

Arrighi, un vino tra mare e terra

Giada Luni e Gaia Arnaldi

Arrighi è un simbolo del senso dell'isola, quel connubio tra terra e mare più stretto che sulla terra ferma. Diventato famoso per i suoi vini 'fatti' in mare e l'uso delle anfore che ci riportano all'origine del vino, ha reso famosa l'azienda di famiglia che si trova da oltre 100 anni sulle colline di Porto Azzurro. Oggi, con i nuovi vigneti, raggiunge i 22 ettari e fa parte della Riserva della Biosfera MAB UNESCO "Isole di Toscana". Antonio Arrighi, famiglia di albergatori, si appassiona alla viticoltura agli inizi degli Anni '90, con le sperimentazioni con il Centro di Ricerca per la Viticoltura di Arezzo. Nel 2010 arriva la prima anfora in terracotta dell'Impruneta. Si parte con l'idea di un contenitore con le stesse caratteristiche di micro-ossigenazione del legno, ma che, diversamente da questo, non cedesse sostanze al vino.

"Tresse" del 2010 è il primo vino in anfora dell'Isola, un "cru" di Sangiovese, Syrah e Sagrantino che evolve in anfora per 18 mesi e continua l'affinamento in bottiglia per 6 mesi; potenza e lunga persistenza con un frutto, varietale, integro, senza sovrapposizioni di spezie, dovute alla tostatura del rovere, all'olfattiva. Nel 2011 arriva "Silòso", aleatico Passito dell'Isola d'Elba DOCG.

Nel 2014 partecipa per la prima volta al Vinitaly e alla prima edizione de "La terracotta e il vino". L'anno dopo nasce

"Insula", spumante naturale rifermentato in bottiglia, che riprende l'antica tradizione di spumantizzazione elbana. Nel 2018 inizia la sperimentazione del "Vino marino", con il professor Attilio Scienza e le Università di Milano e Pisa, recuperando un'antica tradizione dell'Isola di Chio in Grecia. Si immergono in mare le prime nasse di uva ansonica, ed è il primo passo del progetto "Nesos", dal greco "isola", vino naturale al 100% nato nel 2019, conosciuto in tutto il mondo. Lo stesso anno esce "Ace di Ale", il primo aceto di Aleatico prodotto dalle uve aleatico insieme all'antica acetaia Cavedoni di Castelvetro in provincia di Modena.

Oggi Antonio Arrighi è un alfiere della cultura elbana coniugando sostenibilità economica della produzione e tutela dell'ambiente. È stato fra i protagonisti del Galà per i 160 anni del Consolato del Principato di Monaco a Firenze, nel Salone dei Cinquecento a Palazzo Vecchio, lo scorso aprile, alla presenza del Principe Alberto con la moglie Charlene e il sindaco Nardella. Il vino diventa così un portabandiera culturale e sociale, non solo un prodotto di qualità del made in Italy come dimostra la presenza dell'azienda nella serata inaugurale, con il mare fra i protagonisti, del Florence Korea Film Fest. Un anno di successo in particolare per l'Arembapampane, Elba Vermentino Doc, che





gli è valso l'inserimento nella guida del *Corriere della Sera*, *I Migliori 100 vini e vignaioli d'Italia 2023*, definito un vino che "che sa di sole e di mare".

ARRIGHI, A WINE BETWEEN SEA AND LAND

Antonio Arrighi takes care of the historic family farm on the hills of Porto Azzurro which today measures 22 hectares. He became enthusiastic about viticulture in the early 1990s and started to experiment. The first terracotta amphora arrived from Impruneta in 2010: a container that has the same characteristics of the micro-oxygenation of wood, but unlike wood, does not pass substances into the wine. He produces "Tresse" with the Sangiovese, Syrah and Sagrantino grapes, which ferments in amphora for 18 months and continues aging in the bottle for another 6 months. In 2011, he produced "Silòso", an Aleatico Passito from the Island of Elba DOCG. In 2014 he took part for the first time in Vinitaly as well as the first edition of "La Terracotta e il vino". The next year, he created "Insula", a natural sparkling wine. He began his experimentation in 2018 with his "Marine Wine", Nesos alongside Professor Attilio Scienza and the Universities of Milan and Pisa, recovering an ancient tradition from the island of Chios in Greece, submerging the bunches of Ansonica grapes in the sea in wicker baskets. The same year, "Ace di Ale" was released, the first Aleatico vinegar. Today Antonio Arrighi is a standard bearer of Elban culture, combining economic sustainability of his production and environmental protection. He was among the main players in the celebrations for 160 years of the Consulate of the Principality of Monaco and on the opening night, with the sea as one of the themes, of the Florence Korea Film Fest. A successful year in particular of Arembapampane, Elba Vermentino DOC which earned its inclusion among the *Best 100 wines and winemakers of Italy, 2023* and defined it as a wine that "tastes of sun and sea".



Foto@DanielaMugnai

Viale Europa Loc. Pian del Monte
57036 Porto Azzurro LI
Email. info@arrighivini.it
Tel. +39 335 6641793 - +39 0565 95604
www.arrighivigneeolivi.it