

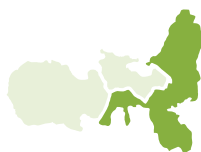
ARRIGHI

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI

Antonio Arrighi non finisce mai di stupire. Se lo avevamo lasciato alle prese con le anfore e con la vinificazione alla maniera degli antichi romani, sulle orme delle scoperte fatte a San Giovanni dove venivano alla luce incredibili resti di ville, agricole e patrizie, di epoca romana, oggi lo troviamo con le nasse piene di grappoli di Ansonica calate in mare per sperimentare un sistema ancora più antico, che racconta di eroi, isole greche e antiche civiltà. Arrighi lo trovi sulle colline di Porto Azzurro se non è in viaggio. E viaggia molto quando non cura i suoi vigneti. In continente, partecipa alle più importanti fiere di settore, visita le aziende degli amici produttori, tiene conferenze, sempre più richiesto, frequenta aule universitarie come docente o circola fra i banchi dell'Alberghiero per raccontare ai giovani elbani la loro storia. Ambasciatore della sua Isola la promuove come terra di grande appeal turistico, piena di delizie. Tutto condito di cultura. Per quei turisti che sanno rispettare il suo ambiente e la sua storia. Fra tradizione e innovazione, fra sapere e scoperta, fra passato e futuro non perde una virgola di quello che accade nel mondo del vino, lo fa proprio e lo traduce in bottiglia. I vitigni che usa? I caratteristici elbani: Ansonica, Procanico, Biancone, per i bianchi, Sangiovetto e Aleatico, i rossi, ma anche lo Chardonnay, il Manzoni bianco, il Viognier. Se siete curiosi anche voi, Antonio, ospite paziente, vi accompagnerà a fare trekking fra i suoi vigneti storici e recenti, che si estendono per sette ettari, su un totale di dodici, e vi farà visitare la sua cantina, guidandovi fra il vino, l'olio e l'ottimo aceto di Aleatico della sua produzione.

Antonio Arrighi never ceases to amaze. If we had left him struggling with amphorae and winemaking in the manner of the ancient Romans, following in the footsteps of the discoveries made in San Giovanni where incredible remains of villas, agricultural and patrician, from the Roman era came to light, today we find him with the traps full of bunches of Ansonica dropped into the sea to experience an even more ancient system, which tells of heroes, Greek islands and ancient civilisations. You can find Arrighi in the hills of Porto Azzurro if he is not traveling. And he travels a lot when he's not working at his vineyards. On the continent, he participates in the most important trade fairs, visits the Companies of producer friends, holds increasingly sought-after conferences, attends university lecture halls as a teacher or circulates among catering schools to tell their stories to the young Elbans. Ambassador of his island, he promotes it as a land of great tourist appeal. For those tourists who know how to respect their environment and its history. Between tradition and innovation, between knowledge and discovery, between past and future he does not lose a bit of what happens in the world of wine, he does it and translates it into the bottle. Which varieties does he use? The characteristic Elbans: Ansonica, Procanico, Biancone, for whites, Sangiovetto and Aleatico as reds, but also Chardonnay, white Manzoni, Viognier. If you are curious too, Antonio, a patient guest, will take you on a trek through his historic and recent vineyards, which extend over seven hectares out of a total of twelve and will show you around his cellar, guiding you through wines, oil and excellent Aleatico vinegar of his production.

Antonio Arrighi verblüfft immer wieder aufs Neue. Wenn er früher mit seinen Amphoren und seiner Weingartenkunst nach Art der alten Römer auf Spurensuche in San Giovanni gegangen ist, wo unglaubliche Überreste von landwirtschaftlich genutzten, aber auch patrizisch-römisch geprägten Villen, aufgefunden wurden, so finden wir ihn heute mit Fangkörben voller Ansonica-Trauben, die er ins Meer versenkt, um auf diese Weise ein noch viel älteres Zeitalter wieder aufleben zu lassen, das von Helden, griechischen Inseln und antiken Kulturen erzählt. Arrighi, Sie finden ihn auf den Hügeln von Porto Azzurro, wenn er nicht gerade auf Reisen ist. Denn er reist viel, wenn er nicht in seinen Weinbergen beschäftigt ist. Als Botschafter seiner Insel wirbt er dafür, dass sie ein Land mit großer touristischer Anziehungskraft ist, allerdings nur für diejenigen Touristen, die begriffen haben, dass sie die Umwelt und die Geschichte Elbas bedingungslos respektieren müssen. Zwischen Tradition und Innovation, zwischen Wissen und Entdeckung, zwischen Vergangenheit und Zukunft, entgeht ihm nichts von dem, was in der Welt des Weins passiert, denn er selbst stellt ihn her und füllt ihn in Flaschen ab. Die Reben, die er benutzt? Es sind die charakteristischen elbanischen Rebsorten: Ansonica, Procanico, Biancone für die Weißweine, Sangiovetto und Aleatico für die Rotweine, aber auch Chardonnay, Manzoni bianco und Viognier. Wenn Sie neugierig geworden sind, so begleitet Sie Antonio, der ein geduldiger Gastgeber ist, gerne auf einer Exkursion durch seine historischen und auch neu angelegten Weinberge, die sich über sieben Hektar von insgesamt zwölf erstrecken, und lässt Sie im Anschluss auch seinen Weinkeller durchqueren, wo Ihnen der Aleatico, das Öl und der ausgezeichneten Essig aus eigener Produktion näher gebracht werden.





BIANCO