

Arrighi: generazioni a confronto

Foto: @ValtrinaToscana

Maria Gabriella Bassani

La natura è forte per definizione ed Antonio Arrighi è una forza della natura. Da una piccola azienda agricola che conta più di cento anni, sulle colline di Porto Azzurro, Arrighi è riuscito a creare una casa vinicola conosciuta in tutto il mondo. I vitigni sono quelli autoctoni, con nomi suggestivi come Biancone, Reminese, ed Ansonica per i bianchi, Sangiovetto e Tintiglia per i rossi. E naturalmente l'Aleatico, vino passito DOC, prezioso perché se ne produce poco e la lavorazione è complessa: un tempo veniva tenuto in serbo solo per le occasioni speciali. Antonio è il primo ambasciatore dell'Isola raccontando le antiche tradizioni vitivinicole di quando l'Elba era una delle zone di produzione più importanti in Toscana. Non solo la rappresenta negli appuntamenti internazionali del vino italiano. Accompagna i suoi ospiti a fare trekking tra le vigne e a visitare la sua cantina. Alla gente piace ascoltare il miracolo del vino e le degustazioni diventano appuntamenti per conoscere la storia dell'Isola e della sua gente, l'enologia ed il grande lavoro che sta dietro una buona bottiglia. Turismo e agricoltura si sostengono a vicenda.

Sul filo diretto che lega la storia mediterranea al lavoro descritto da Esiodo ne "Le opere e i giorni", Arrighi ha messo in pratica un metodo in uso nell'antichità per produrre e mantenere il vino, quello della vinificazione in anfora. Nascono così Tresse, Hermia e Valerius vini che rimandano a nomi etruschi e romani.

Ma esiste un legame fra passato e presente. Fra le mitologiche isole greche,



come quella egea di Chio, ed il futuro dei giovani elbani che si dedicano al vino come Giulia Arrighi, figlia d'arte, laureanda in agraria. Da un esperimento che è diventato la tesi di Giulia, nasce Nesos. Il vino marino estratto da uve immerse nel mare. La stessa curiosità del padre e la stessa voglia di sperimentare che hanno prodotto un vino unico al mondo. L'esperimento ha ispirato addirittura un libro: due scrittori veneziani, Roberto Bianchin e Gian Antonio Cibotto, ne hanno ricavato la trama per un rocambolesco romanzo giallo, "I misteri di Porto Longone", nel quale personaggi reali, come il poliedrico Antonio, si mescolano a personaggi inventati e coinvolti in un misterioso delitto.

Giulia Arrighi ha vinto nel 2020 l'Oscar Green Coldiretti Giovani per la categoria Creatività. Un segnale importante, soprattutto per un'isola da cui molti giovani se ne vanno ed una dimostrazione che il futuro può passare da un ritorno alla



maintain wine, that of vinification in amphora. Therefore he started producing Tresse, Hermia and Valerius. However he was driven by the desire to make new experiments and he created Nesos, marine wine, as they used to do on the ancient island of Chios in Greece. He did this with his daughter Giulia, who is also an enology enthusiast, and doing a degree in agriculture. Nesos has now even inspired a detective novel, "The Mysteries of Porto Longone" by Roberto Bianchin and Gian Antonio Cibotto. Giulia Arrighi won the 2020 Green Coldiretti Young Oscar for the Creativity category. An important message, especially for an Island that

terra, con giovani donne protagoniste e competenti.

Intanto è stata impiantata una vigna didattica in una scuola superiore di Portoferraio proprio per far conoscere agli studenti uno tra i più antichi vitigni elbani, l'Ansonica, prodotta qui sin dall'età romana. Arrighi insegna ai giovani anche l'arte di costruire i muretti a secco che un tempo disegnavano il paesaggio elbano. La forza del progetto ha già messo le sue radici e la fortuna, si sa, asseconda quelli più audaci.

ARRIGHI: DIFFERENT GENERATIONS

The Arrighi farm has been producing wine for over a hundred years: Bianco, Reminese and Ansonica for the whites, Sangiovetto and Tintiglia for the reds. And of course Aleatico. Antonio is the prime ambassador for the Island, recounting the ancient, traditional wine-making traditions of when Elba was one of the most important areas of production in Tuscany. He takes his guests on walks through his vineyards and visits to the wine-cellar. People enjoy listening to the miracle of wine and tastings become moments of learning about the history of the Island and its folk. Tourism and agriculture side by side. Inspired by excavations of the Roman Villa in San Giovanni, Arrighi has put into practice a method used in ancient times to produce and



so many young people are leaving and a demonstration that the future can pass from a return to the land, with young women as competent protagonists. It is vital to pass on traditions to the new generations, which is why Arrighi has planted a didactic vineyard of Ansonica at a school in Portoferraio and is also teaching children how to build dry stone walls as their grandparents did.

Località Pian del Monte – Porto Azzurro
+39 0565 95604
www.arrighivigneollivi.it