

# ALEATICO

WRITER: VALTER GIULIANI | PHOTO: ROBERTO RIDI

---

**L'**Aleatico passito dell'Elba è l'unico vino di questa tipologia che ha ottenuto la denominazione di origine controllata e garantita. In queste bottiglie, prodotte esclusivamente con uve del vitigno aleatico coltivate sul territorio dell'Elba, si fondono storia e arte della vinificazione. In questo prodotto è sintetizzato un territorio fatto di terreni scoscesi, rocciosi e saturi di minerali in cui per centinaia e centinaia di anni si sono coltivati i vitigni dell'isola.

Vitigno autoctono, di origine incerta, è secondo alcune ipotesi una mutazione del moscato nero toscano, mentre per altre, un antico vitigno probabilmente di provenienza ellenica. Caratterizzato da un acino a buccia sottile e delicata, l'aleatico è aromatico e ha rese molto basse. Anche per questo è da sempre stato il vino delle grandi occasioni, da offrire agli ospiti di riguardo. Bevuto molto fresco, in occasione del Natale, non è mai mancato sulla tavola di nessun elbano, che molto spesso ne ha continuato la produzione squisitamente per uso familiare.

L'uva di aleatico viene raccolta tra fine agosto inizio di settembre, con un'attenta cernita. Gli acini vengono appassiti all'aria per 10/15 giorni, fino al raggiungimento di un contenuto zuccherino minimo del 30%. Dopo le operazioni di appassimento avviene una pigiatura a cui segue una fermentazione a contatto con le bucce. Una volta raggiunta la gradazione alcolica desiderata il vino è separato dalle bucce. A questo punto il vino può subire un affinamento in acciaio, oppure un invecchiamento in botti di legno. L'immissione al consumo dell'Aleatico dell'Elba Passito DOCG può essere effettuata a partire dal primo marzo dell'anno successivo a quello di produzione.

**T**he Aleatico passito dell'Elba is the only wine of this type that has obtained the denomination of controlled and guaranteed origin. In these bottles, produced exclusively with grapes from the Aleatico vine grown on the Elba territory, history and art of wine-making merge together. In this product is synthesized a territory made of steep, rocky and saturated with minerals in which the vines of the island have been cultivated for hundreds and hundreds of years. According to some hypotheses, a native vine, of uncertain origin, is a mutation of Tuscan black muscat, while for others it is an ancient vine probably of Greek origin. Characterized by a thin and delicate peel, the aleatico is aromatic and has very low yields. Also for this reason it has always been the wine of great occasions, to be offered to special guests. Drunk very fresh, on Christmas, it has never been lacking on the table of any Elban, which very often has continued its production exquisitely for family use.

Due to its characteristics, the aleatico berry has a thin and delicate skin. It is harvested between the end of August and the beginning of September, with careful selection. The berries are dried in the air for 10/15 days, until reaching a minimum sugar content of 30%. After the withering operations, a pressing takes place followed by a fermentation in contact with the skins. Once the desired alcohol content is reached, the wine is separated from the skins. At this point the wine may undergo ageing in stainless steel, or alternatively in wooden casks. The consumption of Aleatico dell'Elba Passito DOCG for consumption can be made from March 1st of the year following the year of production.

**D**ie Spätlese "Aleatico" aus Elba ist der einzige Wein dieser Art, der die Güteauszeichnung DOCG (aus kontrollierter und garantierter Herkunft) erhalten hat. In diesem Wein, der ausschließlich aus Trauben von Aleatico und in Elba produziert wird, verschmelzen Geschichte und Kunst des Weinbaus. Dieses erstklassische Erzeugnis spiegelt sein Anbaugebiet wider, wo die Reben seit Hunderten von Jahren auf der steilen, felsigen und mit Mineralien gesättigter Erde Elbas angebaut werden. Die Herkunft dieser einheimischer Rebe ist noch unklar: für manche handelt es sich um eine Mutation des toskanischen schwarzen Muskats, für andere dagegen um eine alte Rebe, die wahrscheinlich hellenischen Ursprungs ist. Die Traube des Aleatico weist eine dünne und zarte Schale auf, was ihn sehr aromatisch macht. Leider gibt er nur sehr geringe Erträge. Aus diesem Grund war dieser Wein schon immer für große Anlässe oder besondere Gäste reserviert. Dieser Wein ist ein fester Bestandteil in Elba an Weihnachten und wird, sehr frisch, in jedem Haus serviert. Oft wird diese Traube auch nur exklusiv für den Familienbedarf kultiviert.

Die dünne und zarte Haut ist eine Eigenschaft der Aleatico Traube. Die Weinlese und die sorgfältige Auswahl geeigneter Trauben erfolgt zwischen Ende August und Anfang September. Die Trauben werden für ca. 10 bis 15 Tage an der Luft getrocknet, solange bis ein Mindestzuckergehalt von 30% erreicht ist. Nach dem Ausdörren wird die Traube gepresst, danach beginnt der Gärprozess. Sobald der gewünschte Alkoholgehalt erreicht ist werden die Schalen entfernt. Nun kann der Wein entweder in Stahlbehältern gelagert reifen oder in Holzfässern altern. Die Spätlese Aleatico aus Elba DOCG kann ab dem 1. März im Jahr nach der Produktion getrunken werden.

