



Tenuta delle Ripalte

Giada Luni

Il luogo è la Costa dei Gabbiani, a sud-est dell'Isola d'Elba, una zona mineraria che è stata preservata dall'antropizzazione spesso aggressiva. Questo consente un'immersione nella natura tra vigneti e mare, un angolo riparato dell'Elba, lontano dai flussi turistici e anche da sguardi indiscreti dove si arriva con una strada sterrata, circondati dalla macchia mediterranea. Il tema è la vite, cuore della Tenuta, 450 ettari, con un'attività vitivinicola, nota soprattutto per l'Aleatico e i vini pregiati oltre alla grappa, e per l'ospitalità nel vasto Wine Resort. Il cuore è la villa ottocentesca attorno alla quale si sono sviluppati giardini e una serie di ville e appartamenti sparsi in tutta la tenuta. L'offerta abbina un soggiorno elegante e di relax a percorsi naturali.

Foto ©FrancescoLascialfari



Piermario Meletti Cavallari, già brillante produttore in quel di Bolgheri - ex proprietario di Tenuta Grattamacco - è stato uno dei protagonisti, insieme a Carlo Ederle, intenzionati a riportare in auge i vini dell'Elba. La cantina, progettata da Tobia Scarpa, è stata inaugurata nel 2010 con criteri architettonici di sostenibilità.

Abbiamo raggiunto Piermario Meletti Cavallari al quale abbiamo chiesto com'è nata l'idea di dedicarsi all'Elba. *“È accaduto in un momento di cambiamento della mia vita. Mi arrivò una proposta che all'inizio non guardai con interesse. Poi mi sono innamorato del luogo e ho visto una grande potenzialità. Ho ritrovato anche un mio amore, l'Aleatico, il passito della tradizione elbana. Ma ho pensato di utilizzare il vitigno anche per un vino: l'Aleatico Rosato.”*

Quali le caratteristiche scelte per la cantina? *“Essendo in un Parco Nazionale siamo molto vincolati per garantire l'integrità del territorio. Ho cominciato piantando la vigna e mostrando la possibilità di turismo diverso; poi grazie anche all'architetto Tobia Scarpa, piccolo vigneron, conoscitore del settore, abbiamo realizzato un edificio che si sposasse con la sostenibilità. L'ispirazione è stata l'unica architettura della zona, le miniere.”*



Qual è lo stile dei vini? *“La freschezza è l’ispirazione principale anche se è stata una sfida in un posto ‘caldo’ dove però per fortuna la grande mineralità del terroir e un vigneto più alto sono venuti in soccorso dei cambiamenti climatici. Oltre la produzione del più famoso e tipico vino elbano, l’Aleatico, il cui vigneto è stato reimpiantato nel 2002, dal quale si produce l’Aleatico Passito d’Elba e il Rosato di Aleatico - mentre dalle vinacce viene distillata un’ottima grappa - produco un Vermentino, tipico di quest’area marina; un Bianco Mediterraneo (10% di Fiano, unito al Vermentino), che rappresenta il tentativo di far capire che il bianco oggi non si ossida e quindi migliora dopo qualche anno, con tre anni di invecchiamento; e un Rosso, introducendo un vitigno*



The place is the Costa dei Gabbiani, south of Capoliveri, a mining area that has been preserved from the often aggressive anthropisation. It is perfect for delving into the natural environment between vineyards and sea, a sheltered corner of Elba, away from the tourist trails, surrounded by the Mediterranean maquis. Gardens and a series of houses and flats have been developed throughout the estate around the beautiful 19th century villa. The deal combines an elegant, relaxing stay with nature trails, beaches, a wellness centre, sports facilities and fine restaurants. Piermario Meletti Cavallari was previously a brilliant wine producer in Bolgheri and he was one of the leaders who wanted to bring Elba wines back into vogue. The winery designed by Tobia Scarpa was inaugurated in 2010 using architectural criteria of sustainability. We are asking him

Loc. Ripe Alte, 57031 Capoliveri LI
Tel: + 39 0565 94211
Sito web: www.tenutadelleripalte.it
Email experience@tenutadelleripalte.it
Tel. +39 3485841295

Foto ©FrancescoLasciaffari

non così diffuso in Italia, eppure tipicamente mediterraneo, l’Alicante che è poi il Cannonau sardo, la Grenache in Francia o Guarnacia in Spagna. La partenza è stata la Grenache ma il nome Alicante da queste parti è stato accolto meglio e certamente più del Cannonau, recepito come ‘pesante’. Ho cercato di bilanciarne la struttura rendendolo fresco, anticipando un po’ la vendemmia.”

Che tipo di turismo culturale e di riscoperta dell’isola può consentire la produzione del vino rispetto ad un turismo legato alla stagionalità e al mare? *“Il vino, in Toscana specialmente, riesce a collegare tutti i tipi di turismo perché sposa degli aspetti diversi, dal gourmet e anche dalla mondanità, allo sport, alla cultura e offre un grande immaginario”.*



what characteristics he had chosen for the winery. “I started by planting the vineyard and showing the possibility of a different type of tourism; then it was thanks to Tobia Scarpa, a small wine-maker and connoisseur of the sector, that we created a sustainable building. The inspiration was the only architecture in the area, the mines.” What is the style of the wines? “Freshness is the main inspiration even if it was a challenge in such a ‘warm’ place where, luckily, the great mineral quality of the soil and the higher vineyards came to the rescue of climate change. The Aleatico vines were replanted in 2002 and from this the Aleatico Passito d’Elba and the Rosato di Aleatico are produced while an excellent grappa is distilled from the pulp. We produce a Vermentino, typical of this marine area; a Mediterranean White (10% of Fiano combined with Vermentino), which represents the attempt to make people understand that white wines today do not oxidize and therefore improve after three years of aging; and a Rosso, introducing a vine that is not so widespread in Italy, yet typically Mediterranean, Alicante.” What kind of cultural tourism and rediscovery of the Island can permit the production of wine compared to a tourism linked to seasonality and the sea? “Wine, especially in Tuscany, manages to connect all types of tourism because it unites different aspects, from gourmet and glamour to sport and culture and it opens up a wider vision”.