

# La medaglia di Cangrande ad Antonio Arrighi

A.T.

Dalle botti di castagno di nonno... che fondò l'azienda nel 1920 alle belle installazioni artistiche fra i filari delle vigne ne è passata di acqua sotto i ponti, oltre a quattro generazioni di viticoltori, ma il cuore è rimasto lo stesso come quella terra ruggine spalmata sulle morbide colline, un anfiteatro naturale che guarda al mare, scrutando quell'orizzonte da dove arrivavano nuove conoscenze e civiltà, tutto da imparare e trasformare, che si fondevano con quelle degli antichi abitanti dell'Isola. In un bicchiere di vino è racchiuso un sapere antico, l'impronta di un territorio, l'anima dei suoi abitanti. Ed Antonio Arrighi queste cose le racconta nel bicchiere, ma è anche ambasciatore in tutto il mondo dell'Isola d'Elba, che ama e rispetta come una madre, con l'orgoglio umile di chi sa che una piccola esperienza può essere un grande esempio.

E lui di esperienze ne continua a fare, perchè non si è fermato ai vini in anfora nati dopo la scoperta dei grandi dolia interrati nella sontuosa villa romana del I° sec. a.C. sul promontorio di fronte a Portoferraio, e neppure al vino marino, un esperimento enoarcheologico, che porta ancora più indietro nei secoli e racconta dell'isola greca di Chio e del suo vino prelibato, proprio per l'usanza di tenere l'uva in mare prima della vinificazione. Ha prodotto 240 bottiglie numerate di questo vino leggermente sapido, ottenuto dal vitigno ansonica. Le uve sono state immerse in mare per 5 giorni tra i 7 e i 10 metri di profondità, all'interno di ceste di vimini simili alle nasse, per eliminare la purina superficiale. Il mare è penetrato per "osmosi" all'interno, senza danneggiare l'acino,



accelerando il successivo appassimento al sole, ma preservando l'aroma del vitigno. L'effetto disinfettante del sale ha permesso di non utilizzare i solfiti, una volta che le uve sono state passate in terracotta, con tutta la buccia.

Ormai fra premi e conferenze, lezioni in scuole di ogni livello e trasmissioni radio-televisive, rischia di passare troppo poco tempo fuori dalla sua bella azienda subito fuori Porto Azzurro, dove produce olio e i vini di cui hanno parlato in tutte le lingue. Ma la figlia Giulia ha seguito le orme di famiglia e sempre più spesso è in azienda, per imparare, e a volte andare oltre, gli insegnamenti del padre.

Quest'anno Antonio che di premi ha ormai piena la casa, è stato insignito del più ambito: il Premio Angelo Betti – Benemerito della Vitivinicoltura 2022 per la Toscana con la Medaglia di Cangrande assegnata da Veronafi, su segnalazione delle Regioni, ai protagonisti del mondo enologico che si sono distinti per la valorizzazione della cultura vitivinicola dei loro territori.

Seguitelo nelle sue passeggiate in vigna con degustazione, ora poi che sono un museo open air per gli artisti elbani, perché oltre al contatto con la natura farete tesoro dei suoi insegnamenti e tornerete a casa con un gusto in più, una emozione nuova, un pizzico di quel spere che si tramanda da padre in figlio ma che si approfondisce per amore, provando e riprovando, con la pazienza degli studiosi e il coraggio avventuroso dei curiosi.



foto @Verina Toscana



From the chestnut barrels of his grandfather who founded the company in 1920, four generations of winemakers have passed through the beautiful art installations. The glass of wine contains ancient know-how, the imprint of a territory, the soul of its inhabitants. Antonio Arrighi can tell you all these things in the glass, but he is also an ambassador all over the world for the Island of Elba which he loves and totally respects with the humble pride of those who know that a little experience can be a huge example. He is carrying on with new experiences; he did not stop with the wines in amphorae that were created after the discovery of the great dolium buried in the sumptuous 1st century BC Roman villa on the promontory in front of Portoferraio, nor even after his marine wine, an enoarchaeological experiment that goes even further back in time and tells of the Greek Island of Chios and its delicious wine, specifically due to the tradition of keeping the grapes in the sea before vinification. He produced 240 numbered bottles of this slightly savoury wine, made from the Ansonica grape. The grapes were immersed in the sea for 5 days and the disinfecting effect of the salt water made it unnecessary to use sulphites. This year Antonio has been awarded the most coveted recognition of Italian viticulture: the laudable Angelo Betti Award for Vitiviniculture 2022. Follow him on his walks through the vineyard with tasting, now that they are an open air museum for Elban artists, because as well as being in the countryside, his teachings are a treasure and you will return home with an extra taste, a new emotion, a pinch of hope that is handed down from father to son. In the case of Arrighi, he has passed the baton down to his daughter Giulia.

Località Pian del Monte  
Porto Azzurro  
Tel.39 0565 95604  
[www.arrighivigneolivi.it](http://www.arrighivigneolivi.it)