



Tenuta delle Ripalte: la cultura del vino nel calice

Alessandro Talini

La storia dell'enologia elbana è un viaggio tra paesaggio e memoria, che interpreta il vino non come semplice prodotto, ma come espressione profonda del territorio

Un racconto che nasce dalla terra e ritorna alla terra, attraversando generazioni, stagioni, trasformazioni. È il caso della tenuta delle Ripalte, i cui vini hanno il sapore del ferro e della terra bruciata dal sole a oriente dell'isola. Il cuore del progetto batte all'interno del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, all'interno di una proprietà di 450 ettari, su 16,5 ettari di vigneti impiantati tra i 170 e i 350 metri di altitudine, dove i suoli di origine vulcanica donano una mineralità inconfondibile.

A guidare questa visione produttiva è Carlo Ederle che, con Piernario Meletti Cavallari, già protagonista a Bolgheri con Grattamacco, hanno saputo valorizzare la bellezza cruda di questa terra. La conduzione agronomica segue i principi dell'agricoltura sostenibile: concimazioni organiche, pratica del sovescio, assenza di irrigazione e lotta integrata per proteggere l'integrità dell'ecosistema.

Il protagonista indiscusso è l'aleatico, il vitigno più celebre dell'isola. Dalle sue uve nasce l'Aleatico Passito dell'Elba docg, etichetta di punta dell'azienda. Una felice intuizione ha portato alla creazione dei vini più "alla moda": l'aleatico rosato e il brut rosé metodo charmat, dove il carattere salino incontra profumi di macchia mediterranea. Completa la linea una rara grappa distillata da Vittorio Capovilla dalle vinacce di aleatico.

L'eccellenza si estende ai vini bianchi, come il Bianco delle Ripalte (vermentino), sapido e profumato, nato dai vigneti del Gorgaccio e dei pascoli alti. Sul fronte dei rossi, spicca





©Francesco Lascialfar

il Rosso delle Ripalte, un blend armonico di alicante e carignano perfetto per la cucina di mare. Nelle annate migliori, la gamma si arricchisce delle selezioni "mediterraneo": il Bianco (vermentino e fiano) e il Rosso (alicante in purezza). Degustare questi vini nella cantina di design progettata da Tobia Scarpa e inserita nel circuito delle 14 design wineries di Toscana wine architecture, non è solo un piacere per il palato, ma un'esperienza sensoriale che lega indissolubilmente l'architettura d'autore alla tradizione vitivinicola millenaria dell'Elba.

Da non perdere una wine experience con degustazioni e prodotti locali per scoprire il legame tra i vini e le tradizioni dell'isola. Oppure un aperitivo esclusivo presso l'Alcova del Vignaiolo, tra i filari di Poggio Turco oppure di fronte al mare in una location riservata per godersi un tramonto romantico. Si può esplorare la tenuta anche a bordo di una jeep fra i filari profumati o a cavallo per una sosta di gusto in uno dei ristoranti della Tenuta.

Mille occasioni di vita genuina, lontana dai clamori del turismo estivo, all'insegna della bellezza, del buongusto e del buon vino.



©Donato Creti

On the wild side of the Island of Elba, the Ripalte Estate manages to turn volcanic soil and sunshine into a sip of poetry.

Carlo Ederle and Piermario Meletti Cavallari's sustainable farming brings out the best in their Aleatico, the Island's signature grape variety which takes centre stage in its passito, rosé and sparkling versions. From the savoury notes of Vermentino to the harmony of the reds, every sip reflects a unique terroir.

With Tobia Scarpa's designer winery and the charm of tastings amongst the vines, the experience becomes an art form, oddly linking architecture, the sea and age-old traditions.

It is worth trying the Wine Experience that features tastings of local produce.

Im Südosten der Insel Elba liegt die Tenuta delle Ripalte, ein Weingut, das dank der vulkanischen Böden und dem sonnigem Klima Weine mit besonderem Charakter keltert.

Unter der Leitung von Carlo Ederle und Piermario Meletti Cavallari setzt der Betrieb auf nachhaltige Landwirtschaft und auf die Aleaticotraube, eine für Elba typische Rebsorte. Der Aleatico wird zu Passito, Rosé und Spumante ausgebaut. Ergänzt wird das Sortiment durch den Weißwein Vermentino und territorial geprägte Rotweine. Auch architektonisch ist das Weingut bemerkenswert:

Die Kellerei wurde von Tobia Scarpa entworfen. Besucher können an Verkostungen in den Weinbergen teilnehmen und im Rahmen der „Wine Experience“ Weine und lokale Produkte kennenlernen.

WINE EXPERIENCE

+39 348 5841295

experience@tenutadelleripalte.it
degustazioni@tenutadelleripalte.it

