

Elba da gustare: viaggio tra vini e sapori autentici dell'isola

RASSEGNA STAMPA

ATOMICA
COMUNICAZIONE

X

Elba
Promotion



TEAM

Elena Traverso - CEO di Atomica

Silvia Vancini - Ufficio stampa

Ada Sinigalia - Ufficio stampa

Lucia Zanetti - Communication Director

Chiara Ferro - Social Media Manager & Content Creator

**Comunicato stampa
inviato ai giornalisti**



Federalberghi Confcommercio Isola d'Elba

Piazza Virgilio 35 - 57037 Portoferraio
Tel 0565/91961 Fax 930342 lvaviaggi@gmail.com
www.elbapromotion.it

“Elba da gustare: viaggio tra vini e sapori autentici dell’isola” Press tour dal 27 al 30 maggio 2025

Non solo mare cristallino e sentieri immersi nella natura: l'Isola d'Elba racconta anche una storia di sapori, tradizioni e vini d'eccellenza. È questo il messaggio al centro del press tour organizzato nei giorni scorsi dal Consorzio Servizi Albergatori Isola d'Elba, che ha aperto le porte delle cantine elbane alla stampa nazionale e di settore.

«Con questa iniziativa – spiega il presidente, Massimo De Ferrari – vogliamo mostrare che l'ospitalità elbana va oltre gli alberghi sulle spiagge: è un'esperienza culturale a tutto tondo, che passa anche attraverso il vino, la cucina e i prodotti agricoli locali, di altissima qualità e meritevoli di essere conosciuti in tutto il mondo. Vogliamo promuovere il territorio anche attraverso la cultura di cui fanno parte il vino e la gastronomia che all'Isola d'Elba rappresentano una delle tante eccellenze».

Tra i partner del press tour ci sono: Blu Navy, storica compagnia di navigazione dell'Isola d'Elba e Small Fly Airlines, compagnia aerea che collega l'aeroporto de La Pila ad alcuni aeroporti italiani, con connessioni alle principali destinazioni europee ed extraeuropee.

Il Consorzio Servizi Albergatori è una Società Cooperativa, nata nel 1979 su volontà della Associazione Albergatori Isola d'Elba che fin dal 1953 rappresenta strutture e aziende che operano nel settore turistico e dei servizi, ed è affiliata a Federalberghi.

Il Consorzio è titolare dell'agenzia Ilva Viaggi, che ne cura la vetrina promozionale www.elbapromotion.com, dove viene offerta una panoramica sia del ricettivo che dei vari servizi e attività del territorio.



Federalberghi Confcommercio Isola d'Elba

Piazza Virgilio 35 - 57037 Portoferraio
Tel 0565/91961 Fax 930342 ilvaviaggi@gmail.com
www.elbapromotion.it

Vitivinicoltura dell'Isola D'Elba

L'isola d'Elba, la maggiore dell'Arcipelago toscano, ha una superficie di 224 kmq ed è la terza isola italiana per estensione. La morfologia del suo territorio è prevalentemente collinare con un massiccio rilievo montuoso nella sua parte occidentale che supera i 1000 m. di altitudine. La fascia altimetrica di coltivazione della vite si estende oggi dal livello del mare fino ai 450 m.

La complessa origine geologica dell'isola ha determinato differenti tipi di substrati rocciosi nelle sue diverse zone e quindi diversi tipi di suoli: la zona occidentale del massiccio del monte Capanne ha suoli derivati dalla disgregazione di rocce granitiche che hanno originato terreni sciolti e molto permeabili; la zona centrale di origine sedimentaria presenta piccole pianure di raccordo tra le coste e colline non ripide con suoli calcarei, ciottolosi e mediamente argillosi; nella parte orientale dell'isola di origine metamorfica predominano i suoli poco profondi, con scheletro grossolano e buona presenza di minerali. Anche se differenti per tessitura i suoli delle diverse zone dell'isola sono sempre poveri di sostanza organica e ben adatti quindi alla produzione di uve di qualità che conferiscono ai vini particolari caratteristiche aromatiche, struttura e complessità.

Il clima è di tipo mediterraneo caratterizzato da masse di aria di genesi tropicale marittima in estate alternate a masse invernali di provenienza marittima polare; la temperatura media annuale si colloca intorno ai 17°C con medie invernali di 10°C ed estive di 24°C; la vicinanza di tutte le coltivazioni viticole al mare influenza e determina zone microclimatiche uniformi nelle diverse parti dell'isola.

Storia della viticoltura e del vino

La viticoltura dell'isola d'Elba risale al periodo etrusco, anche se l'antico sistema di allevamento ad alberello denota l'influenza greca. Già i Romani la denotavano come "isola feconda di vino".

Nei secoli del Rinascimento si definiscono le principali varietà di uve da vino che provengono dalle diverse zone del Mediterraneo che hanno esercitato influenze economiche e sociali sull'isola: dalla Toscana proviene il Trebbiano, il Sangiovese e l'Aleatico, dalla Sicilia l'Ansonica e il Moscato, dalla Corsica e dalla Liguria il Vermentino; tra le tante varietà che sono state coltivate sull'isola nel corso dei secoli e provenienti dalle più



Federalberghi Confcommercio Isola d'Elba

Piazza Virgilio 35 - 57037 Portoferraio
Tel 0565/91961 Fax 930342 ilvaviaggi@gmail.com
www.elbapromotion.it

diverse zone viticole europee, quelle elencate sono oggi le principali varietà che compongono e caratterizzano le tipologie dei Vini della d.o. "Elba", sicuramente per il loro migliore adattamento alle condizioni climatiche e ai diversi tipi di suoli.

La viticoltura è stata fino alla metà del secolo XX la principale attività economica della popolazione dell'isola.

Il periodo più florido per la viticoltura elbana è stato quello intorno agli anni 1880-1888 in cui si raggiunsero i 5000 ettari coltivati a vigneto ed una produzione di circa 150000 ettolitri di vino. In quell'epoca, le cronache storiche dimostrano che la popolazione diminuì fortemente negli anni in cui la crittogama decimò i vigneti. La miseria aumentò come pure l'emigrazione.

La fillossera costituì il più grande flagello della viticoltura elbana: si manifestò verso il 1890 raggiungendo il massimo nel 1893.

Dati recenti

La superficie interessata alla produzione di uva Doc è pari a 350 ettari circa ma in continuo aumento.

Le aziende che commercializzano le produzioni Doc "Elba" sono 15 circa riunite sotto un Consorzio denominato "Elba Doc". Ulteriori 15/20 aziende producono uva che viene conferita alle cantine.

La produzione dell'Elba si assesta sulle 370/400 mila bottiglie.

Doc Elba

La denominazione di origine controllata Elba è stata istituita nel 1967 con le tipologie Elba Bianco ed Elba Rosso. Nel 1994 sono state introdotte nella denominazione anche l'Elba Aleatico, l'Elba Ansonica, l'Elba Ansonica Passito e l'Elba Rosato. Nel 1999 viene riconosciuta la denominazione del Moscato dell'Elba e nel 2011 anche le tipologie Elba Vermentino, Elba Trebbiano e Elba Sangiovese.

Nel 2011 viene riconosciuta la DOCG per l'Elba Aleatico.

La Doc "Elba" è riferita a 8 tipologie di vini fermi e 5 di vini passiti le cui caratteristiche organolettiche e analitiche sono descritte nell'articolo 6 del disciplinare. Le diverse tipologie sono ottenute principalmente dai vitigni che nei secoli si sono meglio adattati all'ambiente geografico dell'isola d'Elba: i vini bianchi sono ottenuti prevalentemente dalle varietà Procanico (Trebbiano toscano), Ansonica, Vermentino e Moscato, i vini rossi ed il rosato dalla varietà Sangiovese.



Federalberghi Confcommercio Isola d'Elba

Piazza Virgilio 35 - 57037 Portoferraio
Tel 0565/91961 Fax 930342 ilvaviaggi@gmail.com
www.elbapromotion.it

L'Aleatico elbano è un vino passito che rappresenta l'eccellenza tra i prodotti vitivinicoli. È stato il primo vino Docg passito riconosciuto a livello nazionale.

Per il clima caldo e asciutto i vini hanno titolo alcolometrico totale minimo abbastanza elevato e modesto tenore in acidità totale; i vini passiti, ancora a motivo del clima caldo durante il periodo di appassimento delle uve, presentano un elevato estratto non riduttore e un buon contenuto in residuo zuccherino. Per la composizione minerale dei terreni i vini, in particolare i bianchi, presentano una buona sapidità e una decisa mineralità al gusto.

La produzione vitivinicola elbana viene commercializzata prevalentemente sul territorio ma anche fuori dai confini.

La realtà agricola dell'Elba è caratterizzata prevalentemente dalla viticoltura, ma sono presenti anche produzioni importanti inerenti all'olivicoltura, la produzione di miele e più marginalmente ortofrutta.

Isola d'Elba tra storia e sapori

L'Isola d'Elba è un caleidoscopio di colori, sapori e profumi, tra storia e natura.

È una delle sette perle che formano l'Arcipelago Toscano dove si alternano spiagge da copertina, montagne di granito, boschi verdeggianti, laghetti nascosti e un suolo tra i più ricchi di minerali al mondo. Un vero microcosmo circondato da un mare straordinario capace di riflettere il fascino e l'esclusività di un territorio puro e incontaminato. In questa isola del Mediterraneo, regina del Mar Tirreno, si possono vivere esperienze ricche di emozioni tra loro le più diverse. 200 spiagge (di sabbia a sud, di ciottoli bianchi a nord, di granito nella parte ovest e ferrose e luccicanti nell'est minerario) e circa 400 km di sentieri percorribili a piedi o in bicicletta rendono l'Elba un vero paradiso dell'outdoor, della vita all'aria aperta, meta ideale dei Sea Lovers e di chi pratica tutti gli sport, da quelli sopra a quelli sotto il mare.

Antiche dominazioni e popoli mediterranei (Fenici, Greci, Etruschi, Romani) hanno lasciato innumerevoli testimonianze storiche e culturali: relitti, siti neolitici, fortezze, pievi, ville e piccoli borghi fanno da cornice ad un territorio dove la Natura è la vera protagonista. Molti personaggi illustri l'hanno scelta come loro casa o luogo del cuore, dal passato a oggi. Uno su tutti, l'imperatore Napoleone, che ha trasformato un territorio prettamente agricolo in un piccolo mondo dove l'arte, la musica e nuove consuetudini lo posero al centro dell'interesse di tutta Europa.



Federalberghi Confcommercio Isola d'Elba

Piazza Virgilio 35 - 57037 Portoferraio
Tel 0565/91961 Fax 930342 ilvaviaggi@gmail.com
www.elbapromotion.it

Vi invitiamo ad esplorare l'Elba per scoprirne la vera essenza attraverso il gusto e i sapori dei suoi vini e della sua tavola.

Un viaggio enogastronomico che sarà molto più di una semplice visita in campagna: sarà la riscoperta e la connessione con le tradizioni locali e del passato, rivisitate in una chiave del tutto nuova ma sempre autentica.

Elba, tra leggende e miti

Un'aura mitica ha lungamente aleggiato sulle isole dell'Arcipelago Toscano, che la leggenda vuole siano nate dalle acque quando Afrodite, la dea greca della bellezza e dell'amore venne al mondo. La dea sarebbe nata, come narra Esiodo dalla schiuma del mare, emergendone già donna.

Nella foga di raggiungere la riva (dove l'attendeva il non meno morigerato Eros) cercò di allacciarsi, con le mani intorpidite dal sonno, la collana che Paride le aveva donato. Il filo si ruppe e le perle caddero: sette scivolarono nel mare Tirreno, proprio davanti alle coste toscane, ma, anziché sprofondare negli abissi, si fermarono sulla superficie tra l'Italia e la Corsica incastonate nel blu dell'Alto Tirreno, a cui fa da corona una miriade di isolotti e scogli.

Elba, Giglio, Capraia, Montecristo, Pianosa, Giannutri e Gorgona formano, con le numerose isolette minori, emerse dalla spuma delle onde, uno straordinario mosaico di splendidi scenari naturali, rigorosamente tutelati.

Altra leggenda attribuisce invece alla remota regina Ilva la costruzione del Volterraio sorto sui ruderi di una necropoli dominante il golfo di Portoferraio.

Gli Argonauti

Il mito degli Argonauti è una delle più note ed affascinanti narrazioni della mitologia greca. Eroi leggendari che sotto la guida di Giasone, si imbarcarono sulla nave Argo e affrontarono un avventuroso viaggio che li condusse nelle ostili terre della Colchide alla conquista del vello d'oro.

La nascita della leggenda degli Argonauti all'Isola d'Elba si basa su diverse narrazioni e testimonianze di autori classici. Tra i primi a scrivere dell'Elba fu Diodoro Siculo (90-20 a.C.), il quale ci narra che gli Argonauti navigando per il Tirreno alla ricerca del vello d'oro, fecero sosta su un'isola chiamata Aethalia.

Secondo la leggenda l'isola chiamata Aethalia altro non era che l'Isola d'Elba.

Il mito racconta ancora che gli Argonauti, sbarcati nella zona delle Ghiaie, in seguito denominata Argo, si detero il sudore con ciottoli candidi e porosi della spiaggia. Dando



Federalberghi Confcommercio Isola d'Elba

Piazza Virgilio 35 - 57037 Portoferraio
Tel 0565/91961 Fax 930342 ilvaviaggi@gmail.com
www.elbapromotion.it

seguito alla leggenda, sembra che fu proprio il sudore degli eroici naviganti a macchiare di gocce nero-blu i sassi della spiaggia, rendendoli così caratteristici e inconfondibili.

Ma soprattutto l'Elba era la favolosa isola del ferro che faceva dire a Virgilio: *Insula inexhaustis chalybeium generosa metallis...* ossia: fonte generosa di metalli. Al di là dei miti e delle leggende, la Storia dell'isola d'Elba si perde nel tempo. Abitata dall'età del bronzo, fu frequentata dai più antichi popoli mediterranei: dai greci, dagli etruschi, dai liguri, dai romani e, giù giù nell'evo moderno fino ai tempi nostri, dai saraceni, dai pisani, dai barbareschi, dai Medici e dalle dominazioni europee. Per gli Etruschi le risorse del sottosuolo costituirono un'inesauribile fonte di ricchezza e il ferro elbano contribuì al prosperare della loro civiltà. I Romani apprezzarono l'Elba per il suo ferro, ma anche per i fanghi curativi, come testimonia una delle due ricche ville patrizie individuate nell'isola, i cui resti si trovano in prossimità dell'attuale struttura termale. Medioevo vide la dominazione pisana, di cui restano alcune importanti e suggestive costruzioni a difesa del territorio che testimoniano l'importanza strategica dell'isola. Seguono poi la Signoria degli Appiani e Cosimo de' Medici il quale, sui resti della romana Fabricia, edificò la sua "Cosmopoli" (oggi Portoferraio) cingendola di mura possenti che salvarono gli abitanti dalle incursioni piratesche.

Gli Spagnoli si insediarono a Porto Azzurro e anch'essi posero mano alla difesa del loro territorio con una costruzione imponente, il forte di San Giacomo, che ancor oggi, divenuto casa penale, domina il ridente paese. Ma l'Elba interessò anche gli Inglesi, i Tedeschi e i Francesi, che si sfidarono con la diplomazia e con le armi per impadronirsene. Ma fu il breve esilio di Napoleone, che vi rimase dieci mesi prima dell'ultima avventura dei 100 giorni, a rendere quest'isola famosa proiettandola sul palcoscenico mondiale. Bonaparte lasciò un'impronta significativa in questo suo minuscolo regno (ricordiamo infatti che egli fu infatti sovrano dell'Elba e non semplice prigioniero come a Sant'Elena).

Un passato ancora presente, le miniere del versante orientale

L'area mineraria dell'Elba è situata nel versante orientale dell'isola, con le zone estrattive dei giacimenti situati a Capoliveri e Rio.

A Rio Marina si trova la più antica e sfruttata miniera dell'isola d'Elba. La miniera inizia subito a ridosso delle case del paese e si estende a Nord sino al Monte Giove. Noto per i suoi splendidi cristalli di ematite, il cantiere di valle Giove fu aperto nel 1950 ed era ancora attivo al momento della chiusura delle miniere. Il Monte di Rio si presenta con un intenso colore rosso dovuto alle polveri di minerale di ferro provenienti dalle gradinate e terrazze derivate dalle escavazioni.

I cantieri erano disposti a quote variabili tra i quindici e i duecento metri sul livello del mare. I minerali più abbondanti delle miniere di Rio Marina sono l'ematite e la Pirite. L'ematite si



Federalberghi Confcommercio Isola d'Elba

Piazza Virgilio 35 - 57037 Portoferraio
Tel 0565/91961 Fax 930342 ilvaviaggi@gmail.com
www.elbapromotion.it

trova in masse compatte con aggregati scagliosi e lamellari, frequenti soprattutto nelle miniere di Vigneria e Valle Giove dove si estraeva soprattutto "calamita".

Anche altri minerali secondari sono stati rinvenuti: cristalli di adularia, goethite in aggregati cristallini mammellonari o stalattitici, quarzo e calcite e marmi bianchi e verdi venati di nero. Nel versante di Capoliveri si trovano le Miniere del Vallone e del Ginevro, quest'ultima unica miniera sotterranea dell'isola d'Elba situato nel giacimento di magnetite più esteso d'Europa. Caratterizzata da 7 km di gallerie sotterranee, con punti di estrazione che arrivano fino a 54 metri sotto il livello del mare. Nel 1981 la miniera chiude e dopo 30 anni di inattività nel 2011 apre i suoi battenti ai curiosi visitatori con visite guidate che vi porteranno nel cuore di ferro immerso in un mondo affascinante ed antico circondato dalle spiagge delle miniere.

La Miniera del Vallone al contrario è una splendida miniera a cielo aperto, caratterizzata da ripidi gradoni che scendono verso il mare attraversando la macchia mediterranea. Nel cantiere giacciono abbandonati i vecchi impianti di lavorazione, e si possono vedere i segni lasciati sul territorio di un'attività di estrazione millenaria anche se gli scavi più recenti della nostra epoca con l'ausilio dell'esplosivo hanno cancellato le testimonianze più remote. Etruschi e Romani per secoli hanno ricavato ingenti quantità di Ematite, Limonite e Pirite ed ancor prima l'uomo ha sfruttato le cave per l'estrazione del Rame nativo, di cui questa zona era ricca.

Un grandioso Museo mineralogico all'aperto

La ricchezza e la varietà delle mineralizzazioni elbane, legate allo straordinario panorama geologico, hanno reso la geologia dell'isola d'Elba famosa in tutto il mondo, ed i campioni elbani di ematite, pirite, tormalina sono presenti e primeggiano in tutti i Musei mineralogici. All'Elba sono state rinvenute per la prima volta in natura una dozzina di minerali, tra cui l'ilvaite, che prende il suo nome dall'antico nome dell'isola, Ilva.

Ad oggi sono 183 i minerali individuati all'Isola d'Elba. Un numero che sale oltre 250 considerando le disquisizioni, che a volte accompagnano la definizione delle specie mineralogiche e delle loro varietà. In accordo con la International Mineralogical Association (IMA), undici minerali sono stati per la prima volta individuati all'Elba, due dei quali, ilvaite e elbaite, ricordano, nel nome latino (Ilva) ed in quello attuale, la loro località tipo.

Un mare da preservare, l'Area marina protetta

Di fronte alla spiaggia della Ghiaie il tratto di mare compreso tra Punta Falcone e Capo Bianco è zona di tutela biologia dal 1971, istituita dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.



Federalberghi Confcommercio Isola d'Elba

Piazza Virgilio 35 - 57037 Portoferraio
Tel 0565/91961 Fax 930342 ilvaviaggi@gmail.com
www.elbapromotion.it

Le zone di tutela biologica sono aree di mare protette create per salvaguardare e ripopolare le risorse marine. In questo tratto di mare, dove si trova Lo Scoglietto, è quindi proibita qualsiasi attività di pesca: professionale, sportiva e ricreativa, compresa quella subacquea. Immergersi nelle acque comprese in questa zona di mare permette di ammirare dei fondali assolutamente unici per la ricchezza di biodiversità e migliaia di pesci, difatti è uno dei punti di immersione preferiti all'Isola d'Elba.

Questa area di mare intorno allo Scoglietto è anche Sito di Interesse Comunitario (SIC), Zona Speciale di Conservazione (ZPS) e Sito di Interesse Regionale (sir) tutelato dalla direttiva Habitat dell'Unione Europea.

Il Santuario dei Cetacei

L'isola d'Elba, assieme alle altre isole minori dell'Arcipelago Toscano, adagiate nel Mar Tirreno Settentrionale, si trovano al centro del Santuario dei Cetacei, un'importantissima area marina protetta che coinvolge tre nazioni: Italia, Francia e Principato di Monaco. Questo parco marino ha lo scopo di proteggere i cetacei di questi mari come la Balenottera, il Capodoglio, il Delfino, il Globicefalo, lo Zifio, il Grampo, la Stenella ed il Tursiopo. Questa aria marina che si estende per oltre 90mila chilometri quadrati tra Italia, Francia e Principato di Monaco, comprende ben tre parchi nazionali e altre aree protette. Un bene prezioso per l'intera umanità perché nato per proteggere e conservare i cetacei che nuotano in queste acque. Un vero e proprio paradiso per gli amanti del whale watching.

Un'isola S.M.A.R.T

Il Sistema Museale dell'Arcipelago Toscano (S.M.A.R.T) è un viaggio emozionante nel cuore della storia artistica e culturale di un territorio di eccezionale pregio. Sette isole, undici musei, ville romane, fortezze medicee, luoghi unici che custodiscono un patrimonio tutto da scoprire. Un'esperienza imperdibile per chi vuole conoscere da vicino i colori e l'anima di luoghi così affascinanti e ricchi come solo un arcipelago può essere.

Il suo profilo triangolare è attraversato da una dorsale di montagne e colline che culmina con il rilievo occidentale del Monte Capanne, 1019 metri sul livello del mare. Proprio la sua conformazione così particolare, verde e di boschi e prati, unita alla ricchezza del suo sottosuolo dove si concentra l'ematite ferrosa, hanno portato l'isola ad essere al centro di dinamiche di sfruttamento assai precoci: crocevia del Mediterraneo fino all'età preistorica, ha visto l'avvicinarsi della potenza romana a quella etrusca, per poi essere oggetto di continue incursioni dei pirati durante l'età medievale.

Nel rinascimento Cosimo de' Medici, intuendone l'importanza strategica, dette il via al grandioso progetto di costruzione della sua città ideale, ribattezzata Cosmopoli, presso



Federalberghi Confcommercio Isola d'Elba

Piazza Virgilio 35 - 57037 Portoferraio
Tel 0565/91961 Fax 930342 ilvaviaggi@gmail.com
www.elbapromotion.it

l'attuale Portoferraio e successivamente, dopo esser entrata nell'orbita del Principato di Piombino, divenne famosa in tutto il mondo in quanto sede del primo esilio di Napoleone. La storia dell'Elba, crocevia di popoli sin dall'età antica, trova nelle varie sedi museali disseminate sull'isola il giusto spazio per essere raccontata. Un'esperienza turistica che coniuga le bellezze dei paesaggi con aspetti culturali di rilevanza unica.

Un'isola tutta da camminare

La Grande Traversata Elbana (GTE) percorre il crinale dell'Elba, da Cavo, all'estremo nord-est, passando le cime più alte della dorsale orientale, i rilievi più dolci della parte centrale e massiccio granitico del Monte Capanne prima di biforcarsi e scendere di nuovo al mare con la scelta fra il nord-ovest di Patresi (GTE nord, lievemente più lunga) e il sud-ovest di Pomonte (GTE sud, lievemente più breve).

Il trekking si svolge al di fuori dei centri abitati – per fermarsi a dormire o mangiare bisognerà abbandonare il crinale e scendere – e si affaccia di volta in volta sui mari a nord, a est e a sud con panorami spettacolari sui paesi, le spiagge, la terraferma, le isole vicine e lontane. Il percorso consente inoltre di apprezzare l'incredibile varietà geologica, paesaggistica e vegetale che contraddistingue l'Elba, alternando nello stesso giorno di cammino gariga, macchia bassa e alta, nude pietraie, boschi di leccio, castagno e tasso.

La Cucina elbana e le influenze dei popoli mediterranei

La cucina dell'Isola d'Elba, una delle isole che fanno parte della Riserva di Biosfera Isole di Toscana MAB UNESCO, è frutto di continue migrazioni e occupazioni da parte di popoli diversi che ne hanno plasmato e arricchito le odierne caratteristiche.

Alla fine del XVI secolo si trovava divisa in 3 stati: la parte sud era sotto il diretto governo del regno di Spagna; l'area attuale del comune di Portoferraio faceva parte del Granducato di Toscana; il resto dell'isola era sotto il dominio del principato di Piombino, tanto che per attraversare l'intera isola erano necessari tre lasciapassare.

La Spagna fin dal 1603, interessata ad avere un avamposto verso il centro del Mediterraneo, con il re Filippo III era riuscita ad impossessarsi dell'insenatura naturale di Longone (Porto Azzurro), costruendo il Forte San Giacomo. Questo periodo di convivenza con gli isolani portò alla creazione di diversi piatti poveri: come la Sburita o Sburrita, il Gurguglione e lo stoccafisso.

La Sburrita è una zuppa a base di baccalà con aglio olio e pane; il baccalà (merluzzo che ha subito un processo di salatura) è un pesce che non si trova nei mari del mediterraneo, all'epoca veniva commercializzato dagli spagnoli dal mare del nord Europa.



Federalberghi Confcommercio Isola d'Elba

Piazza Virgilio 35 - 57037 Portoferraio
Tel 0565/91961 Fax 930342 ilvaviaggi@gmail.com
www.elbapromotion.it

Il Gurguglione è uno stufato di verdure con prevalenza di peperoni, è molto simile ai piatti della penisola iberica ed anche alla ratatouille provenzale.

Infine, lo stoccafisso all'elbana, piatto povero della tradizione di Rio Marina, è una pietanza a base di patate, pomodori, cipolle e stoccafisso (merluzzo essiccato all'aperto). Questo piatto viene preparato di frequente dagli elbani nei momenti di ritrovo (detti "ribotte"). Nel versante occidentale dell'isola si riscontra anche un forte legame con i popoli liguri, grandi commercianti che approdavano nei mari elbani sia per pescare le acciughe che per acquistare vino prodotto sul territorio. I liguri lasciarono all'isola la preziosa cultura della salatura del pesce, oltre che la zuppa di acciuga e l'utilizzo della maggiorana in alternativa alla nepitella, usata soprattutto nella parte orientale dell'Elba.

Nella parte limitrofa a Portoferraio si evidenzia una forte impronta toscana sui piatti locali. Un esempio classico è il cacciucco, che è presente anche a Livorno, piatto poverissimo e realizzato con gli avanzi misti del pesce pescato. Tra il XIII e il XVII secolo l'Elba subisce diverse incursioni da parte dei corsari barbareschi, che oltre a lasciare saccheggi e distruzione contribuirono anch'essi ad influenzare la cucina locale. Tale contaminazione è presente soprattutto nella cucina di Rio Marina e di Rio Elba, per esempio nella schiaccia briaca, fatta inizialmente di ingredienti di origine orientale come uvetta, mandorle e pinoli; solo successivamente con la versione attuale di questo dolce tipico (risalente all'Ottocento) troviamo l'aggiunta dell'Aleatico, vitigno tradizionale dell'Arcipelago toscano.

A tavola con Napoleone

L'Elba è conosciuta ai più per essere stata la meta dell'esilio di Napoleone Bonaparte. Quest'ultimo arrivò il 3 maggio 1814 dopo la sconfitta nella battaglia di Lipsia e vi rimase per 10 mesi fino alla notte del 26 febbraio del 1815 dove in occasione di un ballo di carnevale in maschera fuggì per riconquistare il trono di Francia. Napoleone oltre ad essere stato un grande imperatore è stato anche, nonostante ritenesse lo stare a tavola una perdita di tempo, un buongustaio. Amava principalmente la semplicità, gustava volentieri le polpette di carne, le alici e le sarde; secondo lo storico di Portoferraio Giuseppe Ninci gradiva molto anche il cacciucco. Ninci racconta che durante una passeggiata sulla darsena di Portoferraio, l'imperatore sentì il profumo della zuppa provenire da un'imbarcazione di un pescatore, egli si avvicinò incuriosito e lo assaggiò rimanendo molto colpito soprattutto dalla semplicità di questo piatto, tant'è che invitò il pescatore a cucinarlo nella propria dimora. L'imperatore era anche molto goloso di dolci, pare che nella sua residenza di Villa dei Mulini avesse fatto allestire uno spazio apposito per il suo pasticciare di fiducia. Tra i dolci preferiti ricordiamo il gelato, che veniva prodotto grazie al ghiaccio accumulato dopo le nevicate



Federalberghi Confcommercio Isola d'Elba

Piazza Virgilio 35 - 57037 Portoferraio
Tel 0565/91961 Fax 930342 ilvaviaggi@gmail.com
www.elbapromotion.it

invernali e mantenuto con le nivere, delle ghiacciaie a fossa, presenti nella parte occidentale del massiccio del monte Capanne. Inoltre, a Napoleone dobbiamo la creazione della prima DOC elbana (una delle prime in assoluto), egli riconobbe un grande privilegio al vino Aleatico. Napoleone un giorno assaggiò e apprezzò questo vino dolce dal proprio ufficiale di ordinanza, il quale possedeva delle vigne nel territorio di Longone.

Le cantine visitate –

Link a materiale e alcune foto:

https://drive.google.com/drive/folders/1mMAFC9e_j1OijJ_F9znFqbR6rg6NMBQ?usp=sharing

A questo link è possibile scaricare un'ampia rassegna di foto e video (suddivise per giornate e aziende). <https://mwddigital.sharepoint.com/:f:/s/mwdgroup/Et5Q-fgSP5VJtjShAeFHZhcBDyDJJDl8SopQkbiUGdIAJA?e=IjNqNu>

Martedì 27 maggio

Cantina **Cecilia** <https://www.vinicecilia.it>

Ristorante La Capannina – Hotel del Golfo

Cantina Acquabona <https://www.elbagolfacquabona.it/>

Mercoledì 28 maggio

Azienda la Chiusa <https://tenutalachiusa.com/> - Degustazione a cura del Ristorante La Carretta

Azienda le Sughere di Montefico <https://www.lesughere.it/>

Azienda La Faccenda <http://www.lafaccenda.it/>

Giovedì 29 maggio

Tenuta Le Ripalte: <https://www.tenutadelleripalte.it/aziendagricola/prodotti/>

Cantina Arrighi: <https://www.arrighivigneolivi.it/> - Degustazioni di dolci antichi a cura di Elba Magna

Sapereta visita alla cantina, <https://www.sapereta.it/>

Materiali integrati



Federalberghi Confcommercio Isola d'Elba

Piazza Virgilio 35 - 57037 Portoferraio
Tel 0565/91961 Fax 930342 ilvaviaggi@gmail.com
www.elbapromotion.it

Ore 13: Azienda le Sughere di Montefico <https://www.lesughere.it/>. Pranzo in agriturismo con degustazione dei vini tradizionali abbinati ai piatti tipici della cucina elbana a cura dei cuochi di Rio Marina. A seguire trasferimento in cantina e spiegazione. Durata 3 ore.

Ore 16.30: Azienda la Faccenda: visita al Frantoio da Pilade per assaggiare l'olio elbano in abbinata con i vini della Faccenda <http://www.lafaccenda.it/>. Durata 1 ora e mezza

Ore 18.30: Rientro in hotel, relax e cena.

29 MAGGIO:

ore 10.30: Trasferimento Tenuta **Le Ripalte** <https://www.tenutadelleripalte.it/aziendagricola/prodotti/> visita di 3 ore alla Cantina d'Autore e ai vigneti con guida e degustazione sulla terrazza panoramica. Pranzo nella pineta della villa. Durata 4 ore

ore 15: Cantina Arrighi: passeggiata guidata tra le vigne dell'azienda <https://www.arrighivigneolivi.it/> per andare alla scoperta della biodiversità del territorio e della composizione del terreno che caratterizza i vini. Sarà proposto itinerario botanico e possibilità di ammirare opere d'arte open air realizzate da artisti elbani con materiali riciclati fino alla big bench. La visita prosegue nella sala delle anfore con degustazione 6 vini selezionati e assaggio olio extravergine su pane e tagliere di prodotti tipici. Prevista proiezione cortometraggio (vinum insulae) racconto di un vino marino unico nel suo genere. A seguire proposta in degustazione etichetta nesos testimone e protagonista di questo straordinario percorso. Durata 3 ore circa

Ore 18.30: **Sapereta** visita alla cantina, [https://www.sapereta.it/passeggiata nei vigneti vicini con spiegazioni tecniche](https://www.sapereta.it/passeggiata%20nei%20vigneti%20vicini%20con%20spiegazioni%20tecniche), visita al piccolo museo contadino. Degustazione vini prodotti con riferimenti storici. Aperitivo con degustazione dei vini tipici in abbinamento agli assaggi del territorio. Durata 2 ore.

Ore 21: Rientro in hotel e cena per chi vuole.



Federalberghi Confcommercio Isola d'Elba

Piazza Virgilio 35 - 57037 Portoferraio
Tel 0565/91961 Fax 930342 ilvaviaggi@gmail.com
www.elbapromotion.it

PROGRAMMA PRESS TOUR 27-30 MAGGIO 2025

27 MAGGIO:

ore 11.30: Arrivo all'Isola d'Elba in aereo e/o in nave. Pullmino dedicato porta i giornalisti alla Cantina **Cecilia** <https://www.vinicecilia.it>. Visita guidata in cantina con cenni ai processi vinificazione; visita alla barriccia con cenni sull'affinamento dei vini migliori, tour delle opere geometrico/frattali dell'ingegner Camerini presenti in cantina. Degustazione presso la sala del tinello e light lunch a cura dell'Hotel del Golfo presso villa dei Marmi, con breve passeggiata nel vigneto Oglasa (circa 1,5 km dalla cantina). Durata 3 ore e mezzo.

Ore 14.30: Visita alla Cantina Acquabona Golf & Wine esperienza in collaborazione con Elba Golf Club Acquabona <https://www.elbagolfacquabona.it/>. Dopo aver fatto i primi swing ci sarà una degustazione guidata di tre tra i vini più rappresentativi, per un'esperienza che unisce sport e sapori in un connubio perfetto. La degustazione, che si svolgerà in cantina <https://www.acquabonaelba.com/>, potrà essere accompagnata da un piatto di affettati, formaggi e altri stuzzichini. Durata 2 ore e mezza.

Ore 17: rientro in albergo, relax e cena.

28 MAGGIO

Ore 10.30: Azienda **la Chiusa** visita della tenuta storica <https://tenutalachiusa.com/> che risale al 1590 quando fu costruito il borgo antico e piantati i primi vigneti. Degustazione, storia, visita alla cantina, aperitivo con due portate di antipasti e abbinamento ai vini organizzato in collaborazione con il ristorante La Carretta. Durata due ore.

30 MAGGIO: PARTENZA ORE 8.00

An aerial photograph of a body of water, likely the ocean, showing a large wave with white foam in the upper left corner. The water is a deep green color with visible ripples and small whitecaps. The text "Rassegna stampa" is centered in the middle of the image in a bold, white, sans-serif font.

Rassegna stampa

Questa è l'isola del **vino buono**

Storie di famiglia, imprese, vitigni a pochi passi dal mare e gusti straordinari
Ogni anno all'Elba vengono prodotte 370/400 mila bottiglie di bianchi, rossi e passiti

Il Tirreno
1 GIUGNO 2025

di **Luca Centini**

Troppo facile fermarsi alla bellezza del mare cristallino e delle spiagge da cartolina. Certo, questa è la copertina dell'isola d'Elba, il suo abito più vistoso. Eppure sullo Scoglio ci sono tante storie da raccontare, tante narrazioni uniche e di notevole potenzialità, soprattutto in chiave turistica. Una di queste segue un filo rosso come il vino, attraversando storie di famiglia, imprese di valore, vitigni a pochi passi dal mare e vini eccezionali. Del resto non si inventa nulla: la viticoltura è stata fino alla metà del XX secolo la principale attività economica della popolazione dell'isola.

È questo il messaggio al centro del press tour organizzato nei giorni scorsi dal Consorzio Servizi Albergatori Isola d'El-

**De Ferrari (Albergatori):
«Vogliamo mostrare
che l'ospitalità elbana
è un'esperienza
culturale a tutto tondo»**

ba, che ha aperto le porte delle cantine elbane alla stampa nazionale e di settore.

«Con questa iniziativa – spiega il presidente, Massimo De Ferrari – vogliamo mostrare che l'ospitalità elbana va oltre gli alberghi sulle spiagge: è un'esperienza culturale a tutto tondo, che passa anche attraverso il vino, la cucina e i prodotti agricoli locali, di altissima qualità e meritevoli di essere conosciuti in tutto il mondo. Vogliamo promuovere il territorio anche attraverso la cultura di cui fanno parte il vino e la gastronomia che all'Isola d'Elba rappresentano una delle tante eccellenze». Tra i partner del press tour ci sono: Blu Navy, storica compagnia di navigazione dell'Isola d'Elba e Small Fly Airlines, compagnia aerea che collega l'aeroporto di La Piola ad alcuni aeroporti italiani,



In alto da sinistra la cantina Cecilia (Marina di Campo), i giornalisti alla Chiusa (Portoferraio) e una degustazione all'azienda Arrighi (Porto Azzurro)

con connessioni alle principali destinazioni europee ed extraeuropee.

Tour tra le eccellenze

Esperti giornalisti di settore hanno intrapreso un viaggio di tre giorni tra le aziende vinicole dell'isola d'Elba. La partenza tra le vigne dell'azienda agricola Cecilia di Marina di Campo, tra matematica, arte e vini straordinari. Poi, dopo qualche colpo nei campi da golf, un'immersione nei sapori dei vini della azienda Acquabona, a Portoferraio. Il secondo giorno virata verso si sono aperte le porte dell'Azienda la Chiusa con tanto di degustazione a cura del Ristorante La Carretta. Quindi ecco l'azienda le Sughere di Montefico, nel riese, e l'azienda La Faccenda a Mola. Il terzo giorno puntata

nell'area delle ex miniere di Capoliveri, nella magnifica Tenuta Le Ripalte, poi a Porto Azzurro a scoprire i vini (compreso quello "sottomarino" della Cantina Arrighi con tanto di degustazioni di dolci antichi a cura di Elba Magna. Il fi-

La viticoltura è stata fino alla metà del secolo XX la principale attività economica della popolazione dell'isola

nale è stato affidato alla visita della cantina Sapereta, a Porto Azzurro.

Elba doc, gioiello elbano

Insomma, oltre agli ombrelloni e alle spiagge, sull'isola ci sono aziende vinicole di pre-

stigio. Un lato dello Scoglio che ha ancora delle grandi potenzialità in chiave turistica.

La viticoltura dell'isola d'Elba risale al periodo etrusco, anche se l'antico sistema di allevamento ad alberello denota l'influenza greca. Già i Romani la denotavano come "isola feconda di vino". Nei secoli del Rinascimento si definiscono le principali varietà di uve da vino che provengono dalle diverse zone del Mediterraneo che hanno esercitato influenze economiche e sociali sull'isola: dalla Toscana proviene il Trebbiano, il Sangiovese e l'Aleatico, dalla Sicilia l'Ansonica e il Moscato, dalla Corsica e dalla Liguria il Vermentino; tra le tante varietà che sono state coltivate sull'isola nel corso dei secoli e provenienti dalle più diverse zone viticole euro-

Nella foto grande i vigneti della Tenuta delle Ripalte (Capoliveri)

pee, quelle elencate sono oggi le principali varietà che compongono e caratterizzano le tipologie dei Vini della d.o.c. "Elba", sicuramente per il loro migliore adattamento alle condizioni climatiche e ai diversi tipi di suoli.

La viticoltura è stata fino alla metà del secolo XX la principale attività economica della popolazione dell'isola.

Oggi la superficie interessata alla produzione di uva Doc è pari a 350 ettari circa ma in continuo aumento. Le aziende che commercializzano le produzioni Doc "Elba" sono 15, riunite sotto un Consorzio denominato "Elba Doc". Ulteriori 15/20 aziende producono uva che viene conferita alle cantine. La produzione dell'Elba si assesta sulle 370/400 mila bottiglie.

La denominazione di origine controllata Elba è stata istituita nel 1967 con le tipologie Elba Bianco ed Elba Rosso. Nel 1994 sono state introdotte nella denominazione anche l'Elba Aleatico, l'Elba Ansonica, l'Elba Ansonica Passito e l'Elba Rosato. Nel 1999 viene riconosciuta la denominazione del Moscato dell'Elba e nel 2011 anche le tipologie Elba Vermentino, Elba Trebbiano e Elba Sangiovese. Nel 2011 viene riconosciuta la DOCG per l'Elba Aleatico. La Doc "Elba" è riferita a 8 tipologie di vini fermi e 5 di vini passiti le cui caratteristiche organolettiche e analitiche sono descritte nell'articolo 6 del disciplinare. Le diverse tipologie sono ottenute principalmente dai vitigni che nei secoli si sono meglio adattati all'ambiente geografico dell'isola d'Elba: i vini bianchi sono ottenuti prevalentemente dalle varietà Procanico (Trebbiano toscano), Ansonica, Vermentino e Moscato, i vini rossi ed il rosato dalla varietà Sangiovese. L'Aleatico elbano è un vino passito che rappresenta l'eccellenza tra i prodotti vitivinicoli. È stato il primo vino Docg passito riconosciuto a livello nazionale. ●

► STORIA IN TAVOLA

L'Elba riscopre i suoi vini e resuscita il mito di Napoleone

Sullo scoglio toscano è in atto un ritorno ai vigneti dopo l'oblio causato dal turismo, che cancellò il lavoro iniziato da Bonaparte

di MORELLO PECCHIOLI



■ Focesi, chi erano costoro? La Treccani dice che erano una popolazione di origine greca stanziata nell'Asia Minore, una stirpe di ulissidi, di argonauti, commercianti, colonizzatori. Sempre pronti, pur di trafficare, a salpare per l'ignoto con lo stesso entusiasmo con cui noi partiamo per un picnic. Una rotta tirrenica li portò all'Elba dove fondarono una colonia attiva nei commerci e nell'agricoltura oltre due millenni e mezzo fa.

La più grande isola dell'arcipelago toscano deve ai Focesi l'antichissima tradizione vitivinicola. Studiosi di enologia e di agronomia hanno scoperto negli acini dell'Ansonica e dell'Aleatico, uve madri, primordiali dell'Elba già diversi secoli prima di Cristo,

Oltre due millenni fa furono i Focesi a impiantare i primi tralci d'uva

qualche nucleotide di Dna della *vitis vinifera* greca o mediorientale. Altri sostengono che anche nel tipo di allevamento di particolari vitigni, ad alberello, tutt'ora praticato in qualche zona dell'isola, c'è lo zampino enologico della civiltà focese.

L'albero genealogico dei vini elbani affonda le radici nel mito e nell'ampelografia, lo studio e classificazione delle varietà di vite, di illustri civiltà. Sicuramente erano vini che piacevano agli Etruschi che sfruttavano il sottosuolo per cavarne il ferro di cui è ricca l'isola, ma mettevano a frutto anche il suolo tracciando le zone più vocate con filari di vigneti. Un altro tralcio ge-

nealogico lo occupano i Romani che, in luoghi affacciati sullo splendido mare, costruivano ville assicurandosi che nelle cantine, lo provano i ritrovamenti a Portoferraio, riposassero capaci anfore adibite alla fermentazione dei mosti e all'affinamento dei vini. Che i vini elbani fossero molto ricercati anche nella Roma imperiale lo testimonia le centinaia di anfore vinarie trovate in fondo al mare elbano, nei resti di navida trasporto dirette a Portus (Fiumicino) od Ostia.

Anche i Medici, soprattutto Cosimo I, s'interessarono alla viticoltura dell'isola. Dei vini elbani parla lo scrittore marchigiano **Andrea Bacci** nel *De naturali vinorum historia* (1596), la prima monumentale guida del vino italiano. Il granduca di Toscana **Pietro Leopoldo di Lorena** alla fine del XVIII secolo, fissò in sei ore il lavoro in miniera perché gli elbani non trascurassero la vigna.

Ma il vero rinascimento dell'Elba e dei suoi vini porta l'imperiale nome di **Napoleone**. Dopo il disastro di Lipsia, all'imperatore detronizzato erano state lasciate due alternative: regnare su Corfù o sull'Elba. Scrisse a un generale: «Ho scelto l'Elba considerando la dolcezza dei costumi dei suoi abitanti e la bontà del clima. Essi saranno l'oggetto costante del mio interesse più vivo». E fu veramente così. Come aveva fatto in Francia e nel Regno d'Italia, **Napoleone** governò snellendo la burocrazia, incentivando i commerci, innovando e rianimando la cultura, la scienza e l'agricoltura. In modo particolare si dedicò alla coltivazione della vite e alla

produzione di quel vino che conosceva e apprezzava. **Napoleone** introdusse tecniche moderne di potatura, promuovendo nuove varietà di uve, valorizzando le autoctone, costruendo infrastrutture e favorendo il commercio del vino. La viticoltura ebbe



RECUPERO STORICO

In alto, alcuni filari di viti impiantate lungo i pendii dell'Isola d'Elba: oggi sono circa 300 gli ettari coltivati; a sinistra, il dipinto intitolato *Napoleone lascia l'isola d'Elba*, il 26 febbraio 1815: si tratta di un'opera d'arte conservata nella collezione del Musée de l'Histoire de France alla Reggia di Versailles (Getty)

un enorme impulso raggiungendo un patrimonio viticolo di 32 milioni e mezzo di piante, mai eguagliato in seguito.

Peccato per l'Elba che il periodo d'oro durò solo nove mesi e mezzo, dal 4 maggio 1814 al 26 febbraio 1815. Quando **Napoleone** si fece riprendere dal prurito della *grandeur*, agli elbani non restò altro che piangerlo e rimpiangerlo. Dopo Waterloo, esiliato a Sant'Elena, la nostalgia per l'Elba lo rosicchiò come un tario: malato, vicino alla morte, confidò a un ufficiale: «Sei anni or sono esattamente, giungevo all'Isola d'Elba. Pioveva. Io guarirei, se potessi sentire quella pioggia». Morì il 5 maggio 1821. Ancora adesso, dopo 204 anni, ogni 5 maggio, nella chiesa della Reverenda Misericordia di Portoferraio, viene celebrata una messa in suo suffragio.

L'impulso dato dal **Bonaparte** alla viticoltura elbana durò nel tempo. Nonostante le malattie, l'oidio e la filosse-



ra, il vino elbano continuò a essere apprezzato in continente. Nel 1879 **Giulio Pullè**, nella *Monografia agraria del circondario dell'Isola d'Elba*, scrive: «La coltura dei vigneti è quella che tra tutte le colture agrarie del circondario ha la importanza massima, essendoci impegnati più di 5.000 ettari di terreno, vale a dire un quarto della superficie totale dell'Elba». **Pullè** stima in 123.000 ettolitri la produzione di vino: «Il benessere materiale e morale dell'isola sono in relazione intima con le vicende dell'industria vinifera».

All'inizio del Novecento, i vigneti occupano la pianura e le zone collinari, ma si piantano filari anche sui pendii occidentali più impervigrazie ai terrazzamenti sorretti da muretti a secco che seguono le curve di livello del monte. Il benessere economico dato dalla viticoltura continua fino alla metà del Novecento con i vini trasportati sui leudi,

mo De Ferrari, presidente del Consorzio servizi albergatori Isola d'Elba, spiega: «L'ospitalità elbana va oltre gli alberghi sulle spiagge: è un'esperienza culturale a tutto tondo, che passa attraverso il vino, la cucina e i prodotti agricoli locali, di altissima qualità, meritevoli di essere conosciuti in tutto il mondo. Vogliamo promuovere il territorio attraverso la cultura di cui fanno parte il vino e la gastronomia, eccellenze dell'Elba».

I sapori di questa terra, di questo mare, i mitici piatti dei minatori, dei pescatori, dei contadini, dalla schiaccia ubriaca sposa meravigliosa dell'Aleatico, alla sburrita, alla tonnina, allo stoccafisso alla riese, alla grinfia di polipo che all'inizio degli anni Settanta due mitici polpai, **Zelindo** e **Bacocco**, traevano dal loro aveggio fumante nelle viuzze della vecchia Portoferraio per offrirlo ai turisti.

Grappoli di storia. Cantine metafisiche. Qui cultura, scienza, sport, architettura, passato, presente e futuro gorgogliano nei calici di vino elbano. All'azienda vinicola Cecilia, in località La Pila, la vigna fa i conti con la matematica. Fondata nel 1990 dall'ingegnere-artista **Giuseppe Camerini**, vive di vino, d'installazioni artistiche e di frattali, figure geometriche che si ripetono all'infinito. All'Acquabona il vino incontra il golf. «Golf & Wine»: palline in buca e degustazioni di vini tipici. Il fascino della storia, l'incanto della natura e della baia di Portoferraio, appartenono a La Chiusa, un gioiello antico circondato da una cinta

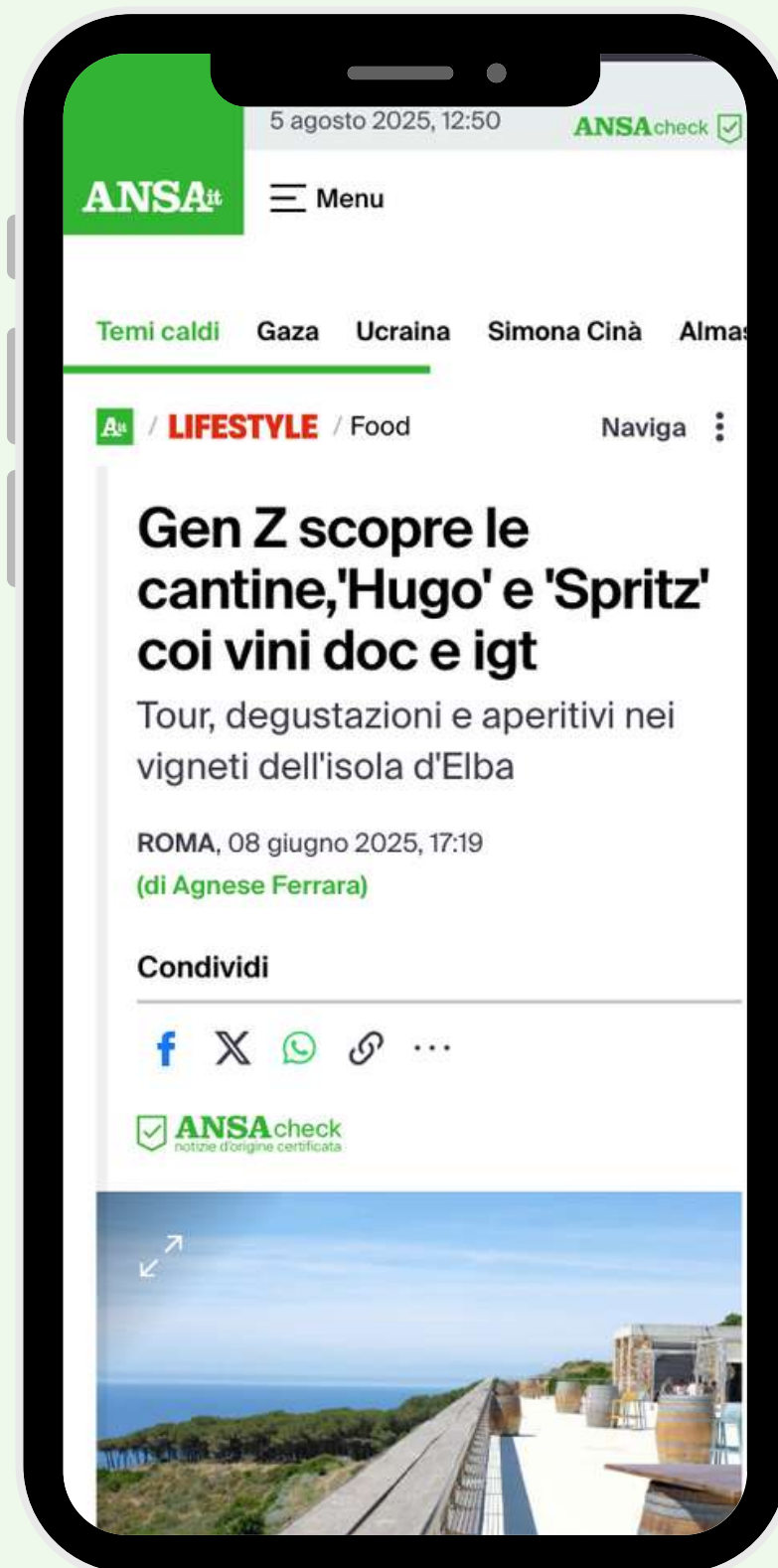
Oggi ci sono soltanto 300 ettari a viti ma si respira di nuovo amore per le bottiglie

muraria che custodisce una villa antica, vigneti e oliveto. Alle Ripalte, nel parco nazionale dell'arcipelago toscano, la cantina della famiglia **Ederle** porta la firma dell'architetto-viticoltore **Tobia Scarpa**. **Aldo Arrighi** a Port Azzurro tuffa l'uva Ansonica in canestri di vimini affinché si nutra del gusto del mare e poi fermenta i mosti nelle anfore di ceramica. A Rio Marina **Aldo Appiani**. Le Sughere, grazie alle ricerche storico-gastronomiche dell'Accademia italiana della cucina, e a Porto Azzurro **Italo Sapere** (*nomen omen*). La Sapereta, hanno riscoperto gli antichi sapori elbani abbinati ai loro vini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ANSA

8 GIUGNO 2025



GEN Z SCOPRE LE CANTINE, 'HUGO' E 'SPRITZ' COI VINI DOC E IGT Tour, degustazioni e aperitivi nei vigneti dell'isola d'Elba

Le nuove generazioni preferiscono gli aperitivi e i cocktail al vino? Non più. Un nuovo trend di 'scoperta' dei vini tipici da parte della Gen Z arriva dall'Isola d'Elba dove aumentano i tour nelle cantine dedicati ai più giovani, anche associati ad esperienze culturali, storiche, sportive e sociali. Le 'esperienze' si abbinano a vini più leggeri da bere ghiacciati, a vini raffinati Doc e Igt abbinati ai cibi locali e alla loro storia, fino ai nuovi cocktail 'corretti' col vino, dal rinomato Hugo al classico Spritz. Tante le iniziative dei viticoltori elbani per rilanciare le loro produzioni doc e igt, riuniti dal consorzio servizi Albergatori Isola d'Elba.

"Arrivano anche dai campeggi dell'isola, hanno una età media di 30 anni ma ci sono anche tanti ventenni. In primavera sono in gran parte inglesi e americani ma in agosto sono soprattutto italiani, - spiega Jacopo Nidini, project manager della Tenuta Le Ripalte, wine resort sulla costa dei Gabbiani dell'Elba con cantina progettata dall'architetto Tobia Scarpa dotata di una terrazza panoramica con vista sui vigneti e sul mare. - Qui visitano i terreni coltivati prenotando tour in jeep, a cavallo o in bicicletta. Visitano la cantina e prenotano le degustazioni. La Gen Z è molto incuriosita dal vino che preferiscono freddo e meno alcolico rispetto alle altre generazioni. Lo scorso anno abbiamo avuto 3.000 prenotazioni e sulla terrazza, al tramonto, spesso si effettuano vere e proprie promesse di

matrimonio molto romantiche e che ci colgono anche di sorpresa. Il pubblico più giovane apprezza molto i nostri vini-spumanti rosè da bere freddi al posto di apertivi o cocktail. Il rosato delle Ripalte da uve di Aleatico I.G.T è il più gettonato, insieme ai rossi leggeri e freddi," conclude Nidini.

"C'è una maggiore attenzione delle nuove generazioni verso le fasi di produzione dei vini e il loro consumo è più originale tanto che abbiamo anche appena messo a punto una carta di cocktail ad hoc fatti con le nostre produzioni oltre che vini rossi, bianchi e rosé da bere ghiacciati insieme a musica dal vivo, - conferma Renato Signorini, viticoltore di terza generazione che col fratello Lorenzo da Milano si è trasferito sull'isola per

prendere in mano l'azienda dello zio, l'azienda vinicola Cecilia a Marina di Campo. "Abbiamo fatto un Negroni con il nostro Aleatico al posto del vermouth, bitter e gin toscani e arancia. Non manca l'Hugo, il cocktail del momento, che facciamo col Moscato Cecilia al posto del Prosecco, mosto di uva caramellizzato, menta e soda al bergamotto fatti in casa. Lo Spritz lo facciamo con l'Aleatico al posto del Prosecco, spumante e bitter toscani. Includiamo anche un whisky battezzato 'Elba-New York', con whisky toscano, succo di limone, sciroppo di zucchero, angostura, bitter, il 'stillabout magic foamer' e il nostro vino Oglasa Syrah cecilia Igt al posto del vermouth" ribatte Lorenzo Signorini.

Organizza camminate e trekking tra i

vigneti e degustazioni in cantina anche Riccardo Fioretti, enologo e proprietario dell'azienda agricola Acquabona, a Portoferraio. Lui stesso della Generazione Z, "dopo una laurea in economia e in agraria a Firenze sono tornato sulla mia isola per occuparmi dei vigneti di famiglia insieme a mio fratello. Abbiamo così riaperto l'attività al pubblico lo scorso anno". Anche il giovane Lorenzo Arguti, laureato in scienze agrarie all'università di Pisa, è appena tornato sull'isola come agronomo per la Tenuta La Chiusa, le cui origini risalgono alla fine del 1500. Affacciata sul golfo di Portoferraio e circondata da 20 ettari di proprietà, la maggior parte coltivati a vigne ed ulivi. "Direttamente dalle spiagge in estate arrivano soprattutto trentenni, anche in coppia, per visitare la tenuta e le

cantine. Le degustazioni dei vini stanno conquistando questa fascia di età, - spiega.

Ha 29 anni Giulia Arrighi, enologa dell'omonima azienda agricola di famiglia a Porto Azzurro. Sognava di diventare commercialista ma, dopo i primi corsi di preparazione ha capito che preferiva vivere tra i suoi vigneti. Laureata da poco in enologia e viticoltura all'università di Firenze ha partecipato attivamente alla creazione del rinomato vino Nesos, senza solfiti e ricco di antiossidanti, fatto con uve immerse nel mare dentro nasse da pescatori e poi appassite al sole. "Mi piace innovare esaltando le tradizioni, - spiega. - Le nostre sono coltivazioni biologiche. Facciamo molti esperimenti, continuamente. I nostri terreni sono

aperti e ci sono percorsi di trekking segnalati tra i vigneti, rigorosamente gratuiti, con la possibilità di vedere una ventina di opere d'arte di diversi artisti dislocate lungo i percorsi molto apprezzati dal pubblico più giovane, in media 25-30 anni, che dimostra di essere anche molto preparato e consapevole anche sul tema del bere bene".

Degustazioni abbinate soprattutto alla riscoperta delle radici del cibo locale, con serate di 'racconti storico-culinari' e abbinamenti ai vini di sua produzione, quelle organizzate invece da Aldo Appiani, proprietario dell'azienda agricola Le Sughere del Montefico, nel comune di Rio Marina. Sta per compiere 100 anni, infine, la storica azienda agricola Sapereta a Porto Azzurro, nata nel 1927. Qui gli

'enoturisti', di tutte le età, vengono accompagnati in degustazioni e approfondimenti sui vini dell'Elba e del territorio da Italo Sapere e dai suoi figli, impiegati nel ristorante-agriturismo, in vigna e in cantina.

https://www.ansa.it/canale_lifestyle/notizie/food/2025/06/03/gen-z-scopre-le-cantinehugo-e-spritz-coi-vini-doc-e-igt_4ed1176e-d7cb-429b-bb91-0a02a9a664dd.html



ISOLA D'ELBA, STEP 1 Terra di vini e di altre storie

Terra di ferro, vento e mare... Ma anche di storia, cultura e gastronomia: sì perché in questo micro cosmo è racchiuso un mondo variegato, quasi infinito. Ecco allora che il navigante non si stanca mai dei suoi panorami sempre nuovi, come delle ghiotte occasioni che offre, specialmente fuori stagione, così l'incontro a novembre per una balenottera imponente nel mare finalmente placido, se non deserto di turisti. Oppure la scoperta del suo entro terra e perchè no della sua varietà vinicola.

E' proprio di bacco che vogliamo raccontare eccellenze e curiosità dopo averne degustato tra i nettari più blasonati in occasione di una tre giorni

di tour organizzato dal Consorzio Servizi Albergatori Isola d'Elba, che ha aperto le porte delle cantine elbane alla stampa nazionale e di settore.

Cantina Cecilia, capolavori in bottiglia e non solo

Nel comprensorio di Marina di Campo, si distingue, sia per la storia, sia per l'indubbia qualità dei suoi nettari, Cantina Cecilia. Fondata negli anni '90 da Giuseppe Camerini, ingegnere e artista milanese, ora sono i nipoti, Lorenzo e Renato Signorini, a tenerne il timone. 11 gli ettari, con una produzione di 75.000 bottiglie annue. Quattro i poderi dove l'arte incontra il vino e non è retorica. Sì, perché passeggiando nei vari luoghi della proprietà, tra una botte in ceramica e un filare di uve, l'arte si respira, si vive, si incontra, si tocca.

Fautore di tanta bellezza, lo zio "genio" che diede vita a molte opere d'arte che non t'aspetti, figlie di una mente libera ma anche "costretta da dubbi e quesiti mai risolti". Opere d'arte dicevamo ivi incluse quelle di bacco come Altro (già il nome la dice lunga...), Sangiovese in anfora di cui vengono prodotte circa 500 bottiglie l'anno, tutte numerate. Un vino di grande personalità e struttura, una aristocratico d'altri tempi, a tratti piacevolmente rustico, ma sempre con un'eleganza che gli è innata. I tannini sono splendidamente costruiti. Una nota di merito la bottiglia arricchita da un'incisione geometrica su vetro realizzata manualmente da Marzia Giannini in provincia di Siena. Bellissima. E poi i nettari dai numeri più alti, penso al Vermentino Zeta del Tucano, Vermentino 100%, capace di

sedurre per freschezza, aromi fruttati e buona sapidità. Lo abbiamo assaporato in un piacevole abbraccio con Capesante scottate, mousse di patate viola e con la Tartare di Ricciola, pomodorini confit, burrata, entrambi del Ristorante Le Capannine – Hotel del Golfo. Protagonista di questa danza a tavola molto ben orchestrata, lo chef piemontese Stefano Ghiglier che ha saputo oltremodo convincerci per il livello alto dell'offerta gastronomico/culinaria che presiede, con un servito di Pancia di maialino croccante cotta a bassa temperatura, gambero rosso. L'abbinamento è risultato vincente con l'Elba Rosso DOC - Sangiovese 80%, Syrah 20% - vino equilibrato, dal tannino morbido. Di notevole spessore gustativo. Ulteriore vino di punta dell'azienda, "il

più iconico" secondo le parole della proprietà, il Syrah “Oglasa” IGT - Syrah 100% - caldo e avvolgente, molto bilanciato, elegante e persistente. Vellutato al sorso, rivela note balsamiche per una beva più che ottima. 10 in totale le etichette prodotte dalla maison elbana (con uve tutte provenienti dai loro vigneti sull'isola) di cui l'Ansonica, il Vermentino e l'Elba rossa ne rappresentano il 70% della produzione totale. Una famiglia dalle lontane origini meneghine, un unico scopo, vini autentici capaci di esprimere al sorso un territorio splendido come quello dell'isola d'Elba. Riuscendoci in modo esemplare.

<https://www.foodmoodmag.it/read/isola-delba-step-1>

Egnews
10 GIUGNO 2025



ELBA WINE EXPERIENCE, OLTRE LA SABBIA E IL MARE

L'Isola d'Elba, rinomata in tutto il mondo per il mare turchese e le sue bellissime spiagge racconta anche una importante storia vitivinicola lunga secoli.

Elba, un'isola da scoprire

L'Elba, la più grande isola dell'Arcipelago Toscano, racconta storie millenarie che affondano le radici nel Paleolitico, e che, grazie anche alla sua ricchezza mineraria, in particolare il ferro, attirò l'attenzione di diverse civiltà nel corso dei secoli fino ai giorni nostri dove il turismo è diventato la maggiore risorsa economica.

Un po' di storia dell'Elba

Grazie alla conformazione geografica

che, insieme a Pianosa, la vedeva unita al Piombino, si trovano traccia dei primi cacciatori già 50.000 anni fa. Divenuta poi isola a causa dell'innalzamento dei mari in seguito al disgelo, venne colonizzata da più popoli, tra cui gli Etruschi, allo scopo di sfruttarne le numerose miniere di ferro. In seguito furono i Greci che la chiamarono Aithalia, «l'isola fumosa», per via delle esalazioni delle fucine, mentre i Romani la conobbero come Ilva. Nel 1548 Cosimo I de' Medici fondò Cosmopolis, l'odierna Portoferraio, dotandola di imponenti fortificazioni a difesa dalle incursioni piratesche. Nel 1814 ospitò per circa 10 mesi Napoleone Bonaparte in esilio, che lasciò la sua impronta grazie alle sue numerose riforme amministrative e infrastrutturali. All'inizio del Novecento, l'Elba conobbe

una fase di industrializzazione grazie alla fondazione degli Altiforni di Portoferraio che nel 1900 segnarono una transizione dall'economia agricola e mineraria tradizionale verso un'industria siderurgica moderna.

Come si arriva all'Isola d'Elba

La traversata da Piombino a Portoferraio dura circa un'ora di traghetto ma se non si ha l'esigenza di portare sull'isola la propria auto, si può optare per un volo aereo. La compagnia aerea Small Fly opera voli privati dall'aeroporto di Firenze, o altri a richiesta, con, oltre alle tariffe standard, alcune tariffe speciali quali Medical, Studenti e Senior insieme alle tariffe agevolate per i residenti elbani.

La viticoltura all'Isola d'Elba

Le correnti marine, i dolci declivi e la

terra ricca di minerali la rendono il luogo ideale per la coltivazione della vite arrivando a coprire nell'800 circa 3000 ettari vitati, subendo poi un drastico calo in seguito al fiorire del turismo. Oggi sono circa 300 gli ettari vitati per circa 15 aziende vitivinicole ognuna con la propria personalità ma tutte caratterizzate da una grande attenzione alla qualità. Racconta infatti Massimo De Ferrari presidente del Consorzio servizi albergatori Isola d'Elba (nato nel 1979, www.elbapromotion.com), «L'ospitalità elbana va oltre gli alberghi sulle spiagge: è un'esperienza culturale a tutto tondo, che passa attraverso il vino, la cucina e i prodotti agricoli locali, di altissima qualità, meritevoli di essere conosciuti in tutto il mondo. Vogliamo promuovere il territorio attraverso la cultura di cui fanno parte il vino e la gastronomia che all'Isola d'Elba

rappresentano una delle tante eccellenze».

Le denominazioni dell'Elba

Il vino simbolo dell'isola è l'Aleatico a cui è stata riconosciuta la DOCG per l'Aleatico Passito dell'Elba nel 2011. Un vino rosso semi-aromatico, dolce e molto particolare. E sue uve, a maturazione precoce, dopo una settimana di appassimento sotto il caldo sole di agosto vengono vinificate e imbottigliate. Una delizia che ben si abbina alla Schiaccia Briaca, il dolce tipico dell'Isola. La DOC invece, racchiude varie tipologie come Elba Rosso, Bianco e Rosato con vitigni tipici come il Vermentino, l'Ansonica, il Trebbiano, il Sangiovese e lo Shiraz. Ecco quindi un elenco, non esaustivo di quello che è l'isola può offrire.

Azienda Vinicola Cecilia, quando la matematica contamina la vigna

A pochi passi dall'aeroporto in località La Pila, vicino a Marina di Campo, l'Azienda Vinicola Cecilia fondata nel 1990 dall'ingegnere ed artista Giuseppe Camerini. La passione per l'arte e la matematica si nota ovunque qui. Dalle tante rappresentazioni di frattali di cui la tenuta è disseminata, che si ritrovano anche nelle etichette, alle installazioni lasciate in eredità da Giuseppe. Ora sono i nipoti Lorenzo e Renato Signorini a gestire la tenuta. Undici ettari suddivisi in 4 poderi e 10 diverse tipologie di vino tipicamente elbano, prodotto con tecniche rigorose, quasi matematiche, in acciaio ed anche una piccola produzione in anfora. Imperdibili gli aperitivi in musica organizzati per degustazioni immersi tra filari di vigne.

Acquabona, dove il vino incontra il golf

Un'azienda nata alla fine degli anni '50 quando Piero Roveda si fermò per caso in questa isola e se ne innamorò, dando vita ad una azienda vinicola insieme al suo socio Camillo Bianchi che di generazione in generazione ha sempre affermato l'identità elbana. Oggi l'azienda Acquabona è guidata da 4 giovani innamorati della propria terra e che con entusiasmo guidano gli ospiti in passeggiate suggestive tra le vigne con degustazione dei loro vini tipici elbani e dell'immane Aleatico passito. Ma l'originale proposta di Acquabona è il pacchetto «Golf & Wine» in collaborazione con l'Elba Golf Club Acquabona. Un percorso di 9 buche per i più esperti e un campo pratica con 5 postazioni coperte e 10 su erba. Un'esperienza immersiva nel verde e

nella tradizione.

Tenuta La Chiusa, l'incanto della natura e il fascino della storia in riva al mare

Secoli di storia racchiusi in questa tenuta, la più antica dell'isola, nella baia di Portoferraio in località Magazzini. Fondata nel 1590 dalla famiglia Carpani su mandato di Cosimo de' Medici. Oggi la tenuta La Chiusa è un'oasi di pace, completamente circondata da una cinta muraria (da qui il nome La chiusa), con all'interno ettari di vigneti e di ulivi. Due edifici storici: il Borgo, un'antica casa colonica e la struttura fronte mare, offrono accoglienza ai turisti in cerca di tranquillità per un totale di 11 appartamenti alcuni con accesso diretto al mare. Ma una visita a La Chiusa è vale la pena anche solo per una degustazione dei loro vini o dell'olio

prodotto dai 684 ulivi che, insieme alla spettacolare vista mare rendono questo un luogo difficile da dimenticare. E per assaporare ottimi piatti tipici elbani, proprio di fronte la Trattoria La Carretta per una immersione completa nelle tradizioni elbane.

Le Sughere, tra terrazzamenti e natura rigogliosa

Se il vostro desiderio è quello di isolarvi in mezzo alla natura, l'Agriturismo le Sughere è quello che fa per voi. Nel comune di Rio, cuore minerario della parte orientale dell'isola, sul Monte Fico a dominare il paese di Rio Marina, un podere di 35 ettari di cui 7 coltivati a vigneto per un'immersione nella natura e nella cucina Riese, tutt'oggi strettamente legata alle tradizioni isolate. Uno scrigno della tradizione riese da assaporate in giornate passate

pigre a bordo piscina o passeggiando tra i declivi.

La Faccenda, una sosta circondati dai vigneti

Sulla strada tra Porto Ferraio e Porto Azzurro, in località Mola, l'azienda La Faccenda con i suoi 12 ettari di cui 8 vitati, propone un viaggio attraverso i vini caratteristici elbani, per comprendere l'essenza dell'isola. Una veloce pausa di relax, o per chi ha lo spirito più indomito, con un giro in Buggy, per scorrazzare tra i vigneti.

Glamping, natura e molto altro alla Tenuta delle Ripalte

In Costa dei Gabbiani, il wine resort Tenuta delle Ripalte, regala emozioni uniche. Immersi nella macchia mediterranea, 450 ettari tra vigneti e ulivi, a sud est dell'isola, dove degustare

gli ottimi vini, curati dall'enologo Piermario Meletti Cavallaro nella grande terrazza affacciata sul mare. La tenuta offre un'esperienza totale al ritmo della natura, con varie soluzioni tra hotel, glamping, appartamenti, e tante proposte, dal tennis alla piscina, dal diving all'equitazione o più semplicemente al noleggio di bici e passeggiate rigeneranti tra cielo azzurro, terra rosso ruggine e pini secolari.

Azienda Agricola Arrighi, alla scoperta del vino degli Dei

Antonio Arrighi accoglie gli ospiti nella sua cantina tra anfore in terracotta di Impruneta, trekking tra le vigne e racconti di esperimenti al limite dell'utopia il cui esito, come ogni sogno che si realizza, risulta straordinariamente sorprendente.

Insieme al professor Attilio Scienza e alla figlia Giulia hanno ricreato il Vino di Chio, chiamato anche il vino degli dei. Un esperimento che ha ricalcato le procedure usate 2500 anni fa nell'isola del mar Egeo. Le uve di Ansonica vengono lasciate immerse in mare a 10 metri in nasse di vimini per nel mare per 3 giorni. In questo tempo la pruina si dilava e per osmosi i minerali si scambiano nell'acino. Il risultato è stato così sorprendente che è diventato Nesos, tuttora prodotto e in vendita.

Sapori genuini all'Azienda Le Sapereta
Tra Porto Azzurro e Capoliveri, l'Azienda Agricola Sapereta con il suo agriturismo coccola i suoi ospiti in un'oasi di pace a pochi passi dal Lido di Capoliveri. Un'azienda a conduzione familiare con produzione di vini doc biologici, olio extravergine d'oliva, miele

e confetture per un ritorno ai sapori genuini di una volta da acquistare o da degustare al ristorante di famiglia cucinate dallo chef Dante.

Riscoprire i sapori tradizionali al Ristoro ElbaMagna

La riscoperta delle antiche ricette dell'Elba, scovate in vecchie cassettiere o tramandate dagli anziani dell'isola, elaborate e fatte loro testare per confermarne la tipicità. Imbollita di fichi, panificato dell'Elba o al cioccolato, le tante Schiacce e molto altro per riscoprire i sapori di una volta, quando il cibo veniva preparato per i minatori che se lo portavano al lavoro.

<https://www.egnews.it/elba-wine-experience-oltre-la-sabbia-e-il-mare/>

VinoNews24

20 GIUGNO 2025



NON SOLO MARE. ECCO L'ISOLA D'ELBA DEI VINI E DELLA CUCINA

Un tour tra i sapori e le specialità enoiche dell'isola dell'Arcipelago Toscano, tra vitigni autoc-toni e viticoltura eroica (e creativa).

L'Elba da bere e certamente da mangiare è una realtà solida e riconosciuta da tempo che accompagna e impreziosisce il turismo balneare, sportivo, wellness. L'idea però che col vino ci si possa proporre ancora di più e meglio, incrociando vacanzieri e villeggianti del gusto che hanno fame dell'Italia migliore, è una convinzione radicata nel Consorzio Servizi Albergatori Isola d'Elba che ha messo in rete le aziende vitivinicole dell'isola. Vini che fanno viaggiare, peculiari, di grande profondità aromatica come l'

'ansonica, il vermentino e l'aleatico senza dimenticare i rossi che sono pieni e avvolgenti, tra sangiovese e syrah. Vini della tradizione e vini contemporanei, che guardano al futuro. Vini che accompagnano momenti di immersione artistica e di esperienze sportive. Vini gastronomici per "cucine che si mangiano le cantine". Vini che in buona parte nascono e "muoiono" in isola. E da qui la necessità, avvertita tra i produttori, di costruire un'orizzonte commerciale più solido per quanto riguarda le esportazioni o le vendite nel settore horeca e della distribuzione organizzata.

L'Isola d'Elba non è dunque solo mare cristallino e sentieri immersi nella natura ma racconta anche una storia di sapori, tradizioni e vini d'eccellenza. "Con questa iniziativa –spiega il presidente



del Consorzio Servizi Albergatori
Massimo De Ferrari – vogliamo mostrare che l’ospitalità elbana va oltre gli alberghi sulle spiagge: è un’esperienza culturale a tutto tondo, che passa anche attraverso il vino, la cucina e i prodotti agricoli locali, di altissima qualità e meritevoli di essere conosciuti in tutto il mondo”.
Il Consorzio è titolare dell’agenzia Ilva Viaggi, che ne cura la vetrina promozionale, dove viene offerta una panoramica sia del ricettivo che dei vari servizi e attività del territorio. Tra i partner del tour anche Blu Navy, storica compagnia di navigazione dell’Isola d’Elba e Small Fly Airlines, compagnia aerea che collega l’aeroporto de La Pila ad alcuni aeroporti italiani, con connessioni alle principali destinazioni europee ed extraeuropee.

Isola d’Elba tra storia e sapori

L’Isola d’Elba è un caleidoscopio di colori, sapori e profumi, tra storia e natura. È una delle sette perle che formano l’Arcipelago Toscano dove si alternano spiagge da copertina, montagne di granito, boschi verdeggianti, laghetti nascosti e un suolo tra i più ricchi di minerali al mondo. Un vero microcosmo circondato da un mare straordinario capace di riflettere il fascino e l'esclusività di un territorio puro e incontaminato.
In questa isola del Mediterraneo, protagonista del Mar Tirreno troviamo 200 spiagge (di sabbia a sud, di ciottoli bianchi a nord, di granito nella parte ovest e ferrose e luccicanti nell’est minerario) e circa 400 km di sentieri percorribili a piedi o in bicicletta.

Antiche dominazioni e popoli mediterranei (Fenici, Greci, Etruschi, Romani) hanno lasciato innumerevoli testimonianze storiche e culturali: relitti, siti neolitici, fortezze, pievi, ville e piccoli borghi fanno da cornice ad un territorio dove la Natura è la vera protagonista. Molti personaggi illustri l’hanno scelta come loro casa o luogo del cuore, dal passato a oggi. Uno su tutti, l'imperatore Napoleone, sovrano dell’Elba, che ha trasformato un territorio prettamente agricolo in un piccolo mondo dove l’arte, la musica e nuove consuetudini lo posero al centro dell’interesse di tutta Europa.
Al di là dei miti e delle leggende, la storia dell’isola d’Elba si perde nel tempo. Abitata dall’età del bronzo, fu frequentata dai più antichi popoli mediterranei: dai greci, dagli etruschi,

dai liguri, dai romani e, giù giù nell'evo moderno fino ai tempi nostri, dai saraceni, dai pisani, dai barbareschi, dai Medici e dalle dominazioni europee. Per gli Etruschi le risorse del sottosuolo costituirono un'inesauribile fonte di ricchezza e il ferro elbano contribuì al prosperare della loro civiltà. I Romani apprezzarono l'Elba per il suo ferro, ma anche per i fanghi curativi, come testimonia una delle due ricche ville patrizie individuate nell'isola, i cui resti si trovano in prossimità dell'attuale struttura termale. Il medioevo vide la dominazione pisana, di cui restano alcune importanti e suggestive costruzioni a difesa del territorio che testimoniano l'importanza strategica dell'isola. Seguono poi la Signoria degli Appiani e Cosimo de' Medici il quale, sui resti della romana Fabricia, edificò la

sua Cosmopoli (oggi Portoferraio) cingendola di mura possenti che salvarono gli abitanti dalle incursioni piratesche. Gli Spagnoli si insediarono a Porto Azzurro e anch'essi posero mano alla difesa del loro territorio con una costruzione imponente, il forte di San Giacomo, che ancor oggi, divenuto casa penale, domina il ridente paese. Ma l'Elba interessò anche gli inglesi, i tedeschi e i francesi, che si sfidarono con la diplomazia e con le armi per impadronirsene.

Vitivinicoltura dell'Isola d'Elba

L'isola d'Elba, la maggiore dell'Arcipelago toscano, ha una superficie di 224 kmq ed è la terza isola italiana per estensione. La morfologia del suo territorio è prevalentemente

collinare con un massiccio rilievo montuoso nella sua parte occidentale che supera i 1000 mt di altitudine. La fascia altimetrica di coltivazione della vite si estende oggi dal livello del mare fino ai 450 mt.

La complessa origine geologica dell'isola ha determinato differenti tipi di substrati rocciosi nelle sue diverse zone e quindi diversi tipi di suoli: la zona occidentale del massiccio del monte Capanne ha suoli derivati dalla disgregazione di rocce granitiche che hanno originato terreni sciolti e molto permeabili; la zona centrale di origine sedimentaria presenta piccole pianure di raccordo tra le coste e colline non ripide con suoli calcarei, ciottolosi e mediamente argillosi; nella parte orientale dell'isola di origine metamorfica predominano i suoli poco

profondi, con scheletro grossolano e buona presenza di minerali. Anche se differenti per tessitura i suoli delle diverse zone dell'isola sono sempre poveri di sostanza organica e ben adatti quindi alla produzione di uve. Il clima è di tipo mediterraneo caratterizzato da masse di aria di genesi tropicale marittima in estate alternate a masse invernali di provenienza marittima polare; la vicinanza di tutte le coltivazioni viticole al mare influenza e determina zone microclimatiche uniformi nelle diverse parti dell'isola. La viticoltura dell'isola d'Elba risale al periodo etrusco, anche se l'antico sistema di allevamento ad alberello denota l'influenza greca. Già i Romani la descrivevano come "isola feconda di vino". Nei secoli del Rinascimento si definiscono le principali varietà di uve

da vino che provengono dalle diverse zone del Mediterraneo che hanno esercitato influenze economiche e sociali sull'isola: dalla Toscana proviene il Trebbiano, il Sangiovese e l'Aleatico, dalla Sicilia l'Ansonica e il Moscato, dalla Corsica e dalla Liguria il Vermentino; tra le tante varietà che sono state coltivate sull'isola nel corso dei secoli e provenienti dalle più diverse zone viticole europee, quelle elencate sono oggi le principali varietà che compongono e caratterizzano le tipologie dei vini della denominazione Elba, sicuramente per il loro migliore adattamento alle condizioni climatiche e ai diversi tipi di suoli. Il periodo più florido per la viticoltura elbana è stato quello intorno agli anni 1880-1888 in cui si raggiunsero i 5mila ettari coltivati a vigneto e una

produzione di circa 150mila ettolitri di vino. In quell'epoca, le cronache storiche dimostrano che la popolazione diminuì fortemente negli anni in cui la crittogama decimò i vigneti. La miseria aumentò come pure l'emigrazione. La fillossera fece il resto e divenne il più grande flagello della viticoltura elbana: si manifestò verso il 1890 raggiungendo il massimo nel 1893. La viticoltura è stata fino alla metà del secolo XX la principale attività economica della popolazione dell'isola. Attualmente, la superficie interessata alla produzione di uva Doc è pari a 350 ettari circa ma in continuo aumento. Le aziende che commercializzano le produzioni Doc Elba sono 15, riunite nel Consorzio Elba Doc. Ulteriori 15/20 aziende producono uva che viene conferita alle cantine. La produzione

dell'Elba si assesta sulle 370/400 mila bottiglie. La produzione vitivinicola elbana viene commercializzata prevalentemente sul territorio ma anche fuori dai confini. La realtà agricola dell'Elba è caratterizzata prevalentemente dalla viticoltura, ma sono presenti anche produzioni importanti inerenti all'olivicoltura, la produzione di miele e più marginalmente ortofrutta.

La cucina Elbana e l'influenza dei popoli Mediterranei

La cucina dell'Isola d'Elba – terra che fa parte della Riserva di Biosfera Isole di Toscana Mab Unesco - è frutto di continue migrazioni e occupazioni da parte di popoli diversi che ne hanno plasmato e arricchito le odierne caratteristiche. Alla fine del XVI secolo

si trovava divisa in tre stati: la parte sud era sotto il diretto governo del regno di Spagna; l'area attuale del comune di Portoferraio faceva parte del Granducato di Toscana; il resto dell'isola era sotto il dominio del principato di Piombino, tanto che per attraversare l'intera isola erano necessari tre lasciapassare.

La Spagna fin dal 1603, interessata ad avere un avamposto verso il centro del Mediterraneo, con il re Filippo III era riuscita ad impossessarsi dell'insenatura naturale di Longone (Porto Azzurro), costruendo il Forte San Giacomo. Questo periodo di convivenza con gli isolani portò alla creazione di diversi piatti poveri: come la Sburita o Sburrita, il Gurguglione e lo stoccafisso. La Sburrita è una zuppa a base di baccalà con aglio olio e pane; il

baccalà (merluzzo che ha subito un processo di salatura) è un pesce che non si trova nei mari del mediterraneo, all'epoca veniva commercializzato dagli spagnoli dal mare del nord Europa. Il Gurguglione è uno stufato di verdure con prevalenza di peperoni, è molto simile ai piatti della penisola iberica ed anche alla ratatouille provenzale. Infine, lo stoccafisso all'elbana, piatto povero della tradizione di Rio Marina, è una pietanza a base di patate, pomodori, cipolle e stoccafisso (merluzzo essiccato all'aperto). Questo piatto viene preparato di frequente dagli elbani nei momenti di ritrovo (detti “ribotte”). Nel versante occidentale dell'isola si riscontra anche un forte legame con i popoli liguri, grandi commercianti che approdavano nei mari elbani sia per pescare le acciughe che per acquistare

vino prodotto sul territorio. I liguri lasciarono all'isola la preziosa cultura della salatura del pesce, oltre che la zuppa di acciuga e l'utilizzo della maggiorana in alternativa alla nepitella, usata soprattutto nella parte orientale dell'Elba.

Nella parte limitrofa a Portoferraio si evidenzia una forte impronta toscana sui piatti locali. Un esempio classico è il cacciucco, che è presente anche a Livorno, piatto poverissimo e realizzato con gli avanzi misti del pesce pescato. Tra il XIII e il XVII secolo l'Elba subisce diverse incursioni da parte dei corsari barbareschi, che oltre a lasciare saccheggi e distruzione contribuirono anch'essi ad influenzare la cucina locale. Tale contaminazione è presente soprattutto nella cucina di Rio Marina e di Rio Elba, per esempio nella schiaccia

briaca, fatta inizialmente di ingredienti di origine orientale come uvetta, mandorle e pinoli; solo successivamente con la versione attuale di questo dolce tipico (risalente all'Ottocento) troviamo l'aggiunta dell'aleatico, vitigno tradizionale dell'Arcipelago toscano.

UN TOUR TRA LE CANTINE DELLA DOC ELBA

La denominazione di origine controllata Elba è stata istituita nel 1967 con le tipologie Elba Bianco ed Elba Rosso. Nel 1994 sono state introdotte nella denominazione anche l'Elba Aleatico, l'Elba Ansonica, l'Elba Ansonica Passito e l'Elba Rosato. Nel 1999 è stata riconosciuta la denominazione del Moscato dell'Elba e nel 2011 anche le tipologie Elba Vermentino, Elba Trebbiano e Elba Sangiovese. Nel 2011

viene riconosciuta la DOCG per l'Elba Aleatico.

La Doc Elba è riferita a otto tipologie di vini fermi e cinque di vini passiti. Le diverse tipologie sono ottenute principalmente dai vitigni che nei secoli si sono meglio adattati all'ambiente geografico dell'isola d'Elba: i vini bianchi sono ottenuti prevalentemente dalle varietà procanico (trebbiano toscano), ansonica, vermentino e moscato, i vini rossi ed il rosato dalla varietà sangiovese.

L'Aleatico elbano è un vino passito che rappresenta l'eccellenza tra i prodotti vitivinicoli. È stato il primo vino Docg passito riconosciuto a livello nazionale.

Tenuta delle Ripalte

È un'isola nell'isola e sorge in un luogo incantevole, la Costa dei Gabbiani, nella

bellissima estremità sud-est dell'Isola d'Elba. Dalla cantina, progetto di Tobia Scarpa ultimato nel 2010, si ammira un arcipelago fantastico dove troneggia, tra tutte, il profilo dell'Isola di Montecristo. Un promontorio che, con le sue vigne, domina una costa di spiagge e calette intagliate nell'alta scogliera (Ripe Alte). Una bellezza spiegata con dovizia di particolari da Jacopo Nidini e Carlo Carlo Ederle.

La Fattoria fu fondata nel 1896, dal Conte Tobler, nobiluomo svizzero innamorato dell'Italia. L'intero comprensorio, circa 450 ettari, rappresentava la più grande azienda agricola dell'isola, ma la produzione di vino e gli allevamenti furono abbandonati dai successivi proprietari interessati principalmente al soggiorno di piacere e alla caccia. La famiglia

veronese Ederle, subentrata nel 1977, ha sviluppato la naturale vocazione turistica del territorio e nel 2002 ha reintrodotto la viticoltura: ora sedici ettari di nuove vigne occupano le migliori posizioni della Tenuta. In regime biologico dal 2024.

La cantina, firmata Tobia Scarpa e parte di Toscana Wine Architecture, sorge tra 18 ettari di vigneti e macchia mediterranea. Il resort offre 14 ville, camere, suite e appartamenti affacciati su 12 km di costa selvaggia, con spiagge e calette uniche sul Mar Tirreno.

Nel complesso un resort per il soggiorno in hotel, fattorie o ville e dove dedicarsi ad esperienze sportive, gastronomiche e di wellness. Spiagge, piscine, campi da tennis, padel, centro ippico, noleggio bici, freediving,

ristoranti e bar. Lo scorso anno 3000 prenotazioni, senza pernottamento, per il solo wine tourism.

In degustazione, tra gli altri, un Vino Spumante Charmat Rosato Brut a base aleatico vinificato in bianco; Colore rosato acceso cristallino, profumi floreali e fruttati di lampone croccante; bocca asciutta, fresco e sapido, equilibrato, un gran bel sorso. Etna bianco 2019 (90% vermentino 10% fiano) che affina con un piccolo passaggio in legno; gran colore giallo paglierino carico, profumo di grafite, polvere da sparo, sulfureo, frutta a pasta bianca matura e balsamico, sorso pieno, abbastanza caldo e fresco, sapido, lungo. Alicante 2022 rosso modello pinot nero, che passa da 6 a 8 mesi in tonneaux esauste; colore intenso, naso pepato e balsamico,

bocca pulita e appagante per un vino a vocazione gastronomica. L'Aleatico Passito dolce risulta complesso al naso e di piacevolissima beva.

Antonio Arrighi

Arrighi è un iron man in tutti i sensi. Non solo per la pratica sportiva protratta negli anni, ma soprattutto per la caparbia con cui ha condotto l'azienda vitivinicola soprattutto nelle sperimentazioni. Una in particolare, avviata nel 2018 sotto l'occhio attento del Prof. Attilio Scienza e famosa in tutto il mondo: l'immersione per 5 giorni in mare di uve ansonica messe dentro appositi cesti (nasse). Il sale marino, durante i giorni di immersione, toglie la pruina dalle bucce e penetra per "osmosi" all'interno, senza danneggiare l'acino. La presenza di sale nell'uva, con

effetto antiossidante e disinfettante, permette di arrivare a produrre Nesos, un vino marino molto simile, sembrerebbe, a quello prodotto 2500 anni fa sull'Isola di Chio, il cosiddetto "vino degli dei" vero e proprio nettare di uve.

L'azienda è biologica, totalmente elbana da cinque generazioni e lavora con le anfore da 15 anni senza disdegnare legno e acciaio. Somma 22 ettari di cui nove vitati e 500 piante di ulivo. Due linee di vitigni: autoctoni e alloctoni. Dieci etichette e 45mila bottiglie. In vigneto è possibile godere di un percorso artistico e didattico sulla biodiversità vegetale dell'isola. Non si occupa di ristorazione né di soggiorno turistico.

In degustazione

- Nesos. Recuperate le uve dai fondali marini, resta qualche giorno di appassimento al sole. La vinificazione e il successivo affinamento avvengono in anfora di terracotta dove il vino rimane otto mesi a contatto con le bucce e un anno in bottiglia. Il risultato non è un orange wine ma l'antiossidante naturale è il sale, non i solfiti aggiunti che non ci sono. Strabilante il risultato: naso iodato, di frutta gialla sciroppata e secca, di cera lacca. In bocca è polposo e lungo. In totale 270 bottiglie.
- Vermentino 2024. Giallo paglierino scarico, sei mesi in acciaio spicca al naso con note agrumate e di macchia mediterranea; buona freschezza e sapidità.
- Viognier. Uno affinato in anfora di

- terracotta e uno in barrique (compresa una nuova di acacia): simili nei profumi intensi varietali, dal floreale alla frutta bianca, il secondo aggiunge note burrose, di miele e di frutta secca. Grande volume in bocca e grande lunghezza.
- Treesse 2021. Uvaggio di syrah, sangiovese e sagrantino (18 mesi in terracotta) è fine e intenso al naso, di mora, di ciliegia, floreale, di pepe, tostato; maturo, equilibrato e piacevolissimo in bocca.
- Aleatico passito 2023. Abbinato all'imbollita, al pan ficato e alla schiaccia di Gabriele Messina, gastronomo e ricercatore di dolci antichi, titolare del Ristoro Elba Magna dove preparano anche sughi particolarissimi prodotti in

particolare con pesce povero del tirreno. Tra i piatti proposti, la murena frita.

Le Sughere di Monte Fico

Qui “la cucina mangia la cantina”. È un po' la sintesi che continua ad ispirare Aldo Appiani titolare dell'azienda agricola Le Sughere del Monte Fico a Rio Marina nell'Isola d'Elba. Significa cercare nei vini l'espressione più autentica e territoriale possibile e anche la massima vocazione gastronomica in abbinamento ai piatti locali della tradizione. Un vino che nasceva come alimento che accompagnava le fatiche dei minatori e dei pescatori con la giusta dose di calorie, mica e solo comfort food. E così la degustazione è stata costruita sui piatti assieme ai quali i vini sono nati.

Tonnina pomodoro cipolla e frigitelli (storicamente le parti meno nobili del tonno salate per garantirne la conservazione, che si faceva quando c'era la tonnara. A volte integrata da interiora e gurguglione) e sburrita di baccalà con Procanico 2024; riso al nero di seppia con Ansonica 2023; calamari alla cacciatore con Elba Bianco 2023; stoccafisso alla riese con Elba Rosso 2022; schiaccia briaca con Aleatico passito 2024. E per finire i due spumanti charmat di casa. Vini tutti molto in linea con la personalità esuberante di Aldo. Da evidenziare la lunghezza dell'Ansonica (1 anno di botte piccola), la pienezza e la veracità del sangiovese in purezza con un lieve sentore erbaceo (due anni in botte) e la peculiarità del suo Aleatico: giovane, fresco con profumi di rosa e amarena

che secondo Aldo sono i più tipici dell'isola e si perderebbero con l'invecchiamento (80 grammi il residuo zuccherino).

I vigneti si trovano su terrazzamenti collinari di terreno ricco di scheletro e di minerali, degradanti verso il mare da un lato e a ridosso del manto boschivo di sughere, pini e macchia mediterranea che ricopre il Monte Fico dall'altro.

L'azienda somma 35 ettari di cui 7 vitati per 80mila bottiglie di cui 7mila di passiti, provenienti da uva raccolta con vendemmia manuale in piccole cassette. Per l'accoglienza dispongono di nove camera, due appartamenti e piscina.

La Chiusa

Facile a dire che la bellezza sta negli occhi di chi la guarda quando ne sei

circondato. Dove una volta c'erano le saline da cui Località Magazzini, l'Azienda la Chiusa è stata fondata da Carpani nel 1590 tra i "missionari" di Cosimo de' Medici chiamati a fondare Cosmopoli (Por-toferraio). Da lì ad oggi con la proprietà della famiglia Bertozzi Corradi una storia importante di viticoltura di mare. Dodici ettari, 100mila bottiglie 70% a bacca bianca.

In degustazione

- Vermentino e ansonica i protagonisti accompagnati da un aleatico di rara profondità e complessità. Terreni di argilla rossa, ricchi di scheletro, dove la brina salata (la guazza) gioca sui vitigni un ruolo deciso e distintivo. E poi locazione turistica fronte mare, settecento piante di ulivi, varietà leccino su tutte per un olio di gran

qualità. In degustazione i vini dell'azienda con i piatti del Ristorante La Carretta.

- Spumante charmat brut da uve vermentino; naso delicato, di erbe aromatiche, balsamico, frutta a bacca bianca, agrumato, in particolare pompelmo. In bocca buona freschezza e ottima sapidità. Vino gastronomico, non troppo impegnativo.
- Orto delle fanciulle 2024 si mostra con note di frutta matura, balsamico, sapido e abba-stanza fresco.
- Ansonica 2023 è intensa al naso, floreale, di frutta esotica, di frutta a pasta bianca matura, di erba aromatica.
- Aleatico passito profuma di frutta a bacca rossa, prugna, ciliegia,

balsamico. In bocca è caldo, pieno, adeguatamente fresco.

Azienda Cecilia

L'Azienda vinicola Cecilia nasce nel 1990 grazie alla passione di Giuseppe Camerini, ingegnere e artista milanese il quale, dopo quasi cinquant'anni di frequentazione dell'Isola d'Elba, decise di sviluppare, partendo dal Podere La Casina a Marina di Campo, il suo interesse per la viticoltura ed il vino. L'azienda, attualmente seguita dai nipoti, si trova estesa su quattro piccoli poderi nella zona limitrofa a Marina di Campo e raggiunge le dimensioni totali di circa 11 ettari, producendo 75mila bottiglie annue e 12 etichette. Gli obiettivi aziendali più importanti per Cecilia sono l'accoglienza dei visitatori per la vendita diretta presso la propria

sede e la valorizzazione dell'Isola d'Elba grazie a prodotti di qualità che provengono direttamente dal suo splendido territorio.

La cantina è moderna con sistemi di fermentazione e stoccaggio a temperatura controllata e nuovi impianti di filtrazione fanno dell'azienda una realtà all'avanguardia nelle tecniche di vinificazione più recenti. Un reparto per l'affinamento in botti di rovere a temperatura ed umidità controllata permette la perfetta evoluzione dei vini da invecchiamento.

In degustazione

- Ansonica 2024. Macerazione rapidissima in pressa. Colore paglierino tenue. Profumi di frutta a pasta bianca e gialla, esotica, floreale, qualcosa di balsamico, di macchia mediterranea. Abbastanza

caldo, sapido e minerale. Fresco. Equilibrato, armonico, piuttosto persistente.

- Moscato Bianco secco 2024. Vinificazione separata una parte ad agosto e una a settembre. Paglierino carico. Al naso note floreali di gelsomino, agrumato soprattutto di pompelmo, delicatamente erbaceo, di erbe aromatiche come salvia; frutta secca, balsamico. Abbastanza caldo e morbido, abbastanza fresco, sapido. Maturo, armonico, fine ed equilibrato. Abbastanza persistente.
- Sangiovese 2022. Quasi nove mesi sulle bucce. Limpido, rosso rubino con sfumature violacee. Aromi di prugna, mora, lampone, floreale di rosa; speziato di pepe. Abbastanza

tannico e morbido, fresco. Pieno, succoso, avvolgente. Pronto, persistente.

- Ouglasa Syrah 2022. Ventesima produzione. Vini diversi. 10 gg macerazione sulle bucce e affinamento in barrique di rovere. 4500 bottiglie. Delicato nei profumi di frutta a bacca nera, burro, frutta secca, spezia, fiore. Caldo, abbastanza tannico, sapido e abbastanza fresco. Pronto, armonico e fine. Robusto e persistente.
- Aleatico passito 2024. 20mila bottiglie, 20 giorni di appassimento. Pieno di profumi come la frutta sotto spirito, confettura, floreale appassito, albicocca, prugna e dattero disidratato. In bocca è fresco, morbi-do, fine, equilibrato,

maturo.

Azienda agricola Acquabona

Acquabona è una storica azienda vitivinicola dell'Isola d'Elba le cui origini risalgono al Settecento. Il nome Acquabona deriva dalla presenza di una fonte d'acqua dolce, bene prezioso per gli isolani. Dai suoi vigneti, situati a due passi dal mare nei comuni di Portoferraio e Capoliveri, si ottengono vini Elba Doc da uve tradizionali ed il pregiato Aleatico Passito dell'Elba Docg.

A guidare l'azienda è da poco subentrata una nuova squadra di giovani imprenditori carichi di idee e di entusiasmo: Federico Capitani e Riccardo Fioretti, figli dei precedenti titolari, l'enologo Federico Ballati e Pietro Vallardi, tutti in grado di garantire

la continuità con i successi del passato e nuovi importanti traguardi per il futuro. In 14 ettari vitati, l'azienda produce circa 90mila bottiglie e 12 etichette. Da sottolineare lo sviluppo enoturistico attraverso passeggiate e tour in vigna, degustazioni ed esperienze di golf and wine con il vicino Golf Club Acquabona. In degustazione

- Vermentino 2024. Vinificato con una breve macerazione a freddo. Il calice si mostra giallo paglierino e i profumi spaziano dalla frutta a polpa gialla matura alla frutta esotica, profumi balsamico. Morbido, sapido, abbastanza fresco. Armonico, fine, piuttosto persistente.
- Elba rosato 2024. È di un bel colore rosa cerasuolo brillante dovuto a non più di sei ore di macerazione

sulle bucce. Uvaggio di syrah (60%) e sangiovese (40%) profuma di ciliegia, fragola, mirtilli. In bocca è morbido, abbastanza sapido e fresco.

- Barosso Riserva 2020. 70% sangiovese, 20% merlot e 10% syrah affina in tonneaux prima dell'assemblaggio finale.
- Aleatico passito 2020. È la prima varietà raccolta (mediamente tra il 20 e il 25 agosto) ed è una selezione in vigna di grappoli già appassiti. Tre anni di affinamento in tonneaux e poi 1 in bottiglia.

La Faccenda

L'attuale Azienda Agricola La Faccenda si è costituita alla fine degli anni '90 dopo aver rilevato una storica azienda agricola dimessa durante il boom turistico degli anni '70. Oggi produce

vini utilizzando solo uve dei propri vigneti ed imbottigliando all'origine, seguendo rigorosamente disciplinare Elba Doc. L'azienda è situata in località Mola, sulla strada tra Portoferraio e Porto Azzurro, ai piedi di Capoliveri, antico borgo medievale dell'isola. La proprietà ha una superficie totale di 14 Ha ca. dedicati principalmente alla viticoltura e olivicoltura. Fra i vitigni coltivati, troviamo il procanico, il vermentino, l'ansonica e il moscato, per quanto riguarda i bianchi; il sangiovese, il sirah, il merlot e l'aleatico, per quanto riguarda quelli a bacca rossa.

Sergio Lauriola, titolare si occupa dell'azienda dal 2008. Producono 60mila bottiglie per dieci tipologie di vino: cinque secchi, una riserva e tre passiti.

Azienda agricola Sapereta

Della famiglia Sapere, è un'azienda vitivinicola e un ristorante sull'Isola d'Elba che porta avanti le tradizioni della terra. Sulle isole non si mangia solo pesce, anzi, il più delle volte e nei migliori dei casi la cucina locale segna a caratteri cubitali l'indicazione "Cucina di terra". L'azienda è nata nel 1927 e fra due anni compirà 100 anni. Il nonno di Italo Sapere, attuale proprietario, che si chiamava come lui, aveva un'azienda familiare e produceva latte, olio, frutta, ortaggi e anche un po' di vino. Negli anni, il padre di Italo ha investito moltissimo nell'azienda agricola ma anche nella ricettività iniziando ad affittare ai turisti. Erano gli anni 1972 - 1973 e non si parlava ancora di agriturismo.

Attualmente ci sono circa 17

appartamenti.

L'azienda agricola è nota per il Ristorante Sapereta che propone cucina agricola base carne e vegetali con tecniche avanzate e un'ottima materia prima. Alla testa del progetto ristorativo, che nasce nel 2006, ci sono Danae Sapere (figlia di Italo Sapere che segue ancora l'azienda agricola) e il marito Sante Vaiti che insieme hanno rilevato l'intera parte agrituristica dell'azienda e che la portano avanti con passione e dedizione.

Per quanto riguarda il vino, parliamo di produzione biologica e di una media di 60mila bottiglie. Vigne a 50 metri slm e tenute basse sia per il vento che per consumo idrico.

Le etichette sono: Elba ansonica Doc Blumo (85% ansonica + 15% malvasia), Elba rosato Doc Dragut 2024

(60% sangiovese, 30% aleatico, 10% syrah), Elba rosso Doc Efebo 2022 (60% sangiovese, 10% syrah, 10% merlot, 10% cabernet sauvignon), Toscana rosso Igt Dé 2023 (100% aleatico), Elba Aleatico passito DOCG 2023 (100 % aleatico).

<https://vinonews24.it/2025/06/20/non-solo-mare-ecco-lisola-delba-dei-vini-e-della-cucina/>

Veraclasse



ISOLA D'ELBA TRA MARE, VINO E TRADIZIONI

Un itinerario insolito all'Isola d'Elba, per gli amanti dell'enogastronomia, dei wine resort e dei prodotti tipici locali.

L'Isola d'Elba, rinomata in tutto il mondo per il suo mare turchese e le bellissime spiagge racconta anche una importante storia vitivinicola lunga secoli.

ELBA, UN'ISOLA DA SCOPRIRE

L'Elba, la più grande isola dell'Arcipelago Toscano, racconta storie millenarie che affondano le radici nel Paleolitico, e che, grazie anche alla sua ricchezza mineraria, in particolare il ferro, attirò l'attenzione di diverse civiltà nel corso dei secoli fino ai giorni nostri dove il turismo è diventato la maggiore risorsa economica.

Storia dell'Isola d'Elba

Grazie alla conformazione geografica che, insieme a Pianosa, la vedeva unita al Piombino, si trovano tracce dei primi cacciatori già 50.000 anni fa. Durante il passaggio dal Pleistocene all'Olocene, con il disgelo e l'innalzamento dei mari venne isolata ma venne comunque colonizzata da più popolazioni, tra cui gli Etruschi, allo scopo di sfruttarne le numerose miniere di ferro. In seguito furono i Greci che la chiamarono Aithalia, «l'isola fumosa», per via delle esalazioni delle fucine, mentre i Romani la conobbero come Ilva. Nel 1548 Cosimo I de' Medici fondò Cosmopolis, l'odierna Portoferraio, dotandola di imponenti fortificazioni a difesa dalle incursioni piratesche. Nel 1814 ospitò per circa 10 mesi Napoleone Bonaparte in esilio, che lasciò la sua impronta

grazie alle sue numerose riforme amministrative e infrastrutturali.

All'inizio del Novecento, l'Elba conobbe una fase di industrializzazione grazie alla fondazione degli Altiforni di Portoferraio che nel 1900 segnarono una transizione dall'economia agricola e mineraria tradizionale verso un'industria siderurgica moderna.

Come si arriva all'Isola d'Elba

La traversata da Piombino a Portoferraio dura circa un'ora di traghetto ma se non si ha l'esigenza di portare sull'isola la propria auto, si può optare per un volo aereo. La compagnia aerea Small Fly opera voli privati dall'aeroporto di Firenze, o altri a richiesta e, oltre alle tariffe standard, offre alcune tariffe speciali quali Medical, Studenti e Senior insieme alle

tariffe agevolate per i residenti elbani.

LA VITICOLTURA ALL'ISOLA D'ELBA

Correnti marine, terreno ricco di minerali e dolci declivi rendono quest'isola il luogo ideale per l'allevamento delle vigne, arrivando ad occupare nell'800 circa 3000 ettari. Il boom del turismo ha poi invertito la tendenza con un drastico calo di viti piantate. Ad oggi sono circa 300 gli ettari vitati con circa 15 aziende vitivinicole ognuna con la propria personalità, tutte caratterizzate da una grande attenzione alla qualità. Racconta infatti Massimo De Ferrari presidente del Consorzio servizi albergatori Isola d'Elba nato nel 1979: «L'ospitalità elbana va oltre gli alberghi sulle spiagge: è un'esperienza culturale

a tutto tondo, che passa attraverso il vino, la cucina e i prodotti agricoli locali, di altissima qualità, meritevoli di essere conosciuti in tutto il mondo. Vogliamo promuovere il territorio attraverso la cultura di cui fanno parte il vino e la gastronomia che all'Isola d'Elba rappresentano una delle tante eccellenze».

Le denominazioni dell'Elba

Seppur piccina, l'Elba ha la sua propria DOCG ottenuta nel 2011. Si tratta dell'Aleatico Passito dell'Elba. Un vino davvero particolare, semi-aromatico a bacca rossa. Matura precocemente e i grappoli, una volta raccolta, vengono lasciati appassire sotto il caldo sole di agosto per una settimana poi vinificato e imbottigliato. Un vino dolce perfetto per l'abbinamento con la Schiaccia

Briaca, il dolce tipico dell'Isola. La DOC invece, racchiude le tipologie Elba Rosso, Bianco e Rosato con vitigni tipici come il Vermentino, l'Ansonica, il Trebbiano, il Sangiovese e lo Shiraz.

Ecco quindi alcuni suggerimenti per delle esperienze originali e gustose.

Azienda Vinicola Cecilia, se la matematica contamina la vigna

All'Azienda Vinicola Cecilia, In località La Pila, a pochi passi dall'aeroporto e vicino a Marina di Campo, la passione per l'arte e la matematica si respira ovunque, con opere d'arte e rappresentazioni di frattali, lasciate in eredità dal fondatore l'ing. Giuseppe Camerini grande appassionato di numeri e di arte.

Ora sono i nipoti Lorenzo e Renato

Signorini a gestire la tenuta. Undici ettari suddivisi in 4 poderi e 10 diverse tipologie di vino, prodotto con tecniche rigorose, quasi algebriche, in acciaio ed anche una piccola produzione in anfora. Da non perdere gli aperitivi in musica con degustazione, organizzati tra filari di vigne.

Acquabona, dove il vino incontra il golf

Piero Roveda fondò questa azienda alla fine degli anni '50 quando, fermatosi per caso nell'isola, se ne innamorò. Con l'allora socio Camillo Bianchi diedero vita a questa cantina che di generazione in generazione ha sempre affermato l'identità elbana. Oggi l'azienda di 14 ettari è guidata da 4 giovani innamorati della propria terra e che con tanto entusiasmo guidano gli ospiti in

suggestive passeggiate tra le vigne, con degustazione dei loro vini tipici elbani e dell'immane Aleatico passito. Ma la singolare proposta di Acquabona è il pacchetto «Golf & Wine» in collaborazione con l'Elba Golf Club Acquabona. Un campo pratica con 5 postazioni coperte e 10 su erba per chi vuole imparare e un percorso di 9 buche per i più esperti. Un'esperienza immersiva nel verde e nella tradizione.

Tenuta La Chiusa, la natura incantata e il fascino della storia in riva al mare

Secoli di storia nella tenuta più antica dell'isola, nella baia di Portoferraio in località Magazzini. Fondata nel 1590 dalla famiglia Carpani su mandato di Cosimo de' Medici, la tenuta è divenuta oggi un'oasi di pace, completamente circondata da una cinta muraria (da qui

il nome La Chiusa) ed all'interno ettari di ulivi e vigneti. Due edifici storici: il Borgo, un'antica casa colonica, e la struttura fronte mare, che offrono accoglienza ai turisti in cerca di tranquillità con 11 appartamenti alcuni con accesso diretto al mare. Una visita a La Chiusa vale la pena anche solo per degustare i loro vini e l'olio prodotto dai 684 ulivi che, insieme ad una spettacolare vista mare rendono questo un luogo indimenticabile. E se volete assaporare ottimi piatti tipici elbani, proprio di fronte all'entrata della tenuta la Trattoria La Carretta per un'esperienza immersiva nelle più gustose ricette della tradizione elbana.

Terrazzamenti e natura rigogliosa a Le Sughere

Se per voi la vera vacanza è isolarsi in

mezzo alla natura, l'Agriturismo le Sughere farà al caso vostro. Nel cuore minerario della parte orientale dell'isola, nel comune di Rio, sul monte Fico a dominare il paese di Rio Marina, un podere di 35 ettari di cui 7 coltivati a vigneto per un'immersione tra natura e cucina Riese, ancora oggi strettamente legata alle tradizioni isolane. Giornate passate pigre a bordo piscina con veduta sui monti, o alla scoperta delle tradizioni locali riesi. A voi la scelta.

La Faccenda, una sosta tra i vigneti
Una tappa comoda comoda sulla strada tra Porto Ferraio e Porto Azzurro.
L'azienda La Faccenda con i suoi 12 ettari di cui 8 vitati, propone degustazioni di vini caratteristici elbani, per meglio comprendere l'essenza dell'isola. Una pausa di relax, ma qui, gli

spiriti più indomiti possono approfittare di un giro in Buggy, per scorrazzare tra i vigneti.

Glamping, natura vino e molto altro alla Tenuta delle Ripalte

Il wine resort Tenuta delle Ripalte, in Costa dei Gabbiani, regala emozioni impareggiabili. Immersi nella macchia mediterranea, 450 ettari tra vigneti e ulivi, a sud est dell'isola, dove degustare gli ottimi vini, curati dall'enologo Piermario Meletti, nella grande terrazza affacciata sul mare blu. La tenuta regala un'esperienza completa al ritmo della natura, con varie proposte tra hotel, glamping, appartamenti, e tante attività, dalla piscina al tennis, dal diving all'equitazione o più semplicemente alle passeggiate rigeneranti o al noleggio di bici, tra cielo azzurro, pini secolari e

terra rosso ruggine.

Azienda Agricola Arrighi, alla scoperta del vino degli dei

Percorsi botanici tra le vigne, anfore di terracotta di Impruneta e una storia unica da raccontare. All'Azienda Agricola Arrighi, Antonio accoglie gli ospiti nella sua cantina raccontando di esperimenti al limite dell'utopia il cui esito, come ogni sogno che si realizza, risulta straordinariamente sorprendente. In collaborazione con il professor Attilio Scienza e insieme alla figlia Giulia hanno ricreato il Vino di Chio, chiamato anche il vino degli dei, ricalcando le procedure usate 2500 anni fa nell'omonima isola del mar Egeo. Le uve di Ansonica, dalla buccia molto spessa, vengono immerse in mare in nasse di vimini a 10 metri per 5 giorni.

Tempo necessario affinché la pruina si dilavi e che, per osmosi i minerali si scambino nell'acino. Il risultato è stato così sorprendente che è diventato Nesos, tuttora prodotto e in vendita.

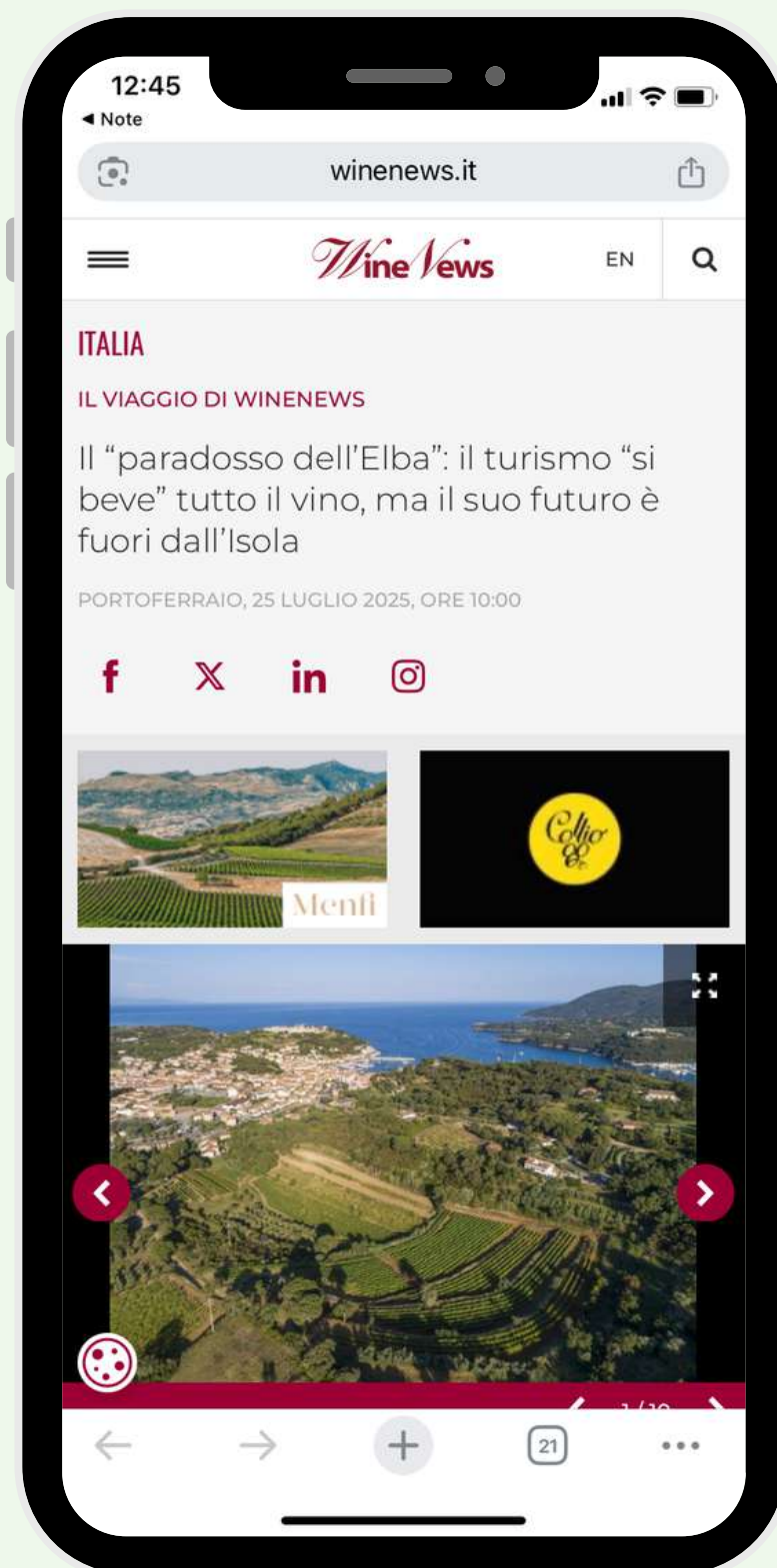
Sapori genuini all'Azienda Le Sapereta

Tra Capoliveri e Porto Azzurro, l'Agriturismo Le Sapereta coccola i suoi ospiti in un'oasi di pace a pochi passi dal Lido di Capoliveri. Un ritorno ai sapori genuini di una volta, per questa azienda a conduzione familiare con produzione di vini doc biologici, olio extravergine d'oliva, miele e confetture da acquistare o da degustare al ristorante di famiglia preparate dallo chef Dante.

<https://www.veraclasse.it/food-and-wine/isola-delba-tra-mare-vino-e-tradizioni/>

WineNews

25 LUGLIO 2025



IL “PARADOSSO DELL’ELBA”: IL TURISMO “SI BEVE” TUTTO IL VINO, MA IL SUO FUTURO È FUORI DALL’ISOLA

Il vino dell’Elba - la cui qualità è molto aumentata negli anni - vive nella “gabbia dorata” del consumo turistico che, paradossalmente, rende incerto il suo futuro. Per questo, la sinergia attivata tra la albergatori e produttori vitivinicoli punta a far conoscere le etichette elbane anche fuori dall’Isola, per enfatizzare, viceversa, la sua forza propulsiva, culturale e come attrattore enoturistico, come raccontano le voci di tanti vigneroni, che WineNews, interrogandoli su criticità e opportunità, ha raccolto nelle loro cantine, circondate dalla bellezza unica dei vigneti che si “tuffano” nel mare dell’Arcipelago Toscano.

Ma l’Elba non è solo mare cristallino e sentieri immersi nella natura: “la nostra Isola offre un’esperienza culturale a tutto tondo, che passa anche attraverso il vino, la cucina e i prodotti agricoli locali di altissima qualità e meritevoli di essere conosciuti in tutto il mondo”, sottolinea Massimo De Ferrari, che, recentemente, ha presentato un’iniziativa del Consorzio Servizi Albergatori Isola d’Elba, di cui è presidente, e dei suoi partner (Blu Navy, storica compagnia di navigazione dell’Isola d’Elba, e Small Fly Airlines, compagnia aerea che collega l’Isola ad alcuni aeroporti italiani, europei ed extraeuropei) centrata proprio sul vino elbano.

La storia della vitivinicoltura dell’Elba - la più grande dell’Arcipelago Toscano (224 kmq), terza per dimensione dopo Sicilia e Sardegna - è simile a quella di

tutte le piccole isole. Nel periodo più florido, intorno agli anni 1880-1888, gli ettari a vigneto erano 5.000, per una produzione di circa 150.000 ettolitri di vino. Le cronache storiche raccontano che negli anni successivi (1890-1893) la fillossera decimò i vigneti provocando la diminuzione della popolazione per l'aumento della miseria e dell'emigrazione. Successivamente la produzione superò addirittura quei picchi per scendere sul finire degli Anni Cinquanta del Novecento (secondo Alberto Mori ed i suoi "Studi geografici sull'Isola d'Elba", Pisa, 1960) a poco più di 3.000 ettari, pari al 14% del territorio totale. Tuttavia fino alla metà del secolo XX la vitivinicoltura è rimasta la principale attività economica della popolazione. Nel 1982 la superficie vitata era pari a 565 ettari (1/4 della

superficie agraria utilizzata all'Elba). Secondo i dati della Camera di Commercio Maremma e Tirreno, nel 2018 la superficie a vite per la produzione di vino Doc era di 74,25 ettari, mentre quella per la produzione a Docg era di 13,30 ettari. Oggi - superata la crisi del turismo dovuta alla pandemia e ripresi i consumi di vino collegati alle presenze estive - gli ettari vitati sono circa 350, posti dal livello del mare fino a 450 metri di altitudine sulle colline (a Ovest c'è il Monte Capanne che supera i 1.000 metri). La produzione ammonta a circa 500.000 bottiglie - Elba Docg (Aleatico Passito), Elba Doc, Igt Toscana e Costa Toscana e da tavola - ad opera di 15 aziende che commercializzano le produzioni a denominazione e altrettante o poco più che, invece, conferiscono le uve.

Di pari passo, così come altrove, anche all'Elba l'offerta turistica - forte di un successo consolidato che però deve essere "nutrito" - ha bisogno di un rinnovamento e dell'iniezione di nuovi attrattori, e il vino è uno di questi. Il vino dell'Elba, tuttavia, è di fronte a una sorta di paradosso: il suo consumo concentrato quasi esclusivamente sull'Isola se da un lato è indice di una buona promozione da parte di ristoratori e albergatori, dall'altro ha fermato il flusso di "esportazione" verso l'Italia e ancor di più verso l'estero, cancellandolo dalla memoria di appassionati e consumatori che un tempo potevano trovarlo, seppur di rado vista l'esiguità della produzione, in enoteca e/o al ristorante. Il "successo turistico" ha spento lo slancio dei produttori verso la promozione

all'estero, la partecipazione a fiere ed eventi - complice anche la pandemia - producendo una sorta di "effetto oblio" che, quindi, ha riguardato anche il notevole miglioramento qualitativo dei vini, rimasto senza termini di paragoni. Il tutto aggravato dall'assenza di attività del Consorzio che esiste al momento solo a livello formale. Per inciso, oltre all'Elba Aleatico Passito - il più noto dei vini elbani Docg dal 2011- la denominazione Elba - riconosciuta nel 1967 e arricchitasi di tipologie nel corso degli anni - è riferita a 8 vini fermi e 5 passiti ottenuti principalmente dai vitigni che si sono meglio adattati all'ambiente geografico dell'Isola nei secoli: i bianchi sono ottenuti prevalentemente da Procanico (Trebbiano toscano), Ansonica, Vermentino e Moscato, i rossi e il rosato da Sangiovese. Il canale

di vendita privilegiato dei vini elbani è quindi l'horeca, ma una quota di produzione è destinata anche alla grande distribuzione, con linee specifiche, che in qualche caso si differenziano solo per l'etichetta, ma non per il contenuto della bottiglia. La produzione destinata alla gdo, raccontano i produttori, è funzionale a colmare eventuali esuberi produttivi legati ad annate abbondanti. "L'aumento della qualità dei vini elbani è dovuta agli investimenti fatti dalle aziende, alla consapevolezza che sull'Isola c'è una domanda importante di vino di qualità e alla loro valorizzazione da parte di albergatori e ristoratori che hanno assecondato la richiesta di vino locale da parte di chi viene qui all'Elba", spiega Lorenzo Signorini dell'azienda Cecilia, nata nel

1990 grazie alla passione dello zio Giuseppe Camerini, ingegnere e artista milanese, elbano d'adozione. Lorenzo e il fratello Renato, milanesi, dalle uve di quattro piccoli poderi (11 ettari) nella zona limitrofa a Marina di Campo, producono 75.000 bottiglie per 12 etichette, proseguendo letteralmente nel "segno" dello zio e di alcune sue intuizioni, come il Sangiovese in anfora "Altro". Perseguono la vendita diretta e l'accoglienza in azienda anche con eventi culturali. "Abbiamo quindi già centrato l'obiettivo - sostiene Lorenzo Signorini - ora il miglioramento può avvenire sviluppando le attività del Consorzio dei Vini dell'Elba o comunque di altre forme associative che ci consentano di presentarci a fiere nazionali ed estere, ma anche a importanti eventi promossi da diversi

soggetti per far percepire la realtà di una viticoltura e di vini molto migliorati. Dobbiamo tornare a mettere la testa fuori dall'Isola, ci siamo "elbanizzati", ci siamo trovati a nostro agio nel tessuto locale che, però, non ci dà visibilità all'esterno. Io per primo, che quando sono arrivato all'Elba ho portato i nostri vini a Tokyo, a New York e a Chicago, ho tirato i remi in barca. Si è creata questa collaborazione talmente stretta con gli albergatori che ora sono loro stessi a chiederci di fare un po' di immagine dell'Elba fuori perché la viticoltura e i vini sono uno dei modi per far conoscere un territorio, come insegnano le esperienze di Barolo, Montalcino, e non solo". Tuttavia al momento il limite quantitativo della produzione è una criticità: "produciamo intorno al mezzo milione di bottiglie di

qualità - risponde alla sollecitazione Signorini - non molte è vero, ma sta a noi investire per aumentarle nei limiti degli ettari disponibili e agli albergatori sta accettarne una riduzione a fronte delle vendite fuori dall'Isola per farli conoscere e avere un ritorno per tutti". In realtà l'espansione della viticoltura non è cosa facile, come argomenta Pietro Roveda dell'Acquabona, subentrato alla conduzione della storica azienda insieme a Federico Capitani e Riccardo Fioretti, figli dei precedenti titolari, e all'enologo Federico Ballati. Accanto alla produzione di vino - su 14 ettari vitati vicini al mare nei Comuni di Portoferraio e Capoliveri per 90.000 bottiglie e 12 etichette - molto importante è lo sviluppo enoturistico attraverso passeggiate e tour in vigna, degustazioni ed esperienze di "golf and

wine" con il vicino Golf Club Acquabona. "Molti dei vigneti coltivati in passato erano in pendenza su terrazzamenti, oggi riconquistati dalla macchia mediterranea, difficili da ripristinare e, soprattutto, da coltivare - illustra Pietro Roveda - è stato il fuoco di incendi recenti a portare alla luce i muretti a secco e c'è un progetto di recupero dell'Università di Firenze, ma manca chi possa riportarli in vita. I costi di gestione di quella viticoltura sono elevati, le parcelle piccole e spesso lontane dalle sedi aziendali. E come se non bastasse c'è il problema dei cinghiali. Il mercato locale è remunerativo e se vogliamo portare altrove il nostro vino dobbiamo necessariamente crescere gradualmente in quantità fidelizzando piccoli viticoltori perché ci conferiscano

le loro uve, conducendo in affitto altri vigneti e acquistandone se possibile”. Un orizzonte lontano al momento per l’Acquabona che sta investendo in modo deciso sulle strutture dedicate all’enoturismo. La limitata potenzialità di crescita della produzione impone, per avere più margine economico, di posizionare i vini Elba Doc a prezzi più elevati attraverso l’apprezzamento della qualità raggiunta e quindi la crescita della loro reputazione in particolare al di fuori dell’Isola. A La Chiusa, che risale al 1590 quando Cosimo I de’ Medici inviò anche la famiglia Carpani a fondare Cosmopoli (l’attuale Portoferraio), oggi di proprietà della famiglia Bertozzi Corradi, non immaginano di espandere la produzione oltre i vigneti piantati all’interno della cinta muraria che

delimita la proprietà, 12 ettari di vigneto, per il 70% a bacca bianca, per 100.000 bottiglie prodotte. L’azienda, in Magazzini, che si estende fino al mare, è in controtendenza anche per quanto riguarda la commercializzazione “perché - illustra l’agronomo della Tenuta Lorenzo Arguti - La Chiusa ha una struttura ricettiva importante che la proprietà vuole valorizzare ulteriormente attraverso degustazioni, eventi e soggiorni massimizzando la vendita diretta, più che pensare a un’espansione del mercato altrove: delle 20.000 bottiglie de La Chiusa affidate al nostro distributore per essere destinate “al continente” una parte riprende la strada dell’Elba. Dunque, nonostante il consistente numero di bottiglie prodotte, l’obiettivo è creare un mercato

il più possibile circolare all’interno dell’Elba”. Obiettivo sicuramente facilitato dalla bellezza della Tenuta, la più antica dell’Isola, dimora storica che accoglie gli ospiti in due splendidi edifici: il Borgo, antica casa colonica, e la struttura fronte mare. Poco ottimista circa l’incremento della produzione vitivinicola dell’Elba è Aldo Appiani che conduce Le Sughere di Monte Fico a Rio Marina. I 7 ettari vitati sul totale di 35, per 70-80.000 bottiglie di cui 7.000 di passiti, sono integrati dall’accoglienza in 9 camere, 2 appartamenti e piscina in un luogo appartato e suggestivo. Il focus dell’azienda - al motto “la cucina mangia la cantina” - è il connubio tra i propri vini, tutti da vitigni autoctoni, e i piatti locali della tradizione. La tonnina con pomodoro cipolla e friggitelli, la sburrita

di baccalà, il riso al nero di seppia, i calamari alla cacciatora e la schiaccia briaca vengono sapientemente abbinati alle etichette aziendali. “Il ricambio generazionale nelle aziende esistenti è modesto ed è difficile che ne vengano fondate di nuove per le difficoltà intrinseche del territorio”, argomenta Appiani, che le conosce bene, visto che i vigneti de Le Sughere sono su colline terrazzate sul Monte Fico a ridosso delle sugherete che danno il nome all’azienda, dove attenzione al dissesto idrologico, niente meccanizzazione e molta manodopera si traducono in costi molto elevati. “L’estensione delle aziende è modesta - prosegue - c’è stato un progressivo abbandono della campagna e i giovani non sono interessati. Anche laddove ci sono terreni appetibili le difficoltà legate ai

vincoli del Parco Naturale dell’Arcipelago Toscano scoraggiano: ogni intervento umano deve essere vagliato e autorizzato e quindi anche i nuovi vigneti”. Una situazione comune, anche questa, ad altre isole dove le attività agricole confliggono con alcune regole imposte dalla tutela dei parchi. “Circa una dozzina di anni fa - continua Appiani, che conserva un piglio lombardo (prima di diventare viticoltore a tempo pieno è stato primario in un ospedale milanese) - per contrastare la disoccupazione giovanile feci al Comune di Riva Marina una sorta di proposta per avvicinare i giovani alla viticoltura e nessuno si è presentato. La mia cantina è sovradimensionata e intendevo metterla a disposizione di piccoli viticoltori per vinificare le loro uve: anche questo progetto non è

andato a buon fine. E ancora manca sull’Isola un’enoteca dedicata ai vini elbani. Insomma qui come altrove, purtroppo, manca la coesione: ognuno vuole fare per sé. Sono tra coloro che vendono alla grande distribuzione qui all’Elba e a qualche negozio sulla costa e a Firenze - continua Aldo Appiani a proposito dei canali distributivi - insegne come Coop e Conad non fanno la politica del prezzo, ma della valorizzazione del prodotto tipico e questo mi permette di posizionare bene i vini, operando uno sconto un poco più alto alla gdo che acquista grandi quantità, rispetto alla ristorazione”. Concorda sulla necessità di aumentare la produzione enologica elbana Sergio Lauriola, che conduce La Faccenda tra Portoferraio e Porto Azzurro, ai piedi di Capoliveri, antico borgo medievale

dell'Isola - azienda agricola storica di cui nel 2001 ha acquisito la proprietà - e si professa neofita del settore. Lauriola, anche lui lombardo, ascrive il successo dei suoi vini alla fortuna di essere in un posto turistico e al punto vendita lungo la strada, peraltro sui generis, molto visibile e attrattivo anche grazie alla sua informalità, con giochi anche per bambini. “L'Elba come brand ha sicuramente un potenziale notevole - afferma Lauriola, che conta su 14 ettari dedicati principalmente a vite e olivo e produce 60.000 bottiglie per dieci tipologie di vino, 5 secchi, una riserva e 3 passiti - ma per uscire dall'Isola servono numeri più sostenuti e ci sono poche possibilità per aumentarli: non c'è un gran mercato di uve e le poche in vendita, se di qualità, sono molto ricercate. Il futuro è legato

innegabilmente al turismo in particolare per le aziende più piccole, mentre quelle di maggior dimensione, che hanno più forza e convenienza a vendere fuori, devono impegnarsi un po' di più per non rimanere così legate al flusso turistico e fare fronte ad annate in cui dovesse ridursi. La realtà dice che avendo il mercato in casa non c'è l'esigenza di uscire se non per ambizioni personali. E penso che l'assenza di attività promozionali anche da parte del Consorzio sia lo specchio di questa situazione”.

Ad essere uscita da tempo dai confini elbani e ad avere l'ambizione di continuare a farlo è Fattoria delle Ripalte, all'estremità Sud-Est dell'Isola d'Elba. Fondata nel 1896 dal conte svizzero Tobler, più grande azienda agricola a tutto tondo dell'Elba, è

divenuta con i successivi proprietari luogo di soggiorno di piacere e di caccia. Poi nel 1977 è stata acquisita dalla famiglia veronese Ederle che ha sviluppato la vocazione turistica del territorio e nel 2002 ha reintrodotta la viticoltura avvalendosi dell'esperienza di Piermario Meletti Cavallari, fondatore della cantina Grattamacco, con l'intento di rilanciare l'Aleatico. Il vino è solo una delle offerte, che comprendono accoglienza - un resort, fattorie e ville - impianti sportivi per numerosi sport, offerta gastronomica oltre che spiagge e mare. “La tecnologia - sottolinea Carlo Ederle, responsabile marketing - ha abbattuto molte barriere di mercato e ritengo che l'esportazione fuori Isola sia necessaria e doverosa perché stimola noi produttori a fare vini sempre migliori e ad essere più competitivi e sollecita la

curiosità del mercato attirato dal fascino delle isole del Mediterraneo. Per quanto ci riguarda non possiamo espanderci sui terreni aziendali molto difficili, con rese ad ettaro bassissime e costi elevati: sarebbe un autogoal. L'unica possibilità per aumentare la produzione potrebbe essere trovare sull'Isola d'Elba altri terreni in zone un po' più produttive". "Circa le destinazioni dei vini - approfondisce Jacopo Nidini, project manager dell'azienda in bio dal 2024 - l'intenzione è quella di continuare a far crescere il mercato italiano, già sviluppato, e soprattutto quelli internazionali che ci interessano di più (ndr: ora tra il 10 e il 15%). Abbiamo il vantaggio di "essere Toscana", ma siamo su un'isola e ciò non sempre viene recepito e quindi serve uno sforzo di comunicazione. Non a caso il nostro

logo e le etichette, anche dell'Aleatico Passito, non evocano strettamente il territorio, ma hanno richiami internazionali". A parte l'Aleatico Passito Docg, tutti i vini delle Ripalte escono come Igt Costa Toscana "perché - spiega Nidini - la Doc richiede uvaggi per nulla adatti all'area Sud-Est dell'Isola dove siamo, territorio molto minerario, roccioso e poverissimo di materiale organico. Dopo una serie di studi e anche di tentativi siamo arrivati alla scelta di coltivare, oltre all'Aleatico, Vermentino, Alicante e Carignano". Ben 10 ettari sui 18 totali sono di Aleatico - declinato oltre che come passito anche come rosato e Metodo italiano - e la produzione è di 60.000 bottiglie. "Stiamo valutando - prosegue - di allargare il vigneto soprattutto nel versante del Monte Calamita, quello dei

Pascoli Alti, per aumentare leggermente la produzione dei bianchi in linea con le richieste del mercato. Per quanto riguarda la cantina, invece, abbiamo già spazi di lavoro perché fin dal progetto è stata concepita per una produzione più elevata". La cantina, ultimata nel 2010 - così come le etichette - è stata disegnata dall'architetto Tobia Scarpa, figlio del famoso Carlo, con criteri funzionali come la movimentazione per caduta, per evitare lo stress provocato dalle pompe, e settori modulabili. Certamente l'azione del Consorzio sarebbe importante per portare i vini dell'Elba "fuori". "Siamo pochi produttori, ma le divisioni sono profonde - spiega Ederle - recentemente sono entrati nelle aziende diversi giovani che potrebbero riuscire a sbloccare la situazione". "Da parte nostra - aggiunge

Nidini - c'è una spinta perché si lavori alla rivalutazione in particolare dell'Aleatico Passito Docg, ma non c'è ancora un ragionamento unitario. Quindi diamo tempo al tempo". Il progetto Nesos dell'azienda Arrighi, posta sulle colline alle spalle della baia di Porto Azzurro nella parte orientale dell'Elba, raccontato dai media di tutto il mondo, ha dato un grande ritorno di notorietà al vino dell'Isola. Il Nesos, da uve Ansonica - asciugate per 2 giorni su cannicciato, poi immerse per 5 in mare a 10 metri di profondità e vinificate in anfora - è frutto della sperimentazione (solo l'ultima delle tante con istituti di ricerca e università in vigneto e in cantina) che Antonio Arrighi ha avviato nel 2018, complice Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura al mondo, in collaborazione con l'Università di

Pisa. Tutte le attività di Antonio Arrighi sono distintive, come le prove circa l'adattabilità ambientale di vitigni e cloni, l'uso di anfore di Impruneta e di coccio pesto, fino al progetto "trasformazioni - artisti in vigna" che usano materiali di riciclo legati alla viticoltura per fare opere fruibili liberamente passeggiando nell'anfiteatro dei vigneti aziendali. "Ho sempre fatto attività di comunicazione dei miei vini personalmente sulle navi da crociera, in ristoranti e wine club: farsi conoscere fuori è importante perché limitare la vendita all'Elba è rischioso in caso di flessione dei consumi sull'Isola - racconta Arrighi, che su 22 ettari totali ne coltiva 9 a vite in biologico per 45.000 bottiglie e 10 etichette - e il Nesos, che non immaginavo scatenasse tutto questo interesse che ha portato sotto i riflettori

l'Elba, ha ben assolto a questo compito. Tuttavia, anche se ha fatto tanta pubblicità all'Isola, qualcuno "rosica", non c'è compattezza tra di noi". A mettere sul tavolo altri temi importanti è Italo Sapere, proprietario pacato e preparato a tutto tondo della Sapereta, azienda agricola nata nel 1927, a un passo dai 100 anni, che prende il nome dalla famiglia. Al vino si affiancano un buon ristorante - nato nel 2006 e portato avanti da Danae, figlia di Italo, e da suo marito Sante Vaiti, chef - e un'attività di agriturismo iniziata nei primi Anni Settanta, che oggi conta su 17 appartamenti. "La quantità attuale di vino elbano comincia ad essere bastante per il mercato dell'Isola che si può saturare facilmente - sottolinea Italo Sapere, che si occupa dei 15 ettari a vigneto in bio per una produzione che

oscilla tra le 50 e le 70.000 bottiglie - al contempo non ce n'è abbastanza per farlo conoscere fuori, ma si può scegliere dove vendere. Per aumentare la produzione c'è la difficoltà di acquistare uve, e l'impossibilità di trovarle bio come servirebbero a noi, a cui si aggiunge l'oscillazione quantitativa tra le annate. Inoltre c'è un'altra difficoltà insormontabile: abbiamo a che fare con un forte concorrente, il turismo, che se per un verso è il nostro "consumatore" fondamentale, dall'altro impone prezzi della terra che spesso non hanno niente a che vedere con un mercato agricolo. Ritengo che vendere fuori dall'Isola sia un'opportunità anche per avere margini più alti rispetto a quelli che otteniamo dalla ristorazione locale che, peraltro, ricarica il prezzo enormemente.

Potremmo avere una potenzialità buona perché i nostri vini non hanno niente da invidiare a quelli toscani e nazionali con cui ci raffrontiamo spesso, specialmente con i bianchi. Speravamo che il cambio generazionale in qualche azienda portasse insieme allo spirito imprenditoriale una spinta a far funzionare il Consorzio. La questione è che ognuno vende abbastanza bene. Se avessimo giacenze probabilmente attiveremmo il Consorzio. Sta di fatto che tutti arriviamo a fine stagione con la cantine vuote. Una fortuna che annulla lo stimolo a fare promozione". Eppure visto il numero esiguo di aziende - una ventina in totale: una quindicina strutturate a cui le restanti più piccole, si appoggiano per alcune fasi di produzione - sarebbe davvero facile mettersi intorno a un tavolo per

tracciare il futuro del vino dell'Elba.

https://winenews.it/it/il-paradosso-dellelba-il-turismo-si-beve-tutto-il-vino-ma-il-suo-futuro-e-fuori-dallisola_564217/

Gaeta.it

25 LUGLIO 2025



IL VINO DELL'ELBA TRA TURISMO E SFIDE, LA STRATEGIA PER ESPANDERE LE CANTINE FUORI DALL'ISOLA

Il vino dell'isola d'Elba cresce in qualità ma resta vincolato al consumo turistico, con sfide legate a mercato limitato, vincoli ambientali e necessità di collaborazione tra produttori per espandersi oltre l'isola.

Il vino prodotto sull'isola d'Elba si trova oggi davanti a un bivio complesso. Cresciuto nel corso degli anni in qualità, questo prodotto tipico vive però in una “gabbia dorata” legata principalmente al consumo turistico. Questa situazione limita la diffusione del vino elbano al mercato esterno, mettendo a rischio la crescita futura della viticoltura locale.

Recenti iniziative cercano di rafforzare la collaborazione tra produttori e settore alberghiero per superare questi limiti. Molti vignaioli raccontano come, pur migliorando le produzioni, la notorietà fuori dall'isola rimanga scarsa. I racconti raccolti nelle cantine dell'Elba evidenziano difficoltà, opportunità e strategie.

Il contesto storico della viticoltura elbana e i cambiamenti produttivi

La viticoltura dell'isola d'Elba, la più estesa dell'arcipelago toscano, ha radici profonde, con un passato segnato da alti e bassi. Tra il 1880 e il 1888, la superficie coltivata superava i 5.000 ettari con una produzione di circa 150.000 ettolitri. Poi arrivò la fillossera, che tra 1890 e 1893 provocò severi danni ai vigneti, causando crisi

economiche e spingendo molti abitanti a lasciare l'isola. Nel dopoguerra, la superficie vitata si ridusse drasticamente, attestandosi intorno ai 3.000 ettari fino agli anni cinquanta. Nonostante questo, per molti anni la viticoltura rimase un'attività centrale per la popolazione. Nel 1982 gli ettari erano scesi a 565, pari a un quarto della superficie agricola. Oggi si contano circa 350 ettari vitati, distribuiti tra il livello del mare e altitudini di 450 metri, con produzioni che raggiungono le 500.000 bottiglie. Sul territorio operano 15 aziende che producono vini Doc, Docg, Igt e da tavola, mentre altre cantine più piccole conferiscono uve.

Il ruolo del turismo nel consumo e le difficoltà di espansione dei vini elbani

Il turismo rappresenta il principale canale di consumo per i vini dell'Elba,

creando un paradosso. Se la presenza di visitatori assicura una buona domanda interna, questa concentrazione limita però l'esportazione e la conoscenza dei vini fuori dall'isola. La pandemia ha ulteriormente frenato la partecipazione a eventi esterni e fiere, peggiorando la visibilità anche in un periodo in cui la qualità dei prodotti è cresciuta notevolmente. Il consorzio dei vini elbani è attivo solo formalmente e non svolge in maniera efficace azioni promozionali fuori dall'isola. Le varietà principali di vite coltivate sono bianchi come Procanico, Ansonica e Vermentino, e rossi come Sangiovese, con l'Aleatico Passito Docg tra le tipologie più conosciute.

Esperienze e strategie dei produttori per promuovere e migliorare il vino

dell'elba

Le aziende raccontano sfide e progetti per sviluppare vendite e visibilità. Lorenzo Signorini dell'azienda Cecilia punta sulla vendita diretta e sull'accoglienza in cantina con eventi culturali. Segnala però come la collaborazione con gli albergatori, finora molto stretta, abbia portato a un isolamento dal mercato esterno. Per allargare gli orizzonti commerciali occorrono quindi forme associative efficaci e la partecipazione a eventi fuori dall'isola. Pietro Roveda dell'Acquabona evidenzia le difficoltà legate alla conformazione del territorio, con vigneti storici su terrazzamenti ora abbandonati e attività agricole che incontrano problemi di gestione elevata e presenza di animali selvatici. La crescita produttiva si deve affidare alla collaborazione con piccoli viticoltori e

all'affitto o acquisto di nuovi terreni.

Le difficoltà ambientali e territoriali limitano l'espansione produttiva

L'Elba presenta vincoli ecologici e paesaggistici che frenano l'apertura di nuovi vigneti. Aldo Appiani, titolare de Le Sughere di Monte Fico, mette in luce come la poca estensione agricola, i costi elevati di coltivazione e i vincoli del parco naturale rallentino gli investimenti. Inoltre, l'abbandono legato alla mancanza di interessamento dei giovani e di turnover nelle aziende si traduce in un ricambio generazionale scarso. Progetti di coinvolgimento giovanile sono rimasti senza risposte. La mancanza di un'enoteca dedicata ai vini elbani evidenzia la frammentazione del settore e le difficoltà nel creare una rete condivisa tra produttori.

Le aziende che guardano all'esterno e la necessità di nuovi mercati

Sergio Lauriola, proprietario de La Faccenda, sottolinea il legame stretto tra vino e turismo, ma invita le aziende più grandi a spingersi oltre i confini isolani per affrontare eventuali cali nel consumo turistico. Fattoria delle Ripalte, la realtà industriale più estesa dell'isola, ha rilanciato la viticoltura nel 2002 puntando soprattutto all'Aleatico. L'azienda è impegnata a promuovere i vini in Italia e all'estero, con l'obiettivo di aumentare la quota internazionale. Anche se limita il proprio sviluppo produttivo per motivi territoriali, sta studiando nuove aree per diminuire i vincoli imposti dalla natura del terreno. Le etichette sono pensate per un mercato ampio, con richiami internazionali anziché strettamente locali.

Innovazione e ricerca per valorizzare i vini e la viticoltura elbana

L'azienda Arrighi ha ottenuto visibilità internazionale grazie al progetto Nesos, un vino ottenuto da uve ansonica sottoposte a un processo di vinificazione innovativo, incluso l'immersione in mare. Il progetto ha ricevuto attenzione mondiale e ha aiutato a posizionare l'Elba come area di sperimentazione. Anche se il successo ha creato qualche rivalità tra i produttori, la collaborazione con università e istituti di ricerca ha generato risultati concreti sia in vigna che in cantina. Antonio Arrighi sottolinea l'importanza di farsi conoscere sui mercati esterni per evitare di dipendere esclusivamente dal consumo turistico locale.

Il valore della tradizione e le sfide del

mercato della terra e dei consumi

Italo Sapere, titolare della Sapereta, azienda quasi centenaria, racconta delle difficoltà legate al mercato della terra e all'equilibrio tra produzione e vendita. Il turismo è il principale acquirente, ma la pressione sui prezzi dei terreni rende complicato espandere la superficie vitata. Trovare uve biologiche di qualità è un altro nodo difficile, così come l'oscillazione produttiva tra annate. Sapere osserva che l'assenza di stock nelle cantine spegne gli stimoli per avviare programmi promozionali organizzati dal consorzio. Nonostante questo il mercato interno all'isola rimane tranquillo e consolidato.

Una realtà produttiva piccola ma pronta a collaborare per il futuro

Nonostante ci siano circa venti aziende

vitivinicole, di cui una quindicina più strutturate, l'elaborazione di una strategia comune stenta a decollare. La frammentazione del comparto impedisce sinergie efficaci che potrebbero facilitare l'uscita dei vini elbani dai confini isolani e rafforzare la reputazione del territorio. La crescita quantitativa dei vini è contenuta, pertanto la soluzione si basa più sulla qualità, sull'innovazione e su una promozione mirata. L'esperienza dell'Elba mostra come la viticoltura insulare sia legata a doppio filo con il turismo, ma senza un dialogo aperto tra produttori è difficile scalare nuovi mercati e assicurare un futuro solido alle etichette locali.

<https://www.gaeta.it/il-vino-dellelba-tra-turismo-e-sfide-la-strategia-per-espandere-le-cantine-fuori-dallisola>

FoodMoodMag

26 LUGLIO 2025



ISOLA D'ELBA, TENUTA LA CHIUSA Vocati al vino, da secoli

Nuovo giro, nuova Cantina elbana. Continua, infatti, la nostra trasvolata di bacco e non solo sulle eccellenze di quest'isola che tutto il mondo ci invidia quale meta balneare di straordinaria bellezza oltre che e per il suo ricco patrimonio storico culturale dedicato soprattutto a l'empereur Napoleone Bonaparte.

Ma cosa lega l'isola toscana al grande condottiero francese? Napoleone, durante il suo esilio dopo il trattato di Fontainbleau del 14 aprile 1814, visse 10 mesi all'Elba e vi regnò portando più innovazioni di quante qualsiasi governo avesse mai fatto. Tra i luoghi simbolo che toccò durante la permanenza, spicca Tenuta La Chiusa, azienda vitivinicola storica, la più antica

dell'Isola d'Elba, fondata nel 1590 dalla Famiglia Carpani.

Ma prima di raccontare l'azienda attraverso i secoli e soprattutto i suoi nettari, è d'obbligo un inciso...

L'isola d'Elba è sempre stata vocata alla produzione vitivinicola, insieme alla mineraria. Fino agli anni sessanta del '900 quasi due terzi erano completamente vitati: con l'esplosione del turismo furono tanti i vigneti espianati per far posto a strutture legate all'ospitalità. Ciò comportò minor produzione a favore di maggior qualità e all'introduzione della DOC.

Pillole di storia della Tenuta La Chiusa

Dicevamo 1590 la sua genesi fino al 1700 quando la Famiglia per un breve periodo passa sotto il nome di

Franceschi e vende ai Senno originari di Camogli. Nucleo alto borghese con forti ambizioni nobiliari, costruisce la villa con la doppia scalinata che ospita Napoleone nel 1814. Non solo... Lo invitano sul Monte Orello per una battuta di caccia, consolidando un'amicizia che durerà nel tempo. I Senno continuano nell'opera di realizzare una sorta di château alla francese, costruendo il muro di cinta proprio come un enclos per proteggere le vigne dai venti freddi. Da qui il nome La Chiusa.

Nel 1901 la prima vendemmia con la vite americana, poi le due guerre, lo sbarco dei tedeschi di cui le mitragliate sono ancora ben visibili, fino all'epoca moderna quando giunge al timone della magione, nel '74, la signora Giuliana Foresi, oggi ultra novantenne e prima donna a guidare la Tenuta con

determinazione e intelligenza. Nel 2003 il passaggio alla Famiglia attuale Bertozzi Corradi. Oggi, continua il lavoro costante di ammodernamento della Tenuta così come della Cantina che fa uso esclusivo di vasche d'acciaio. Dal 2010 sono stati impiantati vigneti più moderni di bianco, le principali uve autoctone dell'isola: Vermentino, Ansonica, Trebbiano, Aleatico. 12 gli ettari produttivi per 100 mila bottiglie l'anno: il 70% della produzione è destinata a vino bianco. 9 le etichette a catalogo.

Anche enoturismo...

Non banale il côté accoglienza con 11 appartamenti di cui alcuni con affaccio (e passaggio) sul e in mare. La vista è impagabile da ogni angolo della Tenuta, basti pensare che una porzione di vigneto è letteralmente pied dans l'eau...

Parola ai vini in degustazione insieme ai piatti dello chef Lorenzo Fizzotti

La Chiusa si avvale per i suoi ospiti del Ristorante La Carretta che si trova giusto di fronte. Gustosi e molto ben costruiti i vari serviti dello chef originario di Novara, Lorenzo Fizzotti. Si legge la ricerca, la sapienza, la cultura di ingredienti del territorio e la bellezza nella composizione di suggestioni al palato che non si dimenticano. Penso al Calamaro ripieno con ricotta, cavolo nero e pane profumato. Vincente l'abbinamento con il Vermentino IGT "Orto delle fanciulle" 2023.

Leggermente sapido e fresco, all'assaggio vanta una rotondità e una morbidezza, nonché una persistenza che lo rendono un bianco di tutto rispetto. Gradevole e di bella beva. Ode a "Nativa", L'Ansonica Elba Doc

dai sentori floreali con note di frutta tropicale. L'accordo gastronomico è stato con un meravigliosa Granfia di polpo, cavolo viola, mousse di caprino e melograno. Un accostamento perfetto, considerando il pungente della capra e la mineralità dell'Ansonica. Mentre un calice di Aleatico Passito dell'Elba 2024, ricco in sentori di frutta rossa e di discreta acidità, con un accenno di pino silvestre, ha accompagnato un plateau di dolci assaggi tipici della tradizione elbana, tutti firmati Gabriele Messina di Elba Magna: dalla Schiaccia briaca all'Imbollita di fichi dolci.

Insomma, ancora un esempio di identità, territorio, storia e buon gusto. Da non perdere.

<https://www.foodmoodmag.it/read/isola-delba-tenuta-la-chiusa>

Studio Aperto

27 LUGLIO 2025



https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/studioapertomag/tour-enogastronomico-allisola-delba_F313662701208C04?fbclid=PAZXh0bgNhZW0CMTEAAeptnDrYw3J6hm5oYrUoYwTBO6YG5eo6e6Fik2rcMGukRKPA5YLnXw_zF_ITQ_aem_IXH7KDKNqQl9U4rsorPrVw



Grazie per l'attenzione

ATOMICA
COMUNICAZIONE

X

Elba
Promotion