

*Questa "memoria" venne letta dall'autore, cavaliere e vicepresidente dell'Accademia dei Georgofili, nella seduta del 2 Aprile 1819. La pubblichiamo per l'interesse che può suscitare negli elettori.*

## DELLA COLTIVAZIONE DELLE VITI E DELLA MANIFATTURA DEL VINO E DELL'ACETO NELL'ISOLA D'ELBA

*di Umberto de Nobili*

Il prodotto principale dell'Isola d'Elba, tranne la sua abbondante miniera del ferro di Rio, consiste in un vino leggero, spiritoso, vivace, appetitoso, e perciò molto ricercato nel Continente, dove si converte in grano o farina, in manufatti, in legname da costruzione, in materiali, e terre cotte da fabbriche, e in tutto ciò che manca al bisogno e al comodo di quella scarsa popolazione.

Non si sa comprendere però come quelli abitanti che godono generalmente di terreni fertili, ed atti a somministrar nelle valli una quantità di frumento superiore al bisogno del loro consumo, abbiano da tempo immemorabile e quasi del pari anco sotto tre diversi Governi che pochi anni addietro si dividevano il comando dell'Isola, abbiano, dissi, preferita la dispendiosa cultura della vite, trascurandone qualunque altra, ed abbiano prescelte per quella le pianure e le valli senza far conto dei precetti di tutti i Georgici, che la consigliano sui colli, dei quali vi si abbonda dovunque, e i quali in quei pochi luoghi ove le sono stati dedicati, somministrano il migliore e più ricercato vino di tutta l'Isola.

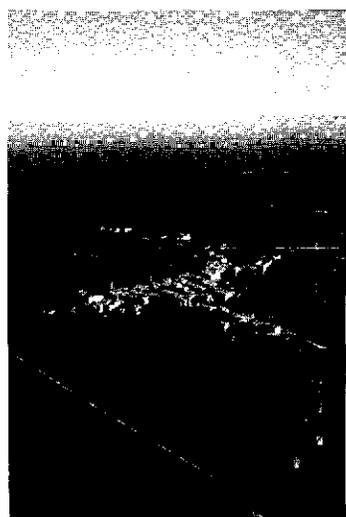
Fa invero meraviglia e dispiacere l'osservare il fertile terreno delle valli ove il grano rende senza molta industria delle dieci e delle dodici per uno, tutto ricoperto di viti basse rette sopra canne e storti paletti di scopa, corbezzolo, leccio, sughero, sondrio ecc. che esigono un'annua grave spesa di mantenimento, cui non potendo supplire quella scarsa

popolazione si dedicano gli stranieri che dalla montagna Lucchesi, Barghigiane ecc. scendono annualmente per supplire a questa cultura con sensibile sacrificio degli Isolani (*erano i cosiddetti Lombardi che si offrivano annualmente come manodopera, Ndr*).

Una saccata di terreno coltivata a viti contiene n° 3.600 piante che richiedono l'annua spesa dalle £. 48 alle £. 90 secondo le diverse situazioni campestri e danno un anno per l'altro barili 30 di vino che valutato a £. 13, 1/3 producono una rendita di £. 400.

Se le vigne fossero trasportate sui colli, nessun dubbio che la rendita non scemerebbe, mentre ognuno sa a quanti pericoli è soggetta l'uva nelle valli, e queste coltivate a frumento somministrar potrebbero agli abitanti quell'alimento che sono costretti a ricercare sul Continente con gravi sacrifici e rischi, mentre quello che ora si raccoglie in tutta l'Isola serve appena per due mesi dell'anno al suo mantenimento, provvedendone annualmente per circa 40.000 sacca della Terraferma..

Generalmente le uve che si coltivano nell'Isola essendo bianche, bianchi pur se ne ricavano i vini, quantunque i neri che non vi mancano, riescano molto grati e gustosi, come saporitissime sono le frutta e specialmente i fichi, le ciliegie, e le susine che raccolte in abbondanza e seccate formano un articolo non dispregevole di esportazione.



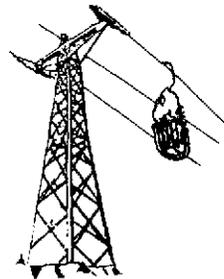
### Cabinovia MONTE CAPANNE

S.E.T. s.p.a. - Portoferraio

**Biglietteria:**

**Stazione Cabinovia a Marciana**

**Tel. 0565 901020**



*Da Marciana (m. 375) la Cabinovia vi porterà direttamente alla vetta del Monte Capanne (mt. 1019) aprendovi fantastiche immagini dell'Isola, di tutto l'Arcipelago toscano, della costa etrusca e della Corsica.*

La vite si pianta in scasso profondo un braccio e mezzo distante un braccio l'una dall'altra, ed ogni anno si pota, si scalza con un lavoro di mezzo braccio, si rinalza, si pala, si lega, si ripulisce almen due volte, si allarga o per meglio dire si spampana finché si coglie l'uva che diligentemente nettata, ed in gran parte sgranellata con toglierne i raspi fino alla metà si porta in certi tini detti colà "palmenti" ordinariamente rettangolari di muro a tenuta fabbricati in alcuni piccoli edifizj chiamati "magazzini", che servono di repostiglio ai prodotti della vigna, e agli arnesi rusticali, e di rifugio giornaliero ai vignaiuoli, poche essendo le valli ove si possa impunemente abitare di permanenza senza rischiare di perdervi la salute e l'attitudine al travaglio.

Né si creda già che ogni specie d'uva si mescoli e si ammosti indistintamente e si versi nel tino aperto senza altra ulteriore diligenza, fidandosi soltanto della bontà del suolo e della sua calda esposizione cui generalmente si attribuisce la perfezione di quel vino, ma anzi qualora queste contribuir possano ad una particolar grazia e robustezza, è certo poi che le attenzioni che colà si usano comunemente, hanno la più grande influenza nella sua riuscita.

Primieramente ciascuna specie di uva vien separata, e poscia gettata nella culla o colà sovrapposta dovunque al tino, nella quale vien calpestate finché un sol granello non sia schiacciato ed infranto, ed empito in un sol giorno il tino o palmento non si tocca né si ammosta mai più finché eccitavi la tumultuosa fermentazione. Appena levato, come suol dirsi, si svina, e si versa nelle botti senza governo, e senza riempirle, finché a marzo si travasano.

Né questo metodo apparentemente vizioso per la tendenza che prende l'uva non ammostata a inacetire, comunica al vino un tal difetto, poiché si usa la diligenza prima di cominciare la svinatura di togliere e separarne il cappello stato a contatto con l'aria atmosferica, dal quale si ricava quell'ottimo aceto che vien ricercato avidamente ancor più del vino stesso.

Così il vino per la precedente esatta ammaccatura dell'uva partecipa di tutti i loro principj, né li perde per le frequenti ammostature, come da noi abusivamente si pratica, e vien difeso dal cappello che forma quasi una crosta impenetrabile, e quindi diviene atto e resistente alla navigazione che procura il miglior guadagno per l'Isola.

Con questo processo si ottiene indistintamente il vino di color bianco ed il vermut dall'uva detta procanico e biancone, il nero dal sangiovetto, e

l'aleatico; e tutti insieme producono ad anno comune circa barili 155.000 di vino, dei quali soli barili 75.000 servono alla consumazione locale, e gli altri 80.000 si esportano.

Questa raccolta si ricava da n° 18.600.000 viti, che occupano 5.200 saccate di terreno, quali convertite a semente di cereali darebbero un avanzo di questi generi al consumo della popolazione, ed alimenterebbero una quantità di bestiame occorrente al suo nutrimento senza più assoggettarla ad acquistarlo a caro prezzo e di non perfetta qualità sul Continente.

Né vi sarebbe da sgomentarsi per il timor della perdita di questo prezioso prodotto, poiché la massima parte dell'altre 6.500 saccate che si considera il bosco, potrebbero cedere il luogo alle vigne ed ai prati artificiali che non si conoscono nell'Isola, e che potrebbero servire ad alimentarvi delle pecore invece delle capre che portano spesso il loro dente vorace sulle viti, e che tutto devastano e steriliscono.

In questo cambiamento di coltura che una buona istruzione potrebbe fare adottare in quella interessante parte del Toscano Dominio, troverebbe un conveniente posto l'ulivo ora scongiatamente trascurato e lasciato concorrere nei boschi a dar pascolo del suo frutto agli uccelli, benché di tratto in tratto vi se ne osservino piante robustissime e di una grossezza non comune, vi si potrebbero moltiplicare le api che ora somministrano un miele eccellente, senza barbaramente sacrificarle, e vi si vedrebbero con i convenienti lavori eliminate le acque stagnanti e le saline che ora cagionano l'insalubrità dell'aria, e tutto coopererebbe all'aumento della popolazione che ora non eccede n° 13.200 di cui la metà è dedicata alla navigazione, alla milizia e all'escavazione delle miniere sopra una superficie di 110 miglia quadre di terreno.

L'Isola dell'Elba, che per tante strane vicende, cui è stata soggetta nei tempi moderni, ha goduto di un'abbondanza non comune di preziosi metalli monetati colativi da tante parti, risolve la questione agitata fra gli Economisti della loro nulla influenza sulla prosperità nazionale, non può trovare altro più utile e miglior provvedimento permanente, come ogni altro paese agricolo, che in un più conveniente impiego del suo fertil terreno nella moltiplicazione delle sussistenze che sarebbe accompagnata dall'aumento della popolazione, la quale solamente forma la ricchezza, la forza, e la felicità degli Stati.

□