cui nasce l'uva, per questo riconosce basilare il ruolo dell'enologo nel seguire tutte le fasi della produzione del vino, dalla produzione dell'uva, alla definizione del protocollo di lavorazione, alla valutazione della qualità del vino, fino all'imbottigliamento ed alla commercializzazione del prodotto in bottiglia.