

NESOS: IL VINO MARINO

WRITER: ALESSANDRO TALINI - PHOTO: VETRINA TOSCANA



È nato così, fra sfida e curiosità, Nesos, il più antico e il più nuovo fra i vini prodotti nel Mediterraneo. Un vino marino. Perché proprio di questo si tratta. Fare un vino come lo facevano gli antichi greci sull'isola di Chio in Grecia, famosa per i suoi vini "legendari" che Varrone definiva i "vini dei ricchi", e che Antonio Arrighi ha realizzato all'Isola d'Elba secondo un metodo sperimentale, con base scientifica, su suggerimento del Prof. Attilio Scienza, Ordinario di viticoltura dell'Università degli Studi di Milano. Coltura e cultura si intrecciano, nel pieno rispetto ambientale, utilizzando l'acqua salata come antisettico: un vero e proprio "ritorno al futuro". Dall'esperimento è stato tratto un documentario, diretto e prodotto da Stefano Muti (Cosmomedia) con il sostegno dell'Associazione Albergatori dell'Isola d'Elba e il patrocinio del Parco Nazionale

dell'Arcipelago Toscano. Tra 144 video prodotti in diciassette paesi diversi ha ricevuto, assieme al riconoscimento della Revue des Œnologues, il primo premio per l'originalità e il valore della sperimentazione, durante la ventiseiesima edizione del Festival International Œnovidéo, il più antico Festival Internazionale dedicato alla promozione dell'immagine della vite e del vino attraverso film documentari, cortometraggi e fotografie. A questo sono seguiti altri importanti riconoscimenti. Come i vini di Lesbo, Samos o di Thaso, quello di Chio era dolce e alcolico - unica garanzia per sopportare i trasporti via mare - ma aveva qualcosa in più, un segreto che i produttori di Chio custodivano gelosamente che lo rendeva particolarmente aromatico: la presenza del sale dovuta all'immersione in mare dell'uva chiusa in ceste. Uva utilizzata è l'Ansonica, tipica dell'Elba, pro-

babile incrocio di due antiche uve dell'Egeo, il Rhoditis ed il Sideritis, varietà caratterizzate da una buccia molto resistente ed una polpa croccante che ha permesso una lunga permanenza in mare, dentro "nasse" costruite per l'occasione, per cinque giorni a circa dieci metri di profondità. È stata così eliminata parte della pruina superficiale, accelerando il successivo appassimento al sole sui graticci, senza arrivare alla produzione di un vino dolce e preservando l'aroma del vitigno. Il sale marino durante i giorni di immersione, per "osmosi" penetra anche all'interno, senza danneggiare l'acino. Il successivo passaggio delle uve avviene in anfore di terracotta con tutte le bucce, dopo la separazione dei raspi. La presenza di sale nell'uva, con effetto antiossidante e disinfettante, ha permesso di provare a non utilizzare i solfiti, arrivando a produrre, dopo un anno in affinamento in bottiglia, un vino del

tutto naturale, molto simile a quello prodotto 2500 anni fa. Nel 2018, sono state prodotte solo 40 bottiglie, poche di più nel 2019. Dalle analisi svolte dall'Università di Pisa è emerso che il contenuto in fenoli totali del vino marino è il doppio rispetto a quello prodotto tradizionalmente, e questo grazie

alla maggiore estrazione legata alla parziale riduzione della resistenza della buccia. Il legame di questo vino mitologico con l'Isola d'Elba è anche di tipo storico. Come tutti i commercianti greci anche quelli del vino di Chio, facevano scalo sulla via del ritorno in patria, all'Isola d'Elba e lungo la costa toscana, per

caricare materiali ferrosi, venendo quindi a contatto con il mondo etrusco. I ritrovamenti di anfore in relitti di navi affondate o nei siti archeologici testimoniano che molte città costiere etrusche erano tra i luoghi di maggior frequentazione dei commercianti della antica Chio.



Nesos, the oldest and yet the newest of the wines produced around the Mediterranean, is a marine wine, made in the same way as it was 2,500 years ago by the ancient Greeks on the island of Chios in Greece. Antonio Arrighi has reproduced it on the Island of Elba using experimental methods with a scientific basis, suggested to him by Professor Attilio Scienza, an adjunct professor who is studying the biology and genetics of the grapevine at Milan University. A documentary of this experiment has been made, directed and produced by Stefanto Muti of Cosmomedia with the backing of the Hoteliers Association of the Island of Elba and the patronage of the National Park of the Tuscan Archipelago. Selected from 144 videos from 17 countries in the world, it received, along with the recognition of The Revue des Oenologues, the first prize at the International Festival Oenovideo and other important accolades. The grape used is the Ansonica, typical of the Island of Elba and is probably a hybrid between two ancient Aegean vines, the Rhoditis and the Sideritis. The grape has a very resistant skin that has allowed a long stay in the sea, inside baskets submerged for 5 days at a depth of around 10 metres. In this way, part of the surface bloom has been eliminated, maintaining the aroma of the vine and accelerating the next stage, that of drying the grapes in the sun on racks. The vinification is in terracotta amphoras. The presence of salt in the grapes, with the antioxidant and disinfecting effect, means that it is not necessary to use sulphites. In 2018, 40 bottles were produced and in 2019 just over that. The connection of this mythological wine with the Island of Elba is also historical. Like all the Greek traders, those of the Chios wine stopped off on the Island of Elba too on their journey back home, to pick up iron, coming into contact with the Etruscans.