

di
Stefano Bramanti



SPONSORIZZATO DA NAPOLEONE

RE ALEATICO

DOMINA L'ISOLA D'ELBA

All'isola d'Elba nasce l'antico passito di cui si innamorò Napoleone, un Aleatico che "manda fuori di testa", come disse Veronelli, e diventato Dogg sfida Porto e Madeira.

Napoleone attese al largo nella rada di Portoferraio, prima di sbarcare nel suo nuovo piccolo regno: l'isola d'Elba. Esiliato dalle potenze europee su quel grande scoglio dell'Arcipelago, non sapeva certo che il suo primo impatto l'avrebbe portato alla scoperta dell'Aleatico.

Era il 4 maggio 1814. A bordo della nave Undaunted decisero che era il caso di capire, prima dello sbarco, quale "aria" tirasse sull'isola, poi in realtà l'accoglienza fu trionfale. Godendosi i panorami, il Nostro fermò il cannocchiale su un luogo particolarmente ameno, a due passi dal mare, sulla sinistra del golfo. Scorse una grande vigna cinta da mura e i contadini al lavoro tra i filari. Era "La Chiusa" gestita dalla stirpe dei Foresi fin dal Seicento. Una scialuppa fu ammarata e il generale raggiunse il luogo di cui si innamorò subito e ancora di più non appena assaggiò un vino dolce rosso rubino

che subito gli tirò su il morale. Aveva scoperto l'Aleatico. La depressione da superare era di certo pesante, quindi il vino passito lo consolò con la sua bontà: un primo contatto con l'isola davvero dolce. A quel tempo nei porti erano ormeggiate barche colme di botti da trasportare "in continente" e l'Aleatico, si diceva allora, era talmente denso che si tagliava col coltello ed era in grado di resuscitare i morti. A parte le esagerazioni, veniva effettivamente dato ai convalescenti come ricostituente.

Ed esiste un altro piccolo aneddoto del generale e l'Aleatico, confuso tra realtà e leggenda. Accadde dunque che, durante i suoi 10 mesi di permanenza sull'isola, capitò nei pressi di Capoliveri e un contadino fu avvicinato dai suoi uomini. "Fai assaggiare all'imperatore il tuo Aleatico", gli dissero, e questi portò una bottiglia e un bicchiere già colmo. "Buono, davvero buono questo tuo vino", fece Bonaparte, con tono benevolo da imperatore. "Beh- rispose tranquillamente il

contadino - ne ho di migliore in cantina".

Non aveva dato al potente personaggio il miglior Aleatico... Un aspetto tipico di molti isolani non certo pronti a prostrarsi davanti alle autorità, piuttosto anarchoidi, non inclini ad atteggiamenti di sudditanza. Nonostante questo caso Napoleone, interessato consumatore d'Aleatico, si occupò molto, nella sua permanenza, delle vigne favorendo un forte impulso produttivo. Un successivo censimento contò 32 milioni di viti: l'Elba dalle piccole pianure e dalle molte colline, era tappezzata e modellata da vigne quando Bonaparte lasciò l'isola, per riconquistare il potere in Francia. Durante i famosi 100 giorni si ricordava forse con un pizzico di nostalgia del luogo, quando diceva: **"Gli abitanti dell'Elba sono forti e sani perché il vino della loro isola dà forza e salute"**.

E quindi l'Aleatico ha avuto uno sponsor di un certo calibro! Chi può vantare un Napoleone Bonaparte come testimonial?

Entriamo allora nelle cantine elbane per scoprire questo prodotto genuino che ha ottenuto, col decreto del Ministero Politiche Agricole, che sarà pubblicato a fine febbraio 2011, la denominazione di origine controllata e garantita (Docg), utilizzabile quindi per i vini della prossima vendemmia.

Marco Stefanini, enologo, impegnato in alcune aziende agricole isolane, sostiene: "Potrebbe sconfiggere i ben noti vini passiti portoghesi Porto e Madeira, che sono elaborati aggiungendo alcol, mentre l'Aleatico isolano è natura messa in bottiglia, perché è ottenuto solo con la spremitura dell'uva omonima".

"Nell'isola d'Elba - prosegue l'esperto - la viticoltura era già praticata fin dal tempo della dominazione etrusca ed il ritrovamento di moltissimi reperti anche del periodo greco e romano - molti dei quali idonei alla conservazione e al trasporto del vino - attestano che nelle epoche antiche era molto florido il commercio del vino".

realeatico



L'APPASSIMENTO IN FRUTTAIO APERTO

“Dopo la raccolta le uve vengono lasciate appassire per alcune settimane. Per questa ragione le operazioni di raccolta sono fondamentali e delicatissime, e richiedono attenzioni particolari. Le uve, tra la fine di agosto e i primi di settembre, arrivano a piena maturazione. In previsione di un lungo appassimento, si scartano i grappoli anche minimamente attaccati da muffe o marciumi e si raccolgono soltanto quelli integri, sani e ben maturi, adagiandoli con delicatezza, in un solo strato, sulle stesse cassette basse e larghe (aperte su due lati), per evitare lo schiacciamento. Fino a pochi anni fa il procedimento avveniva su graticci esposti al sole diretto, con copertura durante la notte per evitare la rugiada notturna (guazza); più recentemente si è diffuso l'appassimento naturale all'ombra, in strutture simili a piccole serre, solitamente aperte sui lati o ventilate. La cernita continua giornalmente con il controllo e l'eventuale ripulitura dei grappoli durante l'appassimento e la tempestiva eliminazione di quelli attaccati da insetti, muffe o marcinescenza. Dopo circa una settimana i grappoli vengono rivoltati per farli asciugare anche sulla parte che stava sotto. La difficoltà maggiore sta nell'individuazione esatta del momento in cui



le uve sono pronte. E' questo il fattore che può differenziare l'Aleatico delle diverse aziende. La durata dell'appassimento varia a seconda dell'andamento meteorologico. Al sole diretto bastano 7/8 giorni. Ma spesso un appassimento diretto al sole può risultare così “violento” da causare un fenomeno di “caramellizzazione degli zuccheri”, con il risultato di ottenere un vino color marrone e sapore di cotto (poco gradevole!). Inoltre la velocità di appassimento in pochi giorni può portare ad un facile errore di valutazione. Un appassimento breve produce Aleatici secchi, molto alcolici. Da un appassimento troppo lungo abbiamo invece mosti troppo zuccherini, con problemi di fermentazione: stentato avvio, arresti, fermentazioni lunghissime. Si può arrivare a primavera con tenori di alcol intorno a 3 o 4 gradi svolti. All'ombra l'appassimento dura mediamente anche 3 o 4 settimane. Generalmente si ottengono profumi superiori e si può individuare meglio il momento ottimale dell'appassimento, che può ridurre le uve fino al 60% del peso.



ITALO SAPERE

Incontriamo l'agronomo Italo Sapere, nella sua tenuta della piana di Porto Azzurro e ci facciamo raccontare da questo viticoltore, uno dei più esperti, autenticamente indigeno, come nasce l'Aleatico.

“Il nostro passito principe - ci dice accogliendoci nel suo agriturismo - è il più celebre fra i vini dell'Elba. Facciamo un viaggio virtuale per approfondire una conoscenza di un vino unico e particolare, che soltanto all'isola d'Elba ha trovato la sua terra d'elezione. Il nome del vino nasce dal nome dell'uva: Aleatico. Si dibatte ancora sull'etimologia di questo termine e sull'origine dell'uva. Ma qualunque sia la sua origine (greca o italiana) è all'Elba che questo vino ha una particolarità: l'appassimento.

LA VINIFICAZIONE

Si procede alla diraspatura e pigiatura delle uve di Aleatico appassite. All'interno della vasca, sotto l'uscita del tubo della diraspatrice del mosto, si forma una specie di cono, tanto è "solido" il mosto di Aleatico; spesso è necessario, con un rastrello, "spianarlo" nella vasca. Dopo qualche ora si comincia a vedere un succo densissimo e dolcissimo. Risulta difficoltoso misurarne la densità con gli strumenti normalmente in uso (babo, densimetro, rifrattometro, ecc.) perchè risultano tutti fuori scala. Si può usare un densimetro per mosti concentrati con scala 1.100/1.300. L'inizio della fermentazione spesso può apparire troppo stentato; si può fare con dell'uva di Aleatico fresca, lasciata sulle viti e raccolta tardivamente, una sorta di "pied de cuve" con l'aggiunta di lieviti selezionati che nel giro di uno o due giorni inizia a fermentare in modo lento e costante. La macerazione si prolunga non più di 5/6 giorni. Con la svinatura si separano le vinacce dal liquido. Il liquido ottenuto dalla torchiatura si aggiunge al mosto/vino, evitando di aggiungere l'ultima frazione della torchiatura. La fermentazione si conclude spontaneamente durante l'inverno (anche perché i "freddi invernali" all'isola sono generalmente poco freddi), quando il vino ha raggiunto i 13°-14° gradi alcolici. Alcuni produttori preferiscono commercializzare l'Aleatico già dalla primavera successiva alla vendemmia, altri l'anno successivo, facendolo maturare in botticelle di legno non nuove per due o più anni; la durata della maturazione caratterizza conseguentemente il profilo organolettico del vino, dando luogo a vini dal gusto decisamente più complesso, ma con la perdita di quelle caratteristiche di freschezza e

aromaticità che lo hanno giustamente reso famoso. Noi apparteniamo alla prima "scuola di pensiero". L'Aleatico della nostra memoria aveva quelle sfumature aromatiche che si ritrovano solo nell'Aleatico giovane. L'imbottigliamento e la necessaria stabilizzazione biologica di questo vino, a soli pochi mesi dalla vendemmia, pone diversi problemi. E' necessaria una filtrazione sterile prima di andare in bottiglia. Solo così si può avere la tranquillità di non trovarsi a bere un "lambrusco" anziché un aleatico (il rischio di rifermentazione in bottiglia, se non si effettua una filtrazione molto stretta, è elevato!).

L'alto potere intasante degli zuccheri, delle pectine e dei colloidali contenuti rende la filtrazione difficoltosa e molto complessa.

Questi problemi non si pongono invece se si attendono per la commercializzazione uno o più anni: una buona parte delle sostanze "intasanti" precipitano con l'età e non creano problemi alla filtrazione. L'Aleatico che si ottiene con qualche anno di maturazione ha un quadro aromatico più complesso, ma purtroppo diminuiscono fino a perdersi quelle caratteristiche varietali primarie, proprie dell'Aleatico di antica memoria".

È bene ora ribadire una notizia che ha trovato poca eco nel web e nelle testate giornalistiche. L'Aleatico ha ottenuto la nuova denominazione Elba Aleatico Passito Docg.

Per ora si conferma che la denominazione esatta sarà "Elba Aleatico Passito" o "Aleatico Passito dell'Elba" D.o.c.g., vino ottenuto unicamente con vitigno Aleatico prodotto in territorio elbano. La resa massima dell'uva in vino non deve superare il 35%.

COSA PREVEDE IL DISCIPLINARE

La produzione massima di uva per ettaro non deve superare le 7 tonnellate con una densità di almeno 5.000 ceppi per ettaro. Le uve, al momento della raccolta, devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,5%.

Le uve, dopo un'accurata cernita, devono essere sottoposte ad almeno 10 giorni di appassimento all'aria con possibilità di parziale disidratazione sino al raggiungimento di un contenuto zuccherino minimo del 30%.

CARATTERISTICHE:

- colore rosso rubino
- odore intenso caratteristico
- sapore: dolce, ricco e armonico
- titolo alcolometrico tot. minimo 19% di cui 12 svolto
- acidità totale min. 6 g/l
- estratto secco netto min. 35 g/l





LA ZAMPICATURA

RISCOPERTA AL MONTEFABBRELLO

E al Montefabbrello si rivive la tradizione della zampicatura. Durante la vendemmia Dimitri Galletti (nella foto a lato), apprezzato viticoltore portoferraiese, ha deciso che era il momento di riscoprire la spremitura dell'uva fatta con i piedi (magari con la presenza di graziose fanciulle) e ha fatto costruire, due anni fa, un palmento in granito simile a quelli secolari visti anche dallo Stefanini all'Isola del Giglio. Una riscoperta degli antichi sistemi addirittura di epoca preistorica, e infatti in certe parti dell'isola sono stati ritrovate queste "vasche" costruite con la pietra naturale tipica della parte occidentale dell'isola, con un canale che porta la spremitura in una tinozza dove viene raccolto il prezioso liquido destinato alla filtratura e poi alla fermentazione.



"Abbiamo pensato di fare una sorta di festa annuale - dice Galletti - in onore della vendemmia e del nostro vino ormai di qualità elevata, come dimostrano i premi ottenuti da prodotti isolani, citati in famose guide del settore".



L'ENOLOGO STEFANINI

PADRE DELL'ALEATICO
ODIERNO

L'enologo Marco Stefanini, da 18 anni insegna laboratorio di chimica agraria all'istituto tecnico di Grosseto e gestisce un personale laboratorio di enologia. Da anni collabora con vari vigneti elbani per lo sviluppo dei processi produttivi, confermandosi come uno dei protagonisti della rinascita della viticoltura isolana. "Sì, devo dire che sono impegnato qui dagli anni Ottanta; - ci racconta - ormai sono trent'anni che mi dedico alla cura dei prodotti locali. Fu Franca Rosso a farmi tenere il primo corso rivolto agli agricoltori, insieme a Ugo Lucchini, della tenuta agricola "Acquabona", la più grande con i suoi 14 ettari tra le aziende elbane. In quel tempo, per rilanciare le tecniche opportune a garantire una migliore qualità dei vini isolani, decisi di curare una delle mie principali passioni, cioè la produzione dell'Aleatico. Arrivai alla determinazione di sperimentare di appassire i grappoli di uva Aleatico in modo molto più deciso per arrivare a 40° di zucchero, facendo perdere il 35% di acqua alle uve messe sui graticci. Si è potuto così ottenere un vino molto più denso e molto più profumato, con un alcol svoltato dai 13 ai 14° e mezzo, con uno zucchero residuo molto alto di 200g/litro. Un risultato, insomma, veramente eccezionale. C'è un episodio che va detto su questo - prosegue - Ottenuto il nuovo prodotto, mandammo a Veronelli botti-



glie del nuovo Aleatico. L'esperto, assaggiato il nostro passito, ebbe a dire la stessa frase che pronunciai dopo le prime esperienze, per definire con una battuta la bontà del prodotto: "Questo Aleatico manda fuori di testa". Quindi avevamo fatto centro con le nostre sperimentazioni e avevamo il conforto di uno dei massimi esperti di vino di livello europeo".

L'Aleatico ha un elevato costo perché trattato tutto manualmente a partire dalla scelta di ogni singolo chicco d'uva; la resa è scarsa perché da 100 chili di uva si possono ottenere al massimo 22 litri di passito.

E Stefanini dà una sentenza finale importante: "I vini elbani comunque sono

ormai di grande qualità. Basti pensare che nella lista dei "Best 100" (Ian D'Agata e Massimo Comparini, edizione diffusa in USA n.d.r) mentre al primo posto troviamo il Barolo a pari merito con il Brunello, l'Aleatico dell'Acquabona del 2006 è stato classificato al dodicesimo posto e undicesimo il famoso Sassicaia. Credo si possa affermare che l'Aleatico è il miglior passito del mondo. Qui all'isola ormai si mette in bottiglia la qualità, catturata direttamente dalla natura. Mettiamo dentro la bottiglia i valori che vengono dalla storia, da questa terra ricca di minerali e di sapori. L'Aleatico ha biologicamente una vita molto più lunga di altri passiti".

Delle possibilità di vittoria dell'Aleatico sul mercato è convinto anche il noto Melletti Cavallari, che agisce da qualche anno alla tenuta de Le Ripalte di Capoliveri. In un incontro pubblico ebbe a dire che: "Occorre lanciare una campagna massiccia di informazione a livello nazionale e internazionale, perché l'Aleatico ha tutte le carte in regola per affermarsi ovunque, come miglior vino passito. Deve uscire dal limbo nel quale è stato nel passato per troppo tempo". E il Consorzio dei vini elbani Doc, guidato da Marcello Fioretti, sta agendo in tale direzione. Non a caso, di recente, l'Aleatico (ma un po' tutti i vini elbani) si sono affermati in concorsi e manifestazioni del settore.

Le 15 AZIENDE del consorzio produttori elbani vini Doc

Acquabona - Portoferraio, **Acquacalda** - Marciana Marina, **Agricoop** - Campo nell'Elba, **Arrighi** - Porto Azzurro, **Mola** - Capoliveri, **Cecilia** - Campo nell'Elba, **La Chiusa** - Portoferraio, **La Fazenda** - Capoliveri, **La Galea** - Campo nell'Elba, **La Valdanna** - Portoferraio, **Le Ripalte** - Capoliveri, **Montefabbrello** - Portoferraio, **Montefico** - Rio Marina, **Sapereta** - Porto Azzurro, **Stefano Farkas** - Portoferraio.