

Il contadino elbano: 10 in vigna, 4 in cantina

di Aulo Gasparri



Vendemmia elbana d'altri tempi

La produzione vinicola elbana è quella caratteristica delle zone meridionali dell'area della coltivazione della vite, cioè a dire: la natura, la giacitura e l'esposizione dei terreni, il clima e il sole della nostra isola consentono una completa maturazione delle uve, sì che esse accumulano una grande quantità di zuccheri, tali da conferire — per loro fermentazione — una alcoolicità piuttosto rilevante ai nostri vini.

Ma questa disposizione della natura ad elaborare più zuccheri va a detrimento della produzione degli acidi fissi — pure indispensabili — È insomma una questione di latitudine; ma mi spiegherò meglio.

Voi sapete che nelle zone meridionali dell'area geografica della vite (es. la Sicilia, le Puglie, la Spagna, la Grecia ecc.) si ottengono dei vini molto alcoolici, ma

poco acidi (parlo di acidità fissa, stabile, costituita da acido tartarico, acido malico, acido racemico ecc. — non di quella volatile ch'è costituita da acido acetico e che quindi deve essere ridottissima). Invece nelle zone settentrionali dell'area geografica della vite (es. il nostro Trentino, l'Alto Adige, la Francia, l'Austria, l'Ungheria, la Renania ecc.) si producono ugualmente dei buonissimi vini, ma con alcoolicità ridotta e un'acidità fissa maggiore. Qui la natura riesce da sé stessa a mantenere in equilibrio il contenuto di questi due indispensabili componenti: zucchero e acidi fissi.

Ora è evidente che all'Elba, come in tutte le zone meridionali, si deve intervenire per bilanciare i vari costituenti del vino, correggendo ovvero aggiungendo quel che la natura non è riuscita a produrre a sufficienza. Una certa dose di acido tartarico e citrico,

IL CONTADINO ELBANO: 10 IN VIGNA, 4 IN CANTINA

prodotti del resto "naturali" dell'uva, possono essere sufficienti a conferire stabilità e serbevolezza al prodotto. Ecco perchè i nostri vini, pur robusti, generosi, ottimi, profumati e saporiti, molto spesso — specialmente se messi a mano — cambiano rapidamente di sapore e di colore, intorbidiscono e poi tendono all'acescenza (a diventare spunti e acetosi insomma). Sono diverse centinaia di ettolitri il vino che ogni anno si perde perchè diventato acetoso. È questa l'unica malattia inguaribile del prodotto dell'uva.

Con simili interventi, con tali naturali correzioni (in questo non c'è niente di sofisticato), si otterranno più stabili prodotti, limpidi, sapidi, commerciabili, meno deperibili. Qui è il segreto per produrre un buonissimo vino elbano, già difficile di per sé stesso (e l'Anzonica in particolare).

Il viticoltore elbano è insuperabile, degno del maggior elogio, per la cura, l'attenzione, la maestria che dedica all'allevamento delle vite, ma non è altrettanto esperto nella vinificazione e nella conservazione del vino. Si potrebbe elevare un monumento al vignaiolo elbano, non mi sentirei di suggerire altrettanto per il vinificatore.

* * *

All'Elba sono stati effettuati diversi esperimenti, nel corso di questo secolo, per ovviare agli inconvenienti della vinificazione frazionata, della non tipicizzazione del prodotto, ma quasi tutti dettero delle delusioni agli agricoltori.

Negli anni 20 è noto che ne fu effettuato uno di cantina sociale, nel marcianese, ma fallì, forse per inesperienza, forse per incapacità dei dirigenti, senza escludere anche diversi e più gravi motivi. Negli anni 50 l'A.P.E. (Associazione Progresso Elbano) effettuò un esperimento di tipicizzazione con un certo successo, ma ebbe solo ed esclusivo carattere di stimolo. Non dette grandi frutti, per alcune deficienze nella commercializzazione; non ne soffrirono tuttavia i produttori che avevano conferito le uve come invece era avvenuto nel precedente esperimento.

Si formò in seguito una cooperativa, che acquistò la Distilleria S.A.D.A.T., con l'intento di continuare a produrre l'ottima grappa elbana, sfruttando le vinacce di lavorazione degli agricoltori, con l'ambizioso intento di produrre anche vini. Ma per incapacità organizzativa dovette ben presto far intervenire la Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, che trasformò lo stabilimento in enopolio, per venire incontro alle esi-

genze dei viticoltori. Ma pure questa iniziativa deluse i produttori, che tra l'altro non risposero adeguatamente, cosicchè, passato in mano al Consorzio Agrario Provinciale di Livorno, diventò in breve tempo una cantina industriale, che faceva concorrenza ai produttori stessi. I Consorzi Agrari mancarono così alle aspettative degli agricoltori, pur riconoscendo che forse non fu del tutto colpa loro.

Vedete quindi che lo spirito associativo degli elbani, che già mancava, non poteva certo nascere o rifiorire di fronte a questi risultati.

* * *

Il vino dell'Elba — se nasce bene — può sempre avere un buon mercato, perchè il nome ce l'ha, fatto più da privati operatori che da consociazioni cooperative. Esistono ancora grosse difficoltà, mai superate, per la esportazione in continente (costi onerosi di produzione e di trasporto), tuttavia ritengo ancora e malgrado tutto che la cooperazione, specialmente nella fase di vinificazione e di commercializzazione, sia indispensabile — dato che ora il consumo c'è anche in loco, per lo sviluppo turistico raggiunto — ma occorre che queste fasi siano seguite da persone esperte, volenterose ed aggiungo anche oneste.

Per la risoluzione dei problemi vitivinicoli elbani perciò si possono percorrere due strade: o quella della consociazione, per ottenere una tipicizzazione del vino, oppure — se si vuol continuare a produrre in proprio, frazionatamente — bisognerà seguire il consiglio degli esperti e di laboratori enologici qualificati, così come si ricorre al medico per curarsi.

Aggiungo ancora poche parole sulla serbevolezza del prodotto, per fugare alcuni pregiudizi diffusi e sbagliati. Si dice che il vino dell'Elba, se passa il mare non è più buono, si intorbida, inacidisce. È vero se questo vino non ha ricevuto quelle cure, quegli interventi che ho già detto, se cioè non è stato equilibrato nei suoi componenti chimici, nella sua dose di acidità fissa — che la natura ha prodotto insufficientemente — se non è stato integrato con idonee aggiunte di acidi naturali del vino (tartarico e citrico). Ancora ripeto che tutto questo è il segreto. Se il vino è fatto bene, se le uve sono sane, si può fare anche a meno del metabisolfito di potassio, che si può adoperare in moderate dosi (preferibilmente a mosto) per uccidere i fermenti acetici e rinvigorire quelli alcoolici. I quali destinati a trasformare il glucosio, lo zucchero del mosto in alcool, avranno il sopravvento su quelli acetici. □



EURIT S.p.a.

CHIMICA MINERARIA

Società specializzata in trasporti da e per l'Elba mette a Vs. disposizione nel suo deposito di

PORTO AZZURRO

Loc. Buraccio
Tel. (0565) 940135 - 940156

- ★ Blocchetti in lapillo di ogni dimensione
- ★ Ghiaia per Giardini e Ville
- ★ Sabbia per costruzioni del Fiume Po