

ANDAR PER VIGNE

di Massimo Bianchi

Era stata battezzata come l'isola del vino e delle miniere. L'antieconomicità dell'industria estrattiva ha cancellato la fatica di scavare nel ventre della terra. Più facile e soprattutto meno faticoso riconvertirsi al turismo di cui l'Elba è una punta di diamante. Anche la coltura della vite ha subito battute d'arresto: ma qualcuno ha resistito alle nuove mode e il mestiere del vignaiolo ha ancora diritto di cittadinanza, da Portoferraio a Marciana, da Rio a Campo nell'Elba. I seimila ettari a vigneto degli anni Cinquanta si sono ridotti agli attuali ottocento, ma esistono ancora piccole aziende perlopiù a conduzione familiare, dove il rispetto per il prodotto (e quindi il consumatore) è totale, dove il vino non solo sa d'uva ma è prodotto con grappoli doc. Un giro fra i «superstiti» non può che iniziare dalla tenuta La Chiusa. Dove da cinque generazioni, si cerca di migliorare immagini e prodotti.

Sul ponte di comando siede ora Giuliana Foresi, una dolce signora che cura come figli gli otto ettari di vigneto che circondano il suo piccolo paradiso. La Chiusa è una tenuta modello: con il suo viale d'accesso fiancheggiato da olivi perfettamente potati, un parco ricco di oleandri, palme e cipressi, la villa padronale, una piccola Cappella e la grande cantina dove resistono ancora le vecchie botti in castagno. I palmenti, dove da ragazzi, si pestava l'uva con i piedi, ricordano il tempo che fu, accanto ad un piccolo museo che la Foresi apre con religiosità: all'interno quegli arnesi che per i contadini erano d'uso quotidiano prima dell'avvento della meccanizzazione. La tenuta ha uno sfogo sul golfo di Magazzini. Il grande cancello che oggi si apre per consentire agli ospiti l'accesso alla spiaggia (si fa anche agriturismo) una volta serviva per portare all'esterno le botti da caricare sui velieri che dall'Elba facevano rotta verso il continente. Oggi la capacità produttiva della Chiusa oscilla tra i 300 e i 400 ettolitri annui, in soldoni 40.000 bordolesi che vengono vendute, e, non solo sull'Isola, ad hotel, ristoranti e turisti in transito. Per il bianco vitigno è il trebbiano toscano, mentre il rosso è prodotto con San Giovetto, la stessa uva usata per l'inarrivabile Brunello. Si producono anche piccole quantità di vini passiti: aleatico, ansonica. La passione ha regalato prestigiosi riconoscimenti: dalla medaglia d'oro del 1880 fino all'ultima notazione per l'Elba rosso dell'87, rilasciata dalla Camera di Commercio di Asti, cioè dalla patria di uno dei rossi doc. Se da Portoferraio ci si dirige verso Portoazzurro troviamo la tenuta di Acquabona. Quattordici ettari gestiti dal 1986 da una combriccola di agronomi. Marco Fioretti e Ugo Lucchini sono milanesi doc, Lorenzo Capitani è elbano verace. Sforzano 90.000 bottiglie l'anno e possiamo trovare i loro prodotti in svariate enoteche della penisola: da Bolzano (Gandolfi) a Venezia (Hosteria al Canton) a Milano (Iemallo



ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI
DEI VINI D.O.C. DELL'ISOLA D'ELBA

e Ricerca vini). La produzione più consistente riguarda l'Elba bianco considerato la bevanda più consona ad accompagnare i piatti della cucina isolana. A due passi da Portoazzurro troviamo Mola. Dove opera l'omonima società agricola con produzione, congiunta al vino di olio e ortofrutta. Otto dipendenti, un fatturato di mezzo miliardo l'anno, 50.000 bottiglie che girano e vengono consumate sull'isola. Mola confina con Sapere. Sapere di nome fa Italo, è elbano purosangue anche se la famiglia è originaria di Salerno ed è il più grosso produttore dell'isola. Ventotto ettari di vigneto e un solo cruccio: una figlia rigorosamente astemia. Va controcorrente annunciando un forte ritorno del rosso per via, spiega, del tannino che avrebbe una funzione spazzolante sul colesterolo. Sapere cura direttamente la sua azienda, produce anche olio e miele e si finanzia con l'agriturismo. Da Portoazzurro a Rio Marina per l'azienda Montefico. In tutto tredici ettari di cui solo due a vigneto. La zona è isolata, a picco sul mare e il panorama è stupendo. Certo la strada non è agevole. Conducono l'azienda gli eredi di Claris Appiani. Un genovese e un milanese che immettono sul mercato 18.000 bottiglie l'anno e dedicano molta cura anche nella produzione di un aleatico da dessert le cui uve vengono a lungo stagionate sui graticci stesi nell'ampio terrazzo della casa padronale. Proseguendo verso il centro dell'isola ecco l'azienda Cecilia. Nel comune di Campo la conduce Giuseppe Camerini, ingegnere di Milano, ex dirigente d'industria chimica approdato qui nel '90. Camerini ha una cantina modello: per ora si contenta di tirar fuori 30.000 bottiglie dai suoi 5 ettari di vigneti ma non sono le idee che gli mancano. E' alla ricerca di un prodotto in grado di rivitalizzare il mercato e ha così iniziato una battaglia per ridare spazio vitale al moscato, un vino che a suo tempo fece la fortuna dell'isola e che assurde decisioni di legge hanno oggi cancellato da questo angolo di paradiso.

