

IL SAPERE ANTICO DEI VITICOLTORI ELBANI

WRITER: PATRIZIA LUPI

L'Elba mineraria ed agricola è testimoniata dai tempi più antichi da numerosi reperti archeologici. La coltivazione della vite era una delle attività più importanti: i terrazzamenti delle vigne coprivano le pendici dei monti fino a trecento metri e oltre. I muretti a secco che le contenevano, frutto dell'ingegno e della fatica dell'uomo che nei secoli adattava il paesaggio non ai propri capricci ma alla necessità di sopravvivere, si armonizzavano, tutelandolo, con l'ambiente. Avevano i colori della montagna perchè costruiti con la pietra locale e servivano a drenare il terreno, evitando frane e smottamenti. Essi sono oggi Patrimonio dell'umanità su richiesta di otto Paesi europei: Italia, Croazia, Cipro, Francia, Grecia, Slovenia, Spagna e Svizzera. L'Unesco ne ha riconosciuto il valore universale premiando la relazione fra l'uomo e la natura. Sull'Isola se ne ritrovano le tracce sbirciando fra i pini e la macchia mediterranea, o all'indomani di qualche incendio che distrugge tutto tranne che la pietra. Riaffiorano i sentieri, finalmente ripuliti dagli elbani e da quei turisti attenti che ne intuiscono il valore e la bellezza. Promettono scenari unici,



PHOTO: ROBERTO RIDI/VISITELBA

inimmaginabili. Il periodo più florido, per la coltivazione della vite fu tra il 1800 e il 1880 con la produzione di 150.000 ettolitri di vino. Ma prima della fine dell'800 il flagello della fillossera, un parassita che distrusse gran parte dei vigneti europei, colpì più dei due terzi delle viti elbane. Molti contadini furono costretti ad emigrare. Nel 1896, a Portoferraio, per salvare l'economia agraria fu istituita, dal Ministero dell'Agricoltura, una cattedra per reimpiantare i vigneti utilizzando la cosiddetta "vite americana", un tipo di vitigno molto resistente. Nell'arco di un cinquantennio, caratterizzato da varie trasformazioni sociali ed economiche, nonché da due guerre mondiali e da nuove ondate migratorie, la superficie coltivata a vite arrivò a 3.000 ettari, pari al 14% del territorio insulare, un sesto dei quali nei comuni di Marciana e Marciana Marina, per una pro-

duzione annua di 200.000 quintali. 3/4 uve bianche, Procanico e Biancone. Il resto nere, soprattutto Sangiovese, e uva da tavola: Aleatico e Moscato. Quanto alla produzione di vino, si attestò sui 120.000 ettolitri annui, due terzi dei quali destinati al consumo interno. Nel 1956, la Federazione dei Consorzi

Agrari, con il contributo per la Cassa del Mezzogiorno, istituì un Enopolio a Portoferraio, con la partecipazione di circa cinquecento produttori e nel 1959 la produzione di vino raggiunse circa 14.000 quintali. Ma con il turismo, dagli anni '60, le campagne vennero abbandonate. Una maggiore sensibilità e la riscoperta di tradizioni antiche ha fatto registrare dagli anni '90 un'inversione di tendenza ed oggi 18 produttori hanno restituito dignità ai vini locali. Trecento ettari, rispetto ai cinquemila del passato, che producono vini interessanti, grazie all'introduzione di nuovi vitigni, la sperimentazione continua, il reimpianto dei vigneti con criteri e attrezzature moderne. Una sfida alimentata da una nuova idea di turismo, destagionalizzato, dove territorio, rispetto ambientale, prodotti locali, cibo attento alla tradizione, diventano i protagonisti della qualità.



L'Elba Bianco, il Bianco Spumante e il Vin Santo si ottengono con uve Trebbiano toscano, localmente conosciuto come Procanico (minimo 50%), Ansonica e/o Vermentino (massimo 50%) e altre varietà a bacca bianca della zona (massimo 20%). L'Elba Rosso, il Rosso Riserva, il Rosato e il Vin Santo Occhio di Pernice si ottengono con uve Sangiovese, localmente detto Sangiovetto (minimo 60%) e con quelle di altri vitigni (massimo 40%, con una percentuale di vitigni a bacca bianca non superiore al 10%). L'Elba Aleatico si ottiene con le sole uve del vitigno omonimo ed è l'unico Aleatico italiano che si fregia della DOCG. L'Elba Ansonica e l'Ansonica passito si ottengono con almeno l'85% di uve del vitigno omonimo. Il Moscato bianco viene prodotto con le sole uve del vitigno omonimo. (fonte: prodottitipicidellatoscana.it)





the production of 150.000 hectolitres of wine. But before the end of '800 the scourge of phylloxera, a parasite that destroyed most of the European vineyards, struck more than two thirds of the Elban vines. Many peasants were forced to emigrate. In 1896, in Portoferraio, to save the agrarian economy, the Ministry of Agriculture established a department to replant the vineyards using the so-called "American vine", a very resistant type of vine. Over a period of fifty years, characterised by various social and economic transformations, as well as two world wars and new migratory waves, the area planted with vines reached 3.000 hectares. 3/4 white grapes, procanico and biancone. The rest are black grapes, especially Sangiovese, and table grapes: aleatico and moscato. As for the production of wine, it amounted to 120.000 hectolitres per year, two thirds of which were for domestic consumption. In 1956, the Federation of Agricultural Consortia united about five hundred producers and in 1959 the production of wine reached about 1400 tons. But with tourism, since the 1960s, the countryside was largely abandoned. A greater sensitivity and the rediscovery of ancient traditions has led to a trend reversal since the 1990s and today 18 producers have restored dignity to local wines. Three hundred hectares, compared to the 5.000 of the past, which produce interesting wines, thanks to the introduction of new vines, continuous experimentation, the replanting of vineyards with modern criteria and equipment. A challenge fuelled by a new idea of tourism, seasonally adjusted, where territory, environmental respect, local products, food attentive to tradition, become the protagonists of quality.

The mining and agricultural Elba is witnessed from the most ancient times by numerous archaeological findings. The cultivation of the vine was one of the most important activities: the terracing of the vineyards covered the slopes of the mountains up to three hundred meters and above. The dry-stone walls that contained them, the result of the resourcefulness and fatigue of man who, over the centuries adapted the landscape not to his own whims but to the need to survive, harmonising, protecting it, with the environment. They had the colours of the mountain because they were built with local stone and were used to drain the soil, avoiding landslides and

mudslides. Today they are a World Heritage Site at the request of eight European countries: Italy, Croatia, Cyprus, France, Greece, Slovenia, Spain and Switzerland. Unesco has recognised its universal value by rewarding the relationship between man and nature. On the island traces can be found by peeking through the pines and the Mediterranean scrub, or in the aftermath of some fire that destroys everything but stone. The paths reappear, finally cleaned by the Elban people and by those careful tourists who sense its value and beauty. They promise unique, unimaginable scenarios. The most flourishing period for the cultivation of the vine was between 1800 and 1880 with



Die Insel Elba, mit ihren vielfältigen bergbauartigen und landwirtschaftlichen Gegebenheiten, wird diesbezüglich seit der Antike durch unzählige archäologische Funde belegt. Der Anbau von Weinreben gehörte immer schon zu einem der wichtigsten Betätigungsfelder. Die Terrassen mit den Rebstöcken bedeckten die Hänge der Berge mit einem Ausmaß von bis zu dreihundert Metern und mehr. Die Trockenmauern, in denen sie eingeschlossen waren, sind das Zeugnis des Einfallsreichtums und der harten Arbeit der Menschen, die die Landschaft im Laufe der Jahrhunderte nicht an ihre jeweiligen Launen, sondern an die Notwendigkeit des Überlebens angepasst haben, wobei sich die Mauern harmonisch, aber auch zum Schutze der Landschaft mit der "Umwelt" in Einklang gebracht haben. Sie hatten dieselben Farben wie die Berge, weil sie aus einheimischem Gestein errichtet worden waren. Sie dienten außerdem zur Entwässerung des Bodens, um Erdbeben und Steinschläge abzuwenden. Heute gehören sie auf Wunsch von acht europäischen Ländern zum Weltkulturerbe: Italien, Kroatien, Zypern, Frankreich, Griechenland, Slowenien, Spanien und der Schweiz. Die Unesco hat ihren universellen Wert anerkannt, indem sie das Zusammenspiel von Mensch und Natur auf der Insel mit dieser besonderen Auszeichnung honoriert. Man findet überall Überreste dieser alten Steinmauern und schließlich wurden die dort einst errichteten Fußpfade von den Elba-Bewohnern und engagierten Touristen, die deren Wert und auch Schönheit zu schätzen wussten, wieder freigelegt. Sie zu erkunden ist eine Garantie für einzigartige und unvergesslich schöne



PHOTO: ALESSANDRO BENEFORTI

Landschaftsszenarien. Der Höhepunkt für den hiesigen Weinbau erstreckte sich zwischen 1800 und 1880 mit der Erzeugung von insgesamt 150.000 Hektolitern Wein. Aber zwischen 1889 und 1890 hat die Reblaus, ein Parasit, der damals für die Vernichtung der meisten europäischen Weinberge verantwortlich war, mehr als zwei Drittel der Reben auf Elba vernichtet. Viele Bauern wurden daher zur Auswanderung gezwungen. Um die Agrarwirtschaft zu retten, gründete das Landwirtschaftsministerium 1896 in Portoferraio eine Art Stiftungsrat, um die Weinberge mit der sogenannten "amerikanischen Rebe", einer sehr widerstandsfähigen Rebsorte, neu bepflanzen zu lassen. Im Verlauf von fünfzig Jahren, die durch verschiedene soziale und wirtschaftliche Wandlungsprozesse sowie zwei Weltkriege und neue Migrationswellen gekennzeichnet waren, umfasste die mit Weinreben beplante Fläche nunmehr 3.000 Hektar, 3/4 davon weiße Trauben, Procanico und Bianco. Der Rest bestand aus schwarzen Trauben, vor allem Sangiovese, und dem

Moscato. Im Jahr 1956 schlossen sich dem Verband der landwirtschaftlichen Konsortien etwa fünfhundert Erzeuger an, und 1959 erreichte die Weinproduktion etwa 14.000 Deziliter. Aber mit dem Beginn des Tourismus in den 60er Jahren wurden die ländlichen Gebiete weitestgehend vernachlässigt. Seit den 1990er Jahren hat eine zunehmende Sensibilisierung und die Wiederentdeckung alter Traditionen zu einer Trendwende geführt, und heute haben insgesamt 18 Erzeuger den lokalen Weinen ihre Würde zurückgegeben. Dreihundert Hektar, im Vergleich zu den 5.000 Hektar von damals, die dank der Einführung neuer Rebsorten und aufgrund kontinuierlicher Versuche, die Weinberge nach modernsten Kriterien und mit neuesten Geräten zu bestellen, wieder interessante Weine hervorbringen. Eine Herausforderung, die von einer neuen Idee des Tourismus mit saisonaler Ausrichtung in Gang gesetzt wurde, wobei die Landschaft, der Umweltgedanke, die lokalen und traditionellen Erzeugnisse die Hauptantriebsfaktoren für gute Qualität sind.

