

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

I VINI DELL'ISOLA D'ELBA



AIS MILANO • 15 LUGLIO 2016

♥ 0 👁 46 ➦ 0



elba3_MilanoPlatinum

I vini dell'Isola d'Elba -



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Procanico, ansonica e vermentino a bacca bianca, sangiovese e aleatico a bacca rossa, sono i vitigni principalmente coltivati sull'Isola d'Elba, la terza isola d'Italia per dimensione, parte rimanente del tratto di terra che anticamente collegava la Corsica alla penisola.

Un manipolo di una ventina di produttori prosegue oggi la tradizione vitivinicola isolana.

La vite fu portata probabilmente da una popolazione greca, i Focesi, che dal X secolo a.C. crearono diverse colonie nel Mediterraneo portando, tra l'altro, vitigni e modalità di coltivazione; la

tradizionale forma di allevamento ad alberello tipica elbana ne è una conferma.

Nei secoli la viticoltura progredisce arrivando alla massima estensione vitata, circa 4500 ettari, verso la fine dell'800. L'incremento delle attività turistiche e la difficoltà di coltivazione determinano l'abbandono della campagna e dei vigneti. I fianchi delle montagne, che erano, fino a pochi decenni prima, contornati da larghi terrazzamenti su cui le viti crescevano insieme all'ulivo, diventano facile preda del bosco che si riprende ciò che intere generazioni di coltivatori avevano strappato alla montagna.

Oggi però alcuni produttori stanno tenacemente recuperando questo grande patrimonio paesaggistico piantando nuova vigna con vitigni sia tipici che alloctoni.

Il procanico, della famiglia del trebbiano di Toscana anche se con notevoli differenze, è il vitigno più coltivato nell'isola con circa 150 ettari vitati. Viene vinificato in purezza o in assemblaggio con altri vitigni, usualmente ansonica e vermentino, per la produzione dell'Elba Bianco DOC.

Di grande sapidità e spiccata mineralità dona vini non particolarmente strutturati ma di buona bevibilità.

L'ansonica, vitigno tipico del bacino del Mediterraneo, è coltivato solo in una decina di ettari. Nella versione secca è vinificato in purezza o in assemblaggio nell'Elba Bianco. La sua buccia spessa consente anche l'appassimento delle uve per la produzione di un vino passito.

Coltivato su circa 15 ettari, il vermentino che sprigiona i suoi caratteristici sentori, viene anch'esso vinificato in purezza o in assemblaggio nell'Elba Bianco.

Il sangiovese, vitigno tipicamente toscano, è l'uva a bacca rossa più coltivata nell'isola (circa 60 ettari) e concorre alla composizione dell'Elba Rosso e Rosato nonché dell'Elba Sangiovese.

Largamente diffuso nell'Italia centro-meridionale, l'aleatico è destinato alla produzione di un vino dolce, l'Aleatico passito dell'Elba, che, grazie alle sue qualità, ha ottenuto il massimo riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

Alla vendemmia manuale effettuata nel corso del mese di settembre segue un periodo di appassimento delle uve su graticci all'aperto; una pigiatura soffice per estrarre solo il meglio e una fermentazione lenta determinano la nascita di un vino che fin dai tempi passati veniva offerto e bevuto nel periodo natalizio.

Il colore è carico, rosso rubino a volte tendente al granato, i profumi sono intensi e complessi con note evidenti di frutta rossa, fiori e spezie; in bocca lo zucchero è ben presente ma controbilanciato dalle note dure che ne rendono ottimale la bevibilità.

L'abbinamento classico è quello con i prodotti locali di pasticceria oppure con torte di frutta rossa o di cioccolato.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.

